

## Skagentårta

Lägg på tallrik och ät.

## Soppor

Värm sakta i kastrull, späd ev med en skvätt vatten. Häll upp den kokheta soppan i skålar. Toppa med räkor alt. Bacon.

## Vitlöksbröd

Läggs i ugnen strax innan servering. 200 grader ca 5-10 minuter.

## Varmrätter

Sänk temperaturen i ugnen (efter vitlöksbröden) till 150-175 grader. Värm gratäng och sås i god tid.

Tiden på gratängen är beroende på hur mycket det är i formen. Den är färdig när den är varm och har fått färg. Värm den bakade potatisen i ugnen.

Värm såsen sakta i kastrull.

Lamm, rödtunga och fläskfilé körs på samma temperatur, 150-175 grader. Låt det stå i rumstemperatur innan ni lägger det i ugnen. Gärna någon timma innan. (Framförallt om ni vill ha lammet medium). Lamm: ca 5-10 minuter i ugnen. Fläskfilé: ca 20-25 minuter, rödtunga ca 10-15 minuter.

Tänk på att tiderna varierar beroende på hur mycket det är i formen samt på om ni har varmluftsugn eller vanlig ugn.