

Slagterens festmenu

Sådan tilbereder du roastbeef

1. Roastbeef brunes af under direkte varme og steges på kuglegrill (lukket grill) i ca. 45 min.
2. Ved brug af stegetermometer skal temperaturen være 55-58 grader (medium stegt).
3. Lad den hvile i ca. 30 min. før servering

Sådan tilbereder du festskinke

1. Festskinke steges på kuglegrill (lukket grill) i ca. 2 timer ved indirekte varme.
2. Ved brug af stegetermometer skal temperaturen være ca. 65 grader.

Sådan tilbereder du ølkam

1. Ølkam steges på kuglegrill (lukket grill) i ca. 1 time og 30 min ved indirekte varme.
2. Ved brug af stegetermometer skal temperaturen være ca. 65 grader.

Sådan tilbereder du flødekartofler

1. Flødekartofler tilberedes i ovnen ved 200 grader i ca. 1 time.

Sådan tilbereder du krydderkartofler

1. Krydderkartofler tilberedes i ovnen ved 200 grader i ca. 45 minutter.

Sådan tilbereder du kartoffelsalat

1. Kartoffelsalat får du serveringsklar i fade

