



COFOCO
FOOD

Opvarmningsvejledning Sharing menu

Udfyld tjeklisten, så du sikrer dig at have modtaget alle komponenter til din Sharing menu.

Læs hele vejledningen igennem, inden du starter på maden.

God fornøjelse! 😊

Det kolde:	Det lune:	Salater:	Dip & brød:
<input type="checkbox"/> Kold røget torsk	<input type="checkbox"/> Svinebryst	<input type="checkbox"/> Æble/selleri salat	<input type="checkbox"/> Æblecider vinaigrette
<input type="checkbox"/> Syltet radiser	<input type="checkbox"/> Æble & rødløgs kompot	<input type="checkbox"/> Kål salat	<input type="checkbox"/> Hummus
<input type="checkbox"/> Rugbrøds crumble		<input type="checkbox"/> Græskar salat	<input type="checkbox"/> Spred
<input type="checkbox"/> Agurk		<input type="checkbox"/> Gulerod salat	<input type="checkbox"/> Brød
<input type="checkbox"/> Estragon cream			<input type="checkbox"/> Smør

Svinebryst

Sprødstegt svinebryst hertil æble & rødløgskompot.

Tænd ovnen på 160 grader.

Sæt bakken med svinebryst og æble/rødløgskompot i den forvarmede ovn i 20 minutter.

Brød

Lun det hjemmebagte brød i den forvarmede ovn i 12 minutter.

Koldrøget torsk

Kold røget laks - syltede radiser - rugbrødscrumble - agurk - estragon creme.

Anret den koldrøgede laks på et fad, pynt med syltede radiser, rugbrødscrumble, agurk og estragon creme.

Salater

Anret de 4 forskellige slags salater i skåle:

Æble - selleri - valnødder - romaine - cremet dressing

Grønkål – hvidkål – rødkål - quinoa

Stegt græskar - feta - brøndkarse - græskarkerner

Stegte farvede gulerødder - syltede farvet beder - stegt rødløg & rosmarin

Dip

Anret de 4 forskellige slags dip i skåle:

Æblecider vinaigrette

Humus - selleri - solsikkekerne

Spred - soltørret tomat

Hjemmebagt surdejs brød

**Del din Cofoco Food oplevelse på
Instagram & vær med i konkurrencen
om smagfulde præmier.**

#CofocoFood