

INSTRUKSER

Vi gir deg mulighet til å nyte maten vår hjemme i dine egne trygge omgivelser. Et konsept utviklet for at du enkelt skal kunne unne deg og dine en middag der halve jobben allerede er gjort.

Følg instruksene for oppvarming og gi en siste Chefs-touch, så er maten klar.

FORRETT

Dersom du har bestilt hovedrett også, så kan du slå på ovnen varmluft 180 grader og koke opp en kjele med ca 1L vann. Da er dette klart til dere skal sette i gang med hovedretten.

TARTAR PÅ OKSE INDRE

Leveres i fryst tilstand på bakepapir, sett på kjøll om du ikke skal spise med engang. Sett sammen alle ingredienser med nummer 1.

1. Skyv tartaren fra bakepapiret over på en tallerken
2. Klipp et lite hull i soyamajones pose nr.1 - legg på ønsket mengde
3. Koriandere legges til slutt på toppen

SPICY GRESSKARSUPPE MED HJEMMEBAKT BRØD

1. Klipp opp posen nr 2 med suppe og varm opp i en kjele
2. Slå over i en dyp tallerken med litt urteolje fra boks nr 2
3. Servere med brød og smør



HOVEDRETT

Forvarm ovnen til 180 grader varmluft.

Kok opp ca 1 liter vann i en kjele (posene ligger under vann).

INDREFILET AV OKSE

1. Sett inn aluminiums form med Indrefilet, poteter i en forvarmet ovn på 180 grader i 10-15min (medium stekt kjøtt)
2. Legg rødbetene pose nr.3 i kjelen samtidig som kjøttet går inn i ovnen, vannet har kokt opp
3. Klipp bearnaise pose nr.3 - legg på ønsket mengde på tallerken (sausen skal være kald)
4. Legg spinat i bunn på tallerken
5. Ta ut pose fra kjele og legg ønsket mengde med en skje fra pose nr.3
6. Legg innholdet fra aluminiums formen på tallerken som ønsket
7. Legg chorizo på kjøttet

! TIPS FRA KOKKEN !

Alle ovner er forskjellige, så pass på kjøttet innimellom. Gjør et snitt og sjekk etter 10 min

Har dere et termometer kan dere utgå fra disse temperaturene på kjøttet:

Rå: 44-48

Medium/Rå: 48-52

Medium: 52-56

Medium well: 56-60

Well done: 60-66

RUTABAGA STEAK

1. Sett inn aluminiums form med kålrot og poteter i en forvarmet ovn på 180 grader i 10-15 min
2. Legg blå pose nr.4 med gresskarpure i kjelen med vann samtidig som kålroten går inn i ovnen
3. Klipp opp blå pose nr.4 med gresskarpure og legg på ønsket mengde
4. Legg skivet sopp i bunn på tallerken og kålroten ovenpå
5. Legg innholdet i aluminiums formen på tallerken som ønsket
6. Klipp bearnaisen pose nr.4 - legg på ønsket mengde (saus skal være kald)
7. Legg crispy fejk bacon på kålrot

DESSERT

KLADDKAKE

1. Bruk baksiden av en skje og smør karamellen boks nr.5 på en desserttallerken.
2. Strø over mandel boks nr.5 over karamellen igjen
3. Skyv kladdkaken på tallerken over saltkaramellen og mandelen.
4. Klipp sprøytepose med pisket krem og legg på ønsket mengde

MYK PEPPERKAKE

1. Legg kaken på tallerken
2. Klipp sprøytepose nr.6 med appelsin creme cheese - legg på ønsket mengde

! TIPS fra kokken !

Legg pepperkake i ovnen i 2 min før servering for en nybakt opplevelse!

*Vi vet det er vanskelig å komme til oss om dagen,
derfor kommer vi til dere!*

Velbekomme
enkelt & godt

