

The logo consists of a solid green rectangle. Inside the rectangle, the word "COFOCO" is written in a bold, white, sans-serif font. Below "COFOCO", the word "FOOD" is written in a smaller, white, sans-serif font.

COFOCO
FOOD

Cofoco Foods frokost til Kristi himmelfart 2021
Opvarmnings- og anretningsvejledning

Velkommen i køkkenet!

Læs venligst hele denne vejledning, før du giver dig i kast med at lave og spise maden.

Ingredienser

Kontroller, at du har alle ingredienser og kryds dem af.

- Karse*
- Pil selv-rejer
- Citronmayonnaise
- Lakserillette
- Æggesalat
- Hønsesalat
- Hamburgerryg
- Cremet stuvning med spinat
- Porretærte
- Forårssalat
- Æbleciderdressing
- Surdejsbrød*
- Rugbrød*
- Smør
- Kærnemælksfromage
- Hindbærkompot
- Shortbread-crumble*

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

*Behøver ikke at komme på køl.

Skulle der mod forventning mangle noget i din levering, kan du henvende dig til vores kundeservice på **tlf. 31 25 24 05**.

Udstyr

Du skal bruge følgende

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

Du kan finde mere information om vores råvarer og deres oprindelse, allergener, opbevaring og meget mere på **cofocofood.dk**



Nu til madlavningen ...

Tænd ovnen på 180°C. Sæt en gryde med 2 liter vand i kog.

Opvarmningsvejledning

Varme retter

Hjemmebagt surdejsbrød og rugbrød

Bag surdejsbrødet i ovnen ved 180°C i ca. 15 min. Lad det køle af. Skær brødet i skiver lige inden servering.

Porretærte med hytteost og estragon

Skru ovnen ned til 150°C og kom tærten i ovnen i ca. 20 min.

Hamburgerryg med cremet stuvning af spinat

Kom den lukkede pose med hamburgerryg og spinatstuvningen i det kogende vand i gryden. Skru derefter ned på middelhøj varme og lad den simre i ca. 20 min.

Tag posen med hamburgerryggen op af vandbadet. Tag hamburgerryggen op af posen, skær den i skiver og anret på et fad.

Tag derefter posen med spinatstuvningen op af vandbadet og klip hjørnet af posen. Nu kan du nemt hælde spinatstuvningen i en skål.

Kolde retter

Anret pil selv-rejer, lakserilletten, hønsesalaten, æggesalaten og forårssalaten i hver deres skål.

Pynt lakserilletten, æggesalaten og hønsesalaten med karse.

Dessert

Kærnemælksfromage

Anret kærnemælksfromagen med hindbærkompotten og pynt med shortbread crumble.

Velbekomme!

Find os på Instagram @cofocofood
og vis os dine billeder med #cofocofood
For yderligere information kan du besøge os
på cofocofood.dk