



VEJLEDNING

Mortens aften

ANDEN

Tages ud af køleskabet minimum 30. min
før opvarmning

Ovnen opvarmes til 200° Varmluft

Anden smøres med det medfølgende
andefedt på skindet, og sættes i ovnen.

Anden skal have 15 min. Med låg og 15
min. Uden låg

SAUCE

Koges op og omrøres grundigt

ÆBLE/SVESKE KOMPOT

Varmes i den forvarmede ovn i ca. 15 min.

RØDKÅL

Kan lunes i mikroovn, eller i en gryde.

VELBEKOMME
-KØKKENET



FILSKOV KRO

NYDELSE FOR ENHVER