

# MORTENS AFTEN'

## Varmevejledning

Tak fordi du valgte vores Mad ud af huset

For at opnå den bedste smagsoplevelse anbefaler vi at følge denne varmevejledning.

Vejledningen er beregnet til en menu for 2 personer. Vi anbefaler at bruge varmluftsindstillingen og forvarme ovnen til 200 grader. Bemærk, at temperaturer og tilberedningstider kan variere afhængigt af ovnens type.

### Kvart and:

Varmes i ca. 15-20 min. til kødet har en kernetemperatur på 70 grader. Der kan med fordel anvendes grill-funktion de sidste 3-5 min for at sikre sprødt skind. (Sørg for at holde øje med, at den ikke brænder på)

### Hvide kartofler:

Lunes ca. 10-15 min. til kartoflerne er varmet igennem. Kan varmes i en gryde med forvarmet vand eller i mikroovn

### Brunede kartofler:

Varmes på pande (i smør eller lignende) ved jævn varme, til kartoflerne er varmet igennem.  
Eller  
varmes i mikroovn i ca. 4 min

### Rødkål:

Klar til servering. Kan med fordel lunes i gryde ved jævn varme i 10 min.

### Sauce:

Opvarmes under omrøring i gryde til ønskede temperatur.

### Franske kartofler:

Kan serveres kolde eller varme, varm dem i oven lide til sidst i ca. 4-5 min.

