 **Forårs-/**

 **påskefrokost
 Start med at tænde ovnen på 180° varmluft**

​

Fiskefileten lunes i ovnen i ca 10 min

Tarteletskallerne lunes i 2-3 min

Høns i asparges lunes i fadet i ovnen i ca 20 min - røres i undervejs. Eller hældes over i en gryde og varmes.

Krydret Dhal med røde linser og varme krydderier lunes i ca 20 min

Frilands nakkefilet af dansk Duroc gris varmes i 10-12 min

(har du bestilt til mange og derfor fået en hel nakkesteg skal denne varmes i ca 20 min)

Lun sellerisalat med sauteret selleri, sellerimos, syltet rødløg og bagte æbler varmes i ca 10-15 min (kan også spises kold)

​

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød – lunes i ca 5-10 min

​

Tilvalg:

Hjemmelavede frikadeller varmes i ca 15-20 min

​

HUSK alle ovne er forskellige, hvorfor tiderne er vejledende

– tjek at maden er gennemvarm.

Velbekomme fra pigerne i

