

FROKOSTBUFFET NR. 2

VEJLEDNING

DET SKAL DU BRUGE

- Brødkniv og brødkurv til brødet, samt to gryder til tarteletfyld og rødkål

SÅDAN GØR DU

- Forvarm ovnen til 170 °C.
- Sæt tærten i ovnen, og sæt et ur til 20 minutter.
- Når uret ringer, sættes fiskefileter, kyllingespyd og frikadeller i ovnen. Sæt herefter et ur til 10 minutter.
- Imens varmes tarteletfyld og rødkål forsigtigt op i hver sin gryde under hyppig omrøring.
- Når uret ringer, tages de varme retter ud af ovnen.
- Varm herefter tarteletterne i ovnen i ca. 5 minutter.
- Anret tarteletterne med tarteletfyldet på de medfølgende fade, og pynt med tomat og persille.
- Skær flutes i passende stykker.

Alt er nu forberedt og klar til servering.

Vi håber, at maden smager, og ønsker jer en rigtig god fornøjelse!