

## Kirk Hedegaards påskemenu 2023

*Opvarmningsvejledning, alle temperaturer er angivet ved varmluft*

### **Brød & rugbrød**

Det lyse brød lunes i 15 min. ved 200 gr.

Rugbrødet lunes i 20 min. ved 200 gr.

### **Sprødstegt rødspættefilet med remoulade og citron**

Rødspættefileterne lunes i 8-10 min. ved 200 gr.

### **Lun leverpostej med bacon & svampe**

Leverpostejten lunes i 30 min. ved 150 gr.

### **Lammebov à la crème med svampe & bløde løg**

Lammeboven lunes i 30 min. ved 150 gr.

### **Tærte m. bacon & porre**

Tærten lunes i 20 min. ved 150 gr.