

Vigtig information om opbevaring og ansvar

Maden skal sættes direkte på køl efter afhentning og opbevares ved maks. +5 °C.

Maden er beregnet til servering på afhentningsdagen, medmindre andet er angivet.

PS Gastro har ansvaret for fødevarerikkerhed og hygiejne frem til udlevering.

Efter udlevering overgår ansvaret for opbevaring, opvarmning og servering til kunden.

Det forudsætter, at opvarmnings- og opbevaringsvejledninger følges.

Opvarmnings- og Anretningsguide til din menu

Velbekomme! Følg denne enkle guide for at få den bedste smagsoplevelse af din mad.

1. Fisk

Serveres koldt eller ved stuetemperatur

Marineret sild

Anrettes på et fad eller tallerkener. Top med karrysalat, syltet rødløg og frisk dild.

Kogte æg med rejer

Halvér æggene, anret rejer ovenpå, og pynt med en god spiseskefuld hjemmelavet mayonnaise og frisk karse.

Sprød fiskefilet

- **Opvarmning:** Varmes i ovnen ved 200°C varmluft i ca. 6-8 minutter, til den er sprød og gennemvarm.
- **Servering:** Anret med den hjemmelavede remulade ved siden af eller på toppen.

Rørt varmrøget laks

Serveres direkte fra køleskabet. Anret med den syltede fennikelcrudité på toppen eller ved siden af.

2. Kød & Varm mad

Skal opvarmes

Sprød dansk flæskesteg

- **Opvarmning:** Skær stegen i pæne skiver (hvis den ikke er det i forvejen). Varm den i ovnen ved 180°C i ca. 15-20 minutter (læg evt. stanniol over, så kødet ikke tørrer ud, de sidste 10 minutter fjernes stanniolen, hvis sværen skal være ekstra sprød).
- **Tilbehør:** Varm den syltede rødkål (med andefedt og appelsin) let op i en gryde eller i mikroovnen.

Håndskåret roastbeef

Serveres koldt. Top med hjemmelavet pickles, ristede løg og friskrevet peberrod.



PS Gastro Frikadeller

Opvarmning: Varmes i ovnen ved 180°C i ca. 10-12 minutter, til de er varme igennem.

Tilbehør: Serveres med de hjemmesyltede rødbeder.

Humlum tarteletter (Høns i asparges)

Opvarmning: Varm tarteletfyldet op i en gryde ved middel varme under omrøring, til det simrer. Varm skallerne i ovnen ved 180°C i 3-5 minutter.

Servering: Fyld skallerne med den varme høns i asparges, og top med friteret persille.

Hønsesalat á la PS Gastro

Serveres kold. Kan evt. anrettes på et stykke godt brød eller i en lille skål pyntet med friske urter og svampe.



3. Dessert

Serveres kold

Risalamande med kirsebærsauce

Risalamanden tages ud af køleskabet ca. 15 minutter før servering, så den ikke er iskold.

Kirsebærsaucen kan serveres kold eller varmes let op i en lille gryde (alt efter smag og behag), inden den hældes over.



Gode råd til en nem afvikling

Forbered i god tid:

Tag alle koldretter (sild, laks, æg, rejer, roastbeef, hønsesalat) ud af køleskabet 15-20 minutter før spisetid for at få den bedste smag frem.

Ovntemperaturer:

Mange af de varme retter (fiskefilet, flæskesteg, frikadeller og tarteletskaller) kan køre i ovnen ved ca. 180°C - 200°C – hold blot øje med tiden, så intet brænder på.

Velbekomme

