



JULEAFTENS MENU

Vejledning

Tænd ovnen på 180 grader

Færdigstegt and (Skal opvarmes)

Den langtidsstegte and bliver leveret udskåret i stykker og skal opvarmes i ovn på 180 grader i ca 15 min

Langtidsstegt flæskesteg (Skal opvarmes)

Den langtidsstegte flæskesteg opvarmes i ovn på 180 grader i ca 15 min

Hvide kartofler (forkogte)

En gryde bringes i kog, kartofler opvarmes i det kogende vand i 12 min og så er de klar til servering

Brunede kartofler (Kartofler, sukker og smør)

Find en stegepande, smelt sukker og tilsæt derefter smør. Vend de forkogte kartofler i, til de er gylden brune.

Hjemmelavet brun sauce. (Skal opvarmes)

Den brune sovs skal have et opkog og den er klar til servering

Rødkål (Skal opvarmes)

Rødkål opvarmes i en gryde, i ca 10 min til det koger og er varmt

Ribsgelé. Klar til servering

Hjemmelavet waldorfsalat. Klar til servering

Franske kartofler. Klar til servering

Tilkøb til menuen

Ris á la mande & kirsebærsauce.

Kirsebærsovsen kan opvarmes

Glædelig jul og velbekomme

