

Madkunstneren

Månedens menu / Culotte Januar / Februar

Varmeanvisning

M/ stegetermometer (anbefales):

Culotte i forvarmet ovn på 170 gr. (varmluft) med lidt vand i bradepande:

- Medium: kernetemperatur 56 gr. og derefter trække (tildækket uden for ovn) i ca. 10 min.
- Gennemstegt: kernetemperatur 60 gr. og derefter trække (tildækket uden for ovn) i ca. 10 min.

U/ stegetermometer (vejledende):

Culotte i forvarmet ovn på 170 gr. (varmluft) med lidt vand i bradepande:

- Medium: 20 - 30 min. og derefter trække (tildækket uden for ovn) i ca. 10 min.
- Gennemstegt: 30 - 40 min. og derefter trække (tildækket uden for ovn) i ca. 10 min.

Svampe-/ kartoffel- toppe varmes i forvarmet ovn ved 170 gr. (varmluft) i ca. 25 - 30 min.

Bearnaisesauce varmes i gryde (**OBS - må ikke koge**).

Brød i forvarmet ovn på 180 gr. (varmluft) i ca. 8 min.

Madkunstneren

Månedens menu / Mørbrad Januar / Februar

Varmeanvisning

M/ stegetermometer (anbefales):

Mørbrad i forvarmet ovn på 170 gr. (varmluft) med lidt vand i bradepande:

- Kernetemperatur 55 - 58 gr. og derefter trække (tildækket uden for ovn) i ca. 10 min.

U/ stegetermometer (vejledende):

Mørbrad i forvarmet ovn på 170 gr. (varmluft) med lidt vand i bradepande:

- 20 - 30 min. og derefter trække (tildækket uden for ovn) i ca. 10 min.

Svampe-/ kartoffel- toppe varmes i forvarmet ovn ved 170 gr. (varmluft) i ca. 25 - 30 min.

Bearnaisesauce varmes i gryde (**OBS - må ikke koge**).

Brød i forvarmet ovn på 180 gr. (varmluft) i ca. 8 min.