

Instruktioner för uppvärmning

Nyårsmeny

VITLÖKSBRÖD

Sätt ugnen på 225 °C. eller 200 °C för en varmluftugn.
Gradda dem mitt i ugnen ca 3-4 minuter eller tills bröd ar gyllenbrun och vitlokssmoret har smalt. Färdiga att servera!

VARMRÄTT

Sätt ugnen på 225 °C. eller 200 °C för en varmluftugn.
Förbered två olika ugnsgnformar med bakplåtspapper i botten.
Lägg oxfilépaketet eller torskpaketet med skarven nedåt i en ugnsgnform.
Pensla överdelen med ägg. Skär ev. ett snett mönster eller rutmönster med en liten kniv i smördegen.
I den andra ugnsgnform lägg rotfruktskaka.
Om du har det, du kan sticka en digital termometer mitt i oxfilén.
Stek i ugnen tills innertemperaturen är 58° för medium annars det tar ca 25 minuter.
Torskrygg och potatiskaka behöver ca 15 minuter.
För att ha mer färg på smördegen kan du sätta ugnen på grillfunktion dom sista fem minuter.

CHOKLADFONDANT

Du kan ha två möjligheter, du kan värma upp varje fondant direkt på tallrik i mikrovågsugnen i 30 sekunder eller så kan du baka dem i ugnen tillsammans vid 200 °C i cirka 2 minuter.
Var försiktig när du flytta fondanten från ugnsgnform till tallrik, eftersom den kan gå sönder och dess krämiga inre kan läcka.

Gott Nytt År

