



# 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**

