

SÅDAN GØR DU



ANRETNING:

1. Skær brødet i passende skiver og servér i en brødkurv.
2. Skær oksemørbraden i skiver og anret den på et fad. Servér estragoncreme til.
3. Drys ristet rugbrød henover salat med rejer.
4. Fordel de ristede mandler henover blomkålssalaten.
5. Fordel den sprøde topping af vesterhavsost og ristet hvede henover tabbouleh af korn.
6. Kartoffelsalaten og spread af jordskokker er klar til servering

DESSERT:

Rabarbermazarinkage med lys chokolademousse, rabarberkompot og grøn sukker med citronverbena er klar til servering.

HÅNDTERING AF FØDEVARER

Vi følger Fødevestyrelsens 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.

RETURNERING AF SERVICE

Vi afhenter service og kasser den valgte afhentningsdag. Du skal bare skylle servicen af, så tager vi opvasken.



meyers.dk



facebook.com/meyers



@meyers