

FJELLGLEDEMENYEN

TILBEREDNINGSTIPS FOR TAPAS

Spekemat m/frukt og hjemmebakkt flatbrød: Danderes på bord.

Sitronpai: Varmes på ca 180 gr i forvarmet ovn 6-12 minutter, kommer litt an på stekeovnen.

Dadel med bacon: Varmes på ca 180 gr i forvarmet ovn 6-12 minutter, kommer litt an på stekeovnen.

Smaksrike kjøttboller i en god italiensk saus: Varmes på ca 180 gr i forvarmet ovn 6-12 minutter, kommer litt an på stekeovnen.

Smakfulle pølser i biter fra Annis i Ringebu: Varmes på ca 180 gr i forvarmet ovn 6-12 minutter, kommer litt an på stekeovnen.

Småpoteter bakt i god olivenolje, grovkvernet salt og potetkrydder: Varmes på ca 180-220 gr i forvarmet ovn 12-20 minutter, kommer litt an på stekeovnen.

Fjellfisk, avhengig av sesong og leveranse (varmrøkt ørret, sik og røye): Fisken leveres vakumert fra vår leverandør. Dere fjerner plasten, lager et snitt med en skarp kniv på ryggen til fisken og drar av skinnet, deretter klar til servering. Vi åpner ikke fisk før levering pga hygiene og lukt som kan spre seg til resten av tapasmaten. Fisken holder meget god kvalitet og er veldig god på smak.

Marinert scampi: Kan spises kald eller du kan varme den litt på 180 gr i 6-12 minutter, kommer litt an på stekeovnen, eller rett i stekepanna noen få minutter.

Chili aioli / aioli: Danderes rett på bord.

Focacciabrød: Kan varmes på ca 180 gr i forvarmet ovn ca 2 minutter, kommer litt an på stekeovnen.

LYKKE TIL!

Hilsen Lene