

TAK, FORDI VI MÅTTE KOMME MED TIL BORDS!

Vi er rigtig glade for, at vi måtte stå for din aftensmad i aften!

Vi kan love dig, at vi har gjort os umage. Både med råvarerne, smagen og med at gøre det nemt for dig at lægge sidste hånd på værket 😊 Her har du opskriften på en lækker 3-retters menu.

ET PAR GODE RÅD

Der kan maksimalt være 6 bakker med mad, brød eller kage ad gangen i en normal ovn: 2 plader eller riste med 3 bakker på hver. Tommelfingerreglen er, at vores retter skal have 15 minutter i ovnen. Men hvis du fylder ovnen op og tilbereder 5-6 bakker på samme tid, er det en god idé at give dem lidt ekstra tid i varmen. Regn med 1-2 minutter ekstra til retterne, og 3-4 minutter ekstra til brødet.

Når du tilbereder mad til flere end 6 personer, anbefaler vi, at du bager brødet for sig før spisetid. Så bliver det hele lidt nemmere. Stil det et lunt sted, og skær det lige inden servering.

SÅDAN GØR DU

1. Forvarm ovnen til 220 grader (gerne varmluft).
2. Når ovnen har nået den rette temperatur, skal brødene bages i 15 minutter ved 220 grader. Stil dem derefter til side et lunt sted.
3. Fordel forretterne på riste og bag dem herefter i 15 minutter ved 220 grader. Giv dem evt. lidt længere tid i varmen. Forretten serveres sammen med det friskbagte brød.
4. Når forretterne er færdige, bager du hovedretterne i 15 minutter (eller lidt mere) ved 220 grader. Servér hovedretterne sammen med de Grønne Homemate salater
5. Når hovedretten er ude af ovnen, skruer du ned for varmen til 180 grader og bager chokoladekagen i 20-25 minutter. Servér kagen til dessert sammen med crème fraîche på siden.

Velbekomme!

KU' DU LI', HVAD DU SMAGTE?

Så del meget gerne din middag (#homematedk) med os på Facebook eller Instagram. Her kan du også følge med, når vi deler nyheder, tips og tilbud.

Find os på Facebook: www.facebook.com/homematedk/ eller Instagram: @homemate.dk.