



TILBEREDNING AF JULEMENU

VEJLEDING:

Kassens indhold pakkes ud.

HOVEDRETEN:

Forvarm ovnen til 200 grader.

Fyld efter behov 2 eller flere gryder med varmt vand tilstrækkeligt til, at produkterne kan dækkes. Vandet bringes i kog.

Emballagen med andestykkerne anbringes i gryden.

Når vandet herefter igen er bragt i kog slukkes for gryden.

Lad kødet stå 15 minutter i det varme vand.

Andestykkerne tages herefter ud af emballagen, drysses med salt og peber, og anbringes i den forvarmede ovn i ca. 10 minutter.

TILBEHØRET:

Tilbehøret tilberedes sideløbende med anden, dog holdes gryden i kog under hele processen.

ANRETNING:

Andestykkerne tages ud af ovnen, og kan evt. deles i flere stykker.

DESSERTEN:

Ris a' la manden er klar til servering, dog kan kirsebærsaucen varmes i posen inden servering.

God appetit.

Med venlig julehilsen

Agerbæk Hotel
Familien Rossau