

Instruktioner

Soppor:

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

Vitlöksbröd:

Läggs i ugnen strax innan servering. 125–150 grader ca 5 minuter.

Crêpes: Värm i ugnen på 175 grader ca 20–25 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). 150–175 grader.

Rotfrukt grönsaker ca 10–20 minuter, beroende hur mycket det är i formen. 150–175 grader.

Potatisbakelse värms på 150–175 grader i ca 5–10 minuter.

Värm såsen sakta i kastrull på låg värme.

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 7–10 minuter.

Fläskfilé: ca 20 minuter.

Rödtunga: ca 10 minuter. Toppa med räkorna som garnering.

Nattbakad Högre: Tag av locket, slå på lite vatten så det täcks till hälften. Lägg aluminiumfolie runt formen. 175 grader ca 20–30 minuter beroende på mängd. Häll av lite av vätskan innan servering. Värm grönsakerna i ugnen på 175 grader 5–10 minuter.

Liten tårta:

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.

Ingen mat skall vara kylskåpskallt när ni lägger det i ugnen, då stämmer ej de angivna tiderna.

Smaklig måltid!