

COFOCO
FOOD

Cofoco Foods vegetariske 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

- Rødbeder, gedeost, solbær og koriander
- Palmekål, pære og syltede jordskokker
- Tarteletskal, tarteletfyld og ærteskud
- Vegansk pølse, rødkål og grov sennep
- Grønålssalat
- Risalamande med 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
- 3 liters gryde med vand
- 1 brødkniv
- Ovn
- Spækbræt
- Serveringsbestik, fade og skåle til servering
- Service til det rette antal gæster

Lad os få gang i gryderne.

Tænd ovnen på 180°. Sæt en gryde over med kogende vand.

Metode

1. Glaserede rødbeder

Med dertilhørende gedeost, solbær og kørvel.

Rødbederne varmes 10 min inden servering, lægges på et lille fad og pyntes med **gedeost, solbær** og **kørvel**.

2. Palmekålssalat

Med pære og syltede jordskokker.

Palmekålen anrettes på en tallerken, **pærerne** lunes 5 min i ovnen og anrettes sammen med de syltede **jordskokker**.

3. Tartelet

Med grøntsagsfrikassé og ærteskud.

Læg posen med **tarteletfyld** i gryden med kogende vand og lad den lune i 10 min. Varm **tarteletten** 2–3 min i den 180° ovn, anret fyldet i den lune skal og pynt med **ærteskud**.

4. Vegansk pølse

Med rødkål og grov sennep.

Varm **pølsen** og **rødkålen** i bakken i ovnen i 10 min. Hæld **sennep** i en skål.

5. 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.

6. Brød og smør*

Hjemmebagt brød og rugbrød samt saltet smør fra Arla Unika.

*Brød og smør bliver lagt ekstra i den almindelige julemenu — vejledning til opvarmning findes derfor i den almindelige opvarmningsguide.

7. Klassisk risalamande

Med vanilje, mandler og kirsebærsaucé.

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

Velbekomme!

Cofoco Foods vegetariske julebord 2018

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