



## Så er der serveret!

Eller næsten..... Meyers kokke har tilberedt og sammensat velsmagende hverdagsretter med årstidens bedste råvarer, som du nemt og hurtigt kan servere for dine gæster.

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 3 dage efter modtagelse

Info om termokassen: Den hvide termokasse er lavet af et luftigt skum materiale, 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

Info om tilsendt emballage: elementer pakket i sorte plastikbakker med gennemsigtig plastikfilm på toppen, kan opvarmes i ovnen, så du slipper for opvask af ildfaste fade. Husk dog at fjerne det øverste lag plastikfilm først. Alle andre plastikbakker kan IKKE opvarmes i ovnen.

Madglade hilsner fra

**MEYERS KØKKEN**

---

Stegt kylling med skysauce (selleri, mælk, gluten) tilsmagt med Meyers æble eddike, sur/sød kompot af rabarber og æbler. Serveret med nye kartofler tilsmagt med grov sennep

### TJEKLISTE

- Stegt kylling (1)
- Sky sauce (2)
- Rabarber/æble kompot (3)
- Kartoffler med sennep (4)

### 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. Kyllingelår varmes i ovnen i et ildfast fad i 20-25 min.
  3. Skysauce lunes forsigtigt i en gryde ved middelvarme. Husk at røre i gryden under opvarmning.
  4. Kartofflerne lunes i ovnen i et ildfast fad i ca. 20 min.
  5. Rabarber og æble kompot er klar til servering.
-

## Dansk gris i rød karry og cremet spicy kokos sauce(sesam,fisk,krebsdyr) med stegt forårsgrønt, basmati ris, grønne bønner med soja og sesam dressing. Serveres med sprød crumble af peanuts, kokos og ristet sesam (jordnødder)

### TJEKLISTE

- Gris i rød karry (1)
- Basmati ris (2)
- Grønne bønner (3)
- Asiatisk crumble (4)

### 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. Gris i karry og kokos varmes i ovnen i et ildfast fad i ca. 20 minutter. Alternativt kan retten opvarmes i en gryde ved middelvarme. Husk at røre i gryden under opvarmning.
3. Risene koges. Påregn ca. 2 dl. vand per person. Vandet koges op, og risene tilsættes, koges i ca. 10 min med låg. Tilsæt 1 tsk salt til kogevandet. Sluk efter ca. 10 min. og lad risene trække færdige i 10-15 minutter.
4. De grønne bønner med soja og sesam er klar til servering
5. Crumble af peanuts, kokos og sesam er klar til servering, og kan med fordel drysses henover alle 3 andre elementer i dagens menu.

## Meyers grøntsags lasagne med salat af perlebyg og bagte tomater og rødløg. Serveret med mojó på rød peberfrugt og Meyers surdejsbolle

### TJEKLISTE

- Meyers grøntsags lasagne (1)
- Salat af perlebyg og bagte tomater og rødløg (2)
- Mojó (3)
- Meyers surdejsbolle

### 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. Grøntsagslasagnen sættes i ovnen i bakken. Husk at fjerne den øverste film først og varmes i 25-30 min.
3. Salat af perlebyg og bagte grøntsager er klar til servering.
4. Mojó er klar til servering.
5. Meyers surdejsbolle lunes i ovnen i ca. 8 minutter.

**Velbekomme.**