

# Sådan tilbereder du BaneGaardens Sharefood

Maden er tilberedt, så du blot skal varme enkelte elementer. Bemærk, at alle tider er vejledende, i forvarmet ovn.

## Forret:

**Surdejsbrød og rugbrød:** Skær brød ud og servér

**Ristede peberfrugter med honning, bagte gulerødder & harissa:** Klar til servering

**Dip af grønne ærter, mynte & ristede kerner:** Klar til servering

**Sæsonens salater:** Bland vinaigrette i salaten og servér.

**Tilkøb: Ceviche af sæsonens fisk med citrus dressing, radiser & urteolie:** Klar til servering

## Hovedret:

**Langtidsstegt økologisk svinebryst glaseret med rabarber:** Ca. 30-35 min ved 200°C varmluft

**Vegetar: Brændt majssalsa serveret med grillet halloumi:** Ca. 20-25 min ved 200°C varmluft

**Ovnstegte kartofler med hvidløg & citron:** Ca. 15-20 min ved 200°C varmluft.

**Fennikel- & agurkesalat:** Bland vinaigrette i, drys med sort sesam og servér.

## Dessert:

**BaneGaardens Pannacotta, serveret med sæsonens bær & havreknas:**  
Drys med topping og servér