

Julefrokost

VARME- VEJLEDNING

- Fiskefileter kan lunes ved 150° i 10-12 minutter
- Leverpostej med champignon varmes ved 150° i 30 minutter
– bacon kommes på de sidste 10 min
- Julemedister varmes ved 150° i 30 min
– hvis rødkålen ønskes varm, kan den lunes i ovnen eller i en lille gryde
- Tarteletfyld varmes i ovnen ved 150° i 30 min.
Tarteletsaller sættes i ovnen de sidste 10 min
- Glaseret hamburgerryg varmes i 1 time ved 150°
- Brunede kartofler og grønlangkål varmes ved 150° i 30 min
- Mørbrad ala creme varmes ved 150° i 45 min
- Confiteret andelår varmes ved 150° i 30 min
- Stegte andelår varmes ved 150° i 30 min
- Kirsebærsauce kan lunes i en gryde eller den kan spises kold

God appetit!

Vi ønsker jer en god julefrokost!

FRUEHØJ SLAGTER ApS

