

# MEYERS

## 3-RETTERS

### VEJLEDNING - VEGETAR

Vores kokke har gjort sig umage for, at I får en delikat og velsmagende menu. I vejledningen kan du læse, hvordan du kommer sikkert i mål med maden – vi holder dig i hånden hele vejen og er der noget, du alligevel er i tvivl om, skal du ikke tøve med at skrive eller ringe til os.

Brug tjeklisten til at sikre, at du har fået alle elementer til menuen leveret. Læs vejledningen grundigt igennem, så er du klar til at gå i gang.

Du er altid velkommen til at kontakte os på [post@meyers.dk](mailto:post@meyers.dk) eller tlf. **39 18 69 00** i tidsrummet:

Mandag-torsdag	9.00-17.00
Fredag	9.00-18.00
Lørdag	10.00-18.00
Søndag	10.00-14.00

Velbekomme  
Madglade hilsner fra Meyers Køkken

## TJEKLISTE

- Røgede kejsrerhatte
- Spinat og kål
- Peberrodsdressing
- Syltede løg
- Sprød rug
- Terrine af svampe
- Pomme Anna
- Bagte løg
- Kål
- Svampesauce
- Tørrede blomster
- Sød æblekompot
- Syrlig bær creme
- Havrecrumble
- Focaccia
- Pisket smør

## MENU

### FORRET

Røgede kejsrerhatte med spinat og kål vendt med peberrodsdressing, syltede løg og sprød rug

Allergener: laktose, gluten

### HOVEDRET

Terrine af svampe med kastanjer, røget pastinak og løg, Pomme Anna, bagte løg og kål, svampesauce og tørrede blomster

Allergener: laktose, æg

### DESSERT

Trifli med sød æblekompot, syrlig bær creme og saltet havrecrumble

Allergener: laktose, gluten

Focaccia med pisket smør

Allergene: gluten, laktose



#### DEL DIN OPLEVELSE OG VIND ET MADKURSUS

*Vi elsker at se, hvor fint I har dækket bordet og anrettet maden hjemme hos jer – hvis I har lyst til at dele jeres oplevelse med os på instagram, så tag @meyers og vi deler de bedste øjeblikke.*

*Hver måned trækker vi lod blandt alle delinger om to billetter til et valgfrit madkursus i Meyers Madhus.*

# MEYERS

## 3-RETTERS

### VEJLEDNING - VEGETAR



## FREM GANGSMÅDE

### Opvarmning

1. Forvarm ovnen til 185° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Focaccia stænkes med lidt vand og lunes i ovn på bagepapir i 10-12 min.
3. Terrine varmes i fadet i ovn i 15-18 min. Tag herefter terrine ud af ovnen og lad den hvile i ca. 5. min.
4. Pomme Anna og bagte løg sættes i ovn på et stykke bagepapir eller i et ovnfast fad og bages i ca. 15 min. eller indtil gennemvarm.
5. Svampesauce varmes i en gryde under omrøring indtil den er gennemvarm.

### Anretning

#### Forret

1. Røgede kejslerhatte anrettes på tallerken.
2. Spinat og kål vendes med peberrodsdressing og kommes ovenpå røgede kejslerhatte.
3. Pynt med rødløg og sprød rug.
4. Hertil serverer det lune foccacia og pisket smør.

#### Hovedret

1. Terrine anrettes på tallerken og pyntes med tørrede blomster.
2. Pomme Anna lægges ved siden af terrinen.
3. Bagte løg og kål anrettes ved siden af Pomme Anna.
4. Den varme svampesauce hældes udover retten eller kan med fordel serveres i en saucekande ved siden af.

#### Dessert

1. Fordel den søde æblekompot i bunden af en skål og kom derefter syltig bærcreme henover. Drys med havrecrumble inden servering.

### HÅNDRERING 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.

### PAKNING OG EMBALLAGE

Vi har pakket din mad nænsomt og praktisk, så den fylder mindst muligt undervejs og kan tåle at blive transporteret. Emballagen sorteres i henholdsvis plast og pap.

