**Andesteg juleaften 2022**



**Varmevejledning**

**Ovnen forvarmes til 180 °C varmluft**

* Andesteg – pensles med andefedt og varmes i ovn i ca 15-20 min. Kan evt grilles til sidst i et par min for sprødt skind – HOLD GODT ØJE
* Den gode andesovs – hældes over i gryde og varmes op under omrøring
* Brunede kartofler – varmes i ovn i ca 15-20 min
* Hvidekartofler – er skrællet, skal blot koges
* Hjemmelavet rødkål –varmes i ovn med stanniol over i ca 15 min (kan også varmes i mikroovn UDEN stanniol)
* Frisk rødkålssalat med bla appelsiner, granatæbler og nødder (kold)
* En lille ekstra ting fra pigerne i køkkenet: kold æblekompot med frisk peberrod, smager super dejligt til andesteg.

Pigerne i Buffet Køkkenet ønsker velbekomme