

Tilberedningsvejledning

Maden kan leveres varm, men hvis I selv ønsker at varme op, følger der en vejledning med.

Bemærk, at alle tider er vejledende, da ovne kan variere.

Klassisk julefrokost:

Kartofler med timian & smør: Ca. 15–20 min ved 200°C varmluft

Rødkål: Ca. 10–12 min

Confiterede andelår: Ca. 15–20 min

Andesauce: Varmes stille op i en gryde

Vegetarisk julefrokost:

Kartofler med timian & smør: Ca. 15–20 min ved 200°C varmluft

Rødkål: Ca. 10–12 min

Braiseret butternut squash: Ca. 10–12 min

Sauce Nage: Varmes stille op i en gryde

BaneGarden