



Så er der serveret!

Eller næsten..... Meyers kokke har tilberedt og sammensat en velsmagende menu med årstidens bedste råvarer, som du nemt og hurtigt kan servere.

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**. Du kan også sende os en mail på **post@meyers.dk**.

Alle retter og delkomponenter er mindst holdbar til to dage efter levering.

Info om termokasse: Den hvide termokasse er lavet af et luftigt skummateriale, som består af 98% luft og 2% polystyren, der ikke afgiver nogle skadelige stoffer. Kassen kan brydes i mindre stykker og smides i skraldespanden, og så vil energien fra forbrændingen blive anvendt til produktion af el og varme

Madglade hilsner fra

MEYERS KØKKEN

Rosa stegt bøf af oksemørbrad, ovnbagte nye kartofler, kold bearnaisecreme (mælk og sennep), grønne spæde salater med asparges, sprød kål, frisk estragon og klassisk vinaigrette

TJEKLISTE

- Stegt oksemørbrad
- Stegte kartofler
- Kold bearnaisecreme
- Grønne forårssalater med asparges
- Klassisk sennepsvinaigrette

SÅDAN GØR DU

1. Forvarm ovnen til 175 grader varmluft. **Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.**
2. Mørbrad sættes i ovnen i sorte plastikbakker uden det øverste lag plastikfilm og steges i 15 minutter, herefter tages den ud af ovnen og hviler på en rist i 10 minutter.
3. Når mørbraden har været i ovnen i 5 minutter, sættes kartofler i ovnen i et ildfast fad og steger i 20 minutter.
4. Mørbraden skæres i skiver og anrettes på tallerken med kartofler.
5. Salaten vendes med sennepsvinaigrette og anrettes ved siden af og bearnaisecremen serveres kold i en lille skål.

Dessert

TJEKLISTE

- Rabarber/bær kompot
- Vaniljecreme
- Sprød crumble

SÅDAN GØR DU

1. Kom en skefuld kompot i bunden af en skål
2. Fordel vaniljecremen ovenpå kompotten
3. Drys med sprød crumble lige inden servering

Tilvalg (forret til 2 kuverter): "Rejemaden" 200 g. håndpillede svenske rejer, ramsløgs-aioli, økologisk citron, hjertesalat og surdejsbrød.

TJEKLISTE

- Håndpillede rejer
- Ramsløgs aioli
- 1 stk. Økologisk citron
- 1 stk. hjertesalat
- 1 stk. Surdejsbrød

SÅDAN GØR DU

1. Forvarm ovnen til 185 grader varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Kom lidt vand på overfladen af surdejsbrødet og bag det i den forvarmede ovn i ca. 8-10 min
3. Ramsløgs aioli er klar til servering
4. Skyl og fordel hjertesalaten i både. Den er herefter klar til servering
5. Skær citronen ud i både.
6. Saml din rejemad på det friskbagte surdejsbrød med aiolien i bunden, derefter salaten, de håndpillede rejer og server med en skive citron apart.

Velbekomme
