**Buffet Køkkenet**



**Varmevejledning for**

**Den Utraditionelle julefrokost**

*Start med at tænde ovnen på 180°, så den er forvarm.*

* Tarteletskallen varmes i ca 3-5 min
* Kylling i asparges varmes i ca 15 min i ovn, eller hældes over i gryde og varmes på komfur

* Let røget svinekam varmes i ca 15-20 min
* Rødkålen varmes i ca 15-20 min **med stanniol over** – eller et par min. i mikroovn (uden stanniol)
* Surdejsbrødet varmes i ca. 10-15 minutter.

Husk at tjekke, at alt er gennemvarmt inden servering!

Hvis der skulle være nogen tvivl, fejl eller mangler så kontakt os straks på 51 82 49 05.

***Tilvalg til julefrokosten:***

* *Frikadelle varmes i ca 15-20 min*