

VEJLEDNING TIL DESSERT

(TILVALG)

GAMMELDAGS ÆBLEKAGE

Gammeldags æblekage med
hjemmelavet rasp og flødeskum



TJEKLISTE

- ☐ Æblemos til gammeldags æblekage
- ☐ Hjemmelavet rasp
- ☐ Fløde

SÅDAN GØR DU

1. Pisk fløden til flødeskum, og tag halvdelen fra.
2. Fordel den ene halvdel flødeskum rundt i skåle eller glas
3. Fordel æblemos ovenpå flødeskummet og fordel resten af flødeskummet henover æblemosen.
4. Fordel rasp henover hver æblekage.

HÅNDTERING AF FØDEVARER

Vi følger Fødevarestyrelsens anvisninger om korrekt håndtering af rå og forarbejdede råvarer, samt tilberedning og opbevaring af retterne. Når du modtager din mad skal du sørge for, at den kommer i køleskab ved max. 5° med det samme. Efter opvarmning anbefaler vi, at maden spises indenfor 3 timer og eventuelle rester kasseres.

KUNDESERVICE

Du er velkommen til at ringe til os 39 18 96 00 eller skrive til os post@meyers.dk

 meyers.dk

 facebook.com/meyersmad

 [@meyersmad](https://instagram.com/@meyersmad)

MORTENSAFTEN

Så er der serveret!

Eller næsten... Meyers kokke har tilberedt og sammensat en velsmagende menu til mortensaften, som du nemt kan servere for dine gæster.

Velbekomme.

Madglade hilsner
MEYERS KØKKEN

Brug tjeklisten, når I har modtaget maden. Så I er sikre på, at I har fået alt med. Alle retter er tydeligt markeret med etiketter. Vær opmærksom på, at nogle af ingredienserne kan være pakket i samme beholder.

Vi anbefaler, at I læser vejledningen igennem, inden I går i gang.

Vi står til rådighed med svar på spørgsmål om stort og småt alle hverdage mellem 9.00-17.00 på tlf. 39 18 69 00 eller på mail: post@meyers.dk. Har du spørgsmål til din mad lørdag eller søndag kan du ringe til vores vagttelefon i køkkenet på tlf. 25102783 lørdag mellem 9.00-16.00 og søndag mellem 9.00 og 12.00.

Velbekomme.



VEJLEDNING TIL FORRET

KOLDRØGET LAKS

med peberrodsfløde og glaskål

Økologisk ølandshvedebolle



TJEKLISTE

FORRET

- ☐ Koldrøget laks
- ☐ Fløde med peberrod og citron
- ☐ Vinterkål og dild
- ☐ Kardemommesyltede rødbeder
- ☐ Saltristede hasselnødder
- ☐ Ølandshvedeboller



Start ca. 15 minutter
før servering.
Husk at tænde ovnen i god tid.

SÅDAN GØR DU

OPVARMNING

- Tænd ovnen på 175°. Vær opmærksom på at ovnen fortsat skal være varm til hovedretten.
- Stæk bollerne med vand og lun dem i ovnen på bagepapir i 10-12 min.

ANRETNING

- Anret de kardemommesyltede rødbeder på en tallerken og fordel laksen henover.
- Hæld lidt af fløden med peberrod og citron henover laksen og anret vinterkål og dild ovenpå.
- Drys de saltrisede hasselnødder henover forretten og servér den sammen med de varme boller i en brødkurv ved siden af.

VEJLEDNING TIL HOVEDRET

BRYST OG LÅR AF AND

Rødkål, kogt med solbæreddike
fra Nordhavn Eddikebryggeri.

Bagte æbler med tyttebær og sort peber.

Små ristede kartofler med frisk timian,
brunede kartofler.

Kraftig andeskysauce



TJEKLISTE

- ☐ Bryst og lår af and
(et halv bryst og et helt lår pr. person)
- ☐ Rødkål med solbæreddike
- ☐ Bagte æbler
- ☐ Råsyltede tyttebær
- ☐ Ristede kartofler med frisk rosmarin
- ☐ Kogte kartofler
- ☐ Karamelsauce til brunede kartofler
- ☐ Andeskysauce



Start ca. 35 minutter
før servering.
Husk at tænde ovnen i god tid.

SÅDAN GØR DU

OPVARMNING

- Varm ristede kartofler og rødkål i bakkerne (husk at fjerne det øverste lag film først) i ovnen ved 175° i 20-25 min.
- Rids fedtet på andebrystet med en skarp kniv og gnid det med salt og peber. Brun det af på en varm pande med lidt fedtstof med skindsiden nedad i 1-2 min. Anden varmes herefter i ovnen i et ildfast fad i ca. 10-15 min.
- De kogte kartofler til brunede kartofler sauteres i en dyb pande ved middel varme. Hæld karamelsaucen henover kartoflerne og varm det hele, til kartoflerne er godt karamelliseret og klar til spisning. Drys med havsalt inden servering.
- Lun de bagte æbler i ovnen i ca. 1-2 min.
- Andeskysaucen varmes i en lille gryde ved middel varme under omrøring til saucen er gennemvarm.

ANRETNING

- Halvér andebryster og anret et halvt bryst og et lår på en tallerken sammen med en skefuld rødkål, en skefuld brunede kartofler og en skefuld ristede kartofler.
- Anret det bagte æble ovenpå og drys lidt tyttebær i æblets fordybning.
- Servér med andeskysaucen i en saucekande ved siden af.