

Sådan tilbereder du Mortensaften menu



And

I almindelig ovn: Låget tages af alubakken med and og stilles i forvarmet ovn ved 200 grader i ca. 25 min.

Sovs

I mikroovn: Låget tages af bakken. Varmes ved 800-1000w i ca. 2 min.

I gryde: Varmes op under omrøring. Koges igennem i ca. 1 minut. Husk at røre i gryden.

Kartofler og rødkål

I mikroovn: Låget tages af bakken. Varmes ved 800-1000w i ca. 2 min.

I almindelig ovn: Varmes i forvarmet ovn ved 200 grader i ca. 20 min. (husk at lægge stanniol over kartofler og rødkål så det ikke bliver tørt).

Super
Brugsen

Kvickly