



Mad der bare holder

- direkte fra glas

Vi lægger vægt på at bruge ærlige råvarer, at lave maden fra bunden af og så bruger vi ingen tilsætningsstoffer

www.detholder.dk

Facebook: Mad Der Bare Holder

Instagram: mad_der_bare_holder

Grønåls frikadeller i rabarbersauce

Forårsmad med de friske rabarber

Frikadellerne har en flot grøn farve indeni.

Masser af syre fra rabarber, fyldig smag fra champignon og sødme fra æble

Tilberedning:

Indhold fra glas kommer i en gryde og varmes langsomt op.

Saucen skal eventuelt jævnes med lidt mel Før servering pyntes med frisk persille

Prøv med nye kartofler eller, hvis du kan lide chili, nudler med frisk chili på toppen

Kan serveres med en salat af rød peber radicchio salat og tomat

Retten kan forlænges ved at tilsætte piskefløde/bouillon og friske æbler i mindre tern

Indeholder:

Grønåls, champignon, linser, løg, æble, æg, rasp, reven muskatnød, rabarber, rørsukker, hvidløg, reven ingefær, soyasauce, salt, piskefløde, æblecider, egen grøntsagsbouillon

Sikkerhed:

Indholdet i glasset er varmebehandlet under tryk, og kan derfor opbevares ved stuetemperatur mindst 1 år fra produktionsdato

Før anvendelse tjek at låget fortsat buler nedad i glasset og er hårdt at trykke på. Kan låget "klikke" når der trykkes på det, skal glasset kasseres

Mad der bare holder

- direkte fra glas

Vi lægger vægt på
at bruge ærlige råvarer,
at lave maden fra bunden af
og så bruger vi ingen tilsætningsstoffer

www.detholder.dk

Facebook: Mad Der Bare Holder

Instagram: mad_der_bare_holder

Sikkerhed:

Indholdet i glasset er varmebehandlet under tryk, og kan derfor opbevares ved stuetemperatur mindst 1 år fra produktionsdato

Før anvendelse tjek at låget fortsat buler nedad i glasset og er hårdt at trykke på. Kan låget "klikke" når der trykkes på det, skal glasset kasseres