

Smörgåstårta

Portionera och servera.

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. 175 grader ca 5-10 minuter.

Varmrätter

Värm gratäng och sås i god tid.

Tiden på gratängen/potatiskakan är beroende på hur mycket det är i formen. Den är färdig när den är varm och har fått färg (20-30 min).

Värm såsen sakta i kastrull.

Lamm, rödtunga och fläskfilé körs på samma temperatur, 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.