

COFOCO
FOOD

Cofoco Foods julebord 2018
Opvarmnings- og anretningsvejledning

Velkommen i køkkenet!

Vi beder dig læse nedenstående, før du giver dig i kast med at lave og spise maden.

Det er vigtigt, at du, så snart du kommer hjem tjekker, at du har fået alt det, du har bestilt. Skulle der, mod forventning, være noget galt med din levering, skal du henvende dig til vores callcenter — altså ikke der, hvor du afhentede maden eller til chaufføren.

Ingredienser

Tjek, at du har alle ingredienser

- Gravad islandsk laks, rævesauce & dild
- Sild, rødøg og kapers
- Hønsesalat, kørvel og bacon
- Kalveleverpostej, rødbeder og stegte svampe
- Frikadeller og asier
- Andelår, syltet rødkål og svesker
- Grønkålssalat
- Surdejsbrød*, rugbrød* og smør
- Risalamande, mandel og kirsebærsauce

Alle ingredienser skal opbevares i køleskabet ved 5 grader. Opvarmningen tager udgangspunkt i en almindelig varmluftsovn.

*Behøver dog ikke at komme på køl.

Udstyr

Du skal bruge følgende

- 1 saks eller en lille kniv
- 1 lille gryde
- 1 brødkniv
- Ovn
- Spækbræt
- Serveringsbestik, fade og skåle til servering
- Service til det rette antal gæster

Lad os få gang i gryderne.

Metode

1. Gravad islandsk laks

Med rævesauce og dild.

Anret **laksen** på et fad. Pynt med **dild** og hæld **rævesaucen** i en skål ved siden af.

2. Gammeldags modnede sild

Med rødløg og kapers.

Læg **sildene** op i en skål og pynt med rødløg og kapersbær.

3. Hjemmerørt hønsesalat

Med dertilhørende bacon og kørvel til pynt.

Rør rundt i **hønsesalaten**, og kom den op i en skål. Pynt med kørvel og bacon.

4. Cofoco Foods kalveleverpostej

Med dertilhørende bacon og kørvel til pynt.

Leverpostej kan nydes kold, men du kan også lune den i aluformen (eller et fad du gerne vil servere den i) ved 180 grader i 20 min. Læg **svampene** ind de sidste 5 min. Pynt **leverpostej** med **svampene** og servér de syltede **rødbeder** ved siden af i en fin skål.

5. Frikadeller af gris fra Grambogaard

Med syltede asier.

Lun **frikadellerne** i ovnen i den sorte plastbakke (eller et fad du gerne vil servere den i) ved 180 grader i 15 min. **Asierne** serveres i en lille skål ved siden af.

6. Sprødstegt andeconfit

Med syltede svesker og rødkål.

Lun **andelårene** i den sorte bakke uden film (eller et fad du gerne vil servere den i) ved 180 grader i ca. 30 min, og anret dem. Lun **rødkålen** i bakken, den kommer i, i ovnen i ca. 20 min ved 180 grader eller i en lille gryde eller 5 min i mikroovnen lige inden servering. **Sveskerne** lunes de sidste 5 min med anden eller serveres kolde.

7. Grønkålssalat

Med tranebær, vinaigrette med æbleeddike og honning og let ristede hasselnødder.

Kom **kålsalaten** op i en fin salatskål, og vend dressingen i salaten lige inden servering.

8. Brød & smør

Hjemmebagt brød og rugbrød samt saltet smør fra Arla Unika.

Bag det lyse brød i ovnen ved 180 grader i ca. 15 min. Lad det køle af. Skær **brødet** i skiver lige inden servering. Hvis du er sådan én, der foretrækker blødt smør, så husk at tage det ud af køleskabet i god tid.

9. Klassisk risalamande

Med vanilje, mandler og kirsebærsauce.

Rør rundt i **risalamanden**, og husk at vende den smuttede mandel i. Kom risalamanden over i en fin skål, og server den med kirsebærsauce. Kirsebærsaucen kan serveres kold, men foretrækker du den lun, skal den lunes i en gryde under omrøring.

Velbekomme!

Cofoco Foods julebord 2018

For yderligere information kan du besøge os på
catering.cofoco.dk