

FORRET



HAV&BØF @ HOME

Så let er det...

Brød lunes i ovnen ca. 5-7 minutter.

Læg en rugbrødsskive på tallerkenen og kom en oval skefuld laksesalat herpå.

Læg ligeledes en oval skefuld rejesalat ved siden af, og kom en rugbrødskal ovenpå. Pynt med dild og server.

HOVED-RET



Smørstegte kartofler: Vend hele bøttens indhold ud i et ildfast fad. Varmes i ovnen ved 200grader ca. 15-20 minutter.

Rødbedepuré: Lunes kort i en gryde, må ikke blive for varm og må ikke koge.

Svampe sauté: Ristes på panden til de er varme men stadig har lidt bid. Krydres med salt og peber efter behag.

Rødvinsauce: Varmes op i en gryde.

Fremgangsmåde for medium stegt bøf:

Bøffen brunes af på en varm pande, til ønsket stegeskorpe (ca. 2 minutter), og skal herefter i den forvarmede ovn i ca. 7 minutter ved 200 grader. Pak bøfferne ind og lad dem hvile i 10 minutter. Ønskes en anden stegetype reguleres tiden i ovnen.

Anretning:

Rødbedepuré lægges på tallerkenen, og trækkes over tallerkenen med bagsiden af en ske. Herpå lægges oksefilet, og op ad denne anrettes svampe sauté og kartofler, pynt af med lidt brøndkarse. Sauce hældes forsigtig på kødet eller serveres a part.

DESSERT



Serveres i bægre, pakkes ud og pyntes med skovsyre.

**Velbekomme,
og fortsat god aften...**

Er du i tvivl, eller usikker på om du har det hele? Ring 76119000
Vi står klar...