

Instruktioner

Soppor:

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

Vitlöksbröd:

Läggs i ugnen strax innan servering. 175 grader ca 5 minuter.

Varmrätter:

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 (20-30 min). 175 grader

Rotfrukt grönsaker ca 10 minuter, beroende hur mycket det är i formen. 175 grader

Värm såsen sakta i kastrull på låg värme.

Lamm, lax 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).

Oxfile "stroganoff" värms på spisen på låg temperatur under omrörning/alt i micron.

Lamm: ca 5-10 minuter.

Fläskfilé: ca 20-25 minuter.

Laxfilé: ca 10 minuter.

Oxfile "stroganoff": värms på låg temperatur.

Smörgåstårta:

Portionera och servera.

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

Smaklig måltid!