

VESTERHAVSMENU

SERVERINGSVEJLEDNING

Forvarm ovnen til **200°C almindelig ovn**, inden den varme ret skal færdiggøres.

Let saltet rødtunge

Peberrodscrème · dild · lime

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.

Hummertærte

Grillet tomat · fennikel · citron

Retten leveres **færdiganrettet** og serveres kold.

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

Bagt kulmule

Kartoffel · sæsonens grønt · fiskefumé

Kulmule: Varm fisken i den medfølgende bakke ved **200°C i ca. 8-10 minutter**.

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

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

Servér fisken straks sammen med kartoffel, grønt og varm fiskefumé.

Havtorn & mælkechokolade

Vanilje · sprødt · karamel

Desserten leveres **færdiganrettet**.

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

*Rigtig god fornøjelse & velkomme
by Grantland*