

BY GRANTLAND MENU

SERVERINGSVEJLEDNING

Forvarm ovnen til **200°C almindelig ovn**, inden hovedretten skal varmes.

Grillet dansk laks

Vesterhavsost · æblemost

Retten leveres **færdiganrettet**.

Tag tallerkenerne ud af køleskabet ca. **15 minutter før servering**.

Lun surdejsbrødet ved **200°C i 5-7 minutter** og servér med økologisk smør.

Dansk kalvemørbrad

Kartoffel · sæsonens grønt · kalvesauce

Kalvemørbrad: Varm kødet i ovnen i ca. **12-14 minutter**. Lad det hvile **5-7 minutter** inden udskæring.

Kartoffel & grønt: Varmes i bakken ved **200°C i ca. 10 minutter**.

Kalvesauce: Hæld saucen i en gryde og kog den op under omrøring.

Skær kalvemørbraden ud umiddelbart inden servering.

Citrondessert

Is · sprødt · marengs

Desserten leveres **færdiganrettet**.

Tag tallerkenerne ud af køleskabet ca. **10 minutter før servering**.

Servér isen ved siden af.

*Rigtig god fornøjelse & velkomme
by Grantland*