



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 3 dage efter modtagelsen

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: Hvis elementerne til retterne er pakket i sorte plastikbakker med gennemsigtig plastikfilm på toppen, kan de opvarmes i disse bakker, så du slipper for opvask af ildfaste fade. Husk dog og fjerne det øverste lag plastikfilm først.

Madglade hilsner fra

MEYERS KØKKEN

Meyers Tikka Masala med kylling (nødder, mælk). Hertil salat af røde linser, tomat og agurk. Serveret med koriandercreme (mælk)

TJEKLISTE

- Meyers Tikka masala
- Salat af linser, tomat og agurk (2)
- Koriander creme (3)

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. Fjern den gennemsigtige plastfilm fra den sorte bakke, sæt Tikka Masala i ovnen og varm den igennem i 25-30 minutter. Alternativt kan retten varmes i en gryde ved middelvarme.
 3. Salat af linser, tomat og agurk er klar til servering.
 4. Koriandercreme er klar til servering.
-

Pasta penne all'amatricana med bacon (gluten, selleri). Hertil stegte broccoli med persillepesto (mælk, nødder) og parmesan (mælk)

TJEKLISTE

- All'amatricana (1)
- Pasta penne (2)
- Stegt broccoli med parmesan (3)
- Persille pesto (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. Fjern den gennemsigtige plastfilm fra den sorte bakke og varm All'amatricana i ovnen i 20-25 minutter. Alternativt kan retten opvarmes i en gryde ved middelvarme.
3. Pasta koges. Kog vand op, og tilsæt 1 teske salt per liter vand. Kog pastaen i det saltede vand i ca. 10 minutter. Herefter er pastaen klar til servering. Du kan med fordel vende den lune pasta sammen med en god olivenolie, så klistrer pastaen ikke sammen.
4. Broccolien lunes i ovnen i ca. 10 min. Herefter er den klar til servering.
5. Pestoen er klar til servering

Nordisk bønne-ribollita(selleri) med sortkål, grå ærter og karamelliserede løg. Hertil ramsløgscreme(mælk), grønne salater og surdejsbolle (gluten)

TJEKLISTE

- Nordisk bønne-ribollita (1)
- Ramsløgscreme (2)
- Grønne salater (3)
- Surdejsbolle (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. Fjern den gennemsigtige plastfilm fra den sorte bakke og varm bønne-ribollitaen i ovnen i 20-25 minutter.
3. Ramsløgscreme er klar til servering.
4. De grønne spæde salater skal anrettes i en skål, og er herefter klar til servering.
5. Surdejsbollerne lunes i ovnen i ca. 8 min.

Velbekomme.