



Opvarmnings vejledning

I VARM OVN VED 200 GRADER

Oksemørbrød ca. 25-30 min.

Ved brug af stegetermometer skal kernetemperaturen være 53 (rød), 57 (medium).

Må gerne lige hvile 10 minutter inden den skæres.

Kalvemørbrød ca. 25 min.

Ved brug af stegetermometer skal kernetemperaturen være 53 (rød), 57 (medium).

Må gerne lige hvile 10 minutter inden den skæres.

Oksefilet ca. 25 min.

Ved brug af stegetermometer skal kernetemperaturen være 53 (rød), 57 (medium).

Må gerne lige hvile 10 minutter inden den skæres.

Flæskesteg ca. 25 min.

Urtefarseret kyllingebryst ca. 12 min.

Marineret svinemørbrød ca. 12 min.

Lammeculotte ca. 15 min.

Glaseret skinke ca. 10 min.

Frikadeller ca. 10 min.

Kyllingespyd ca. 7 min.

Flødekartofler ca. 25 min.

Råstegte kartofler ca. 15 min.

Knust kartoffel ca. 15 min.

Asparges med baconsvøb ca. 5-7 min.

Brød kan lunes ca. 5 min.

Sauce opvarmes i ovnen indtil den er gennemvarm eller opvarmet i gryde.

Th Sørensens ønsker jer velkomme

Amagerbrogade 41 • 2300 København S. • mail@ths.dk • Tlf. 3295 0276 • ths.dk