

# 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](http://www.detholder.dk)

Facebook: Mad Der Bare Holder

Instagram: mad\_der\_bare\_holder

## Lam med bacon, appelsin og enebær

Smagen af lam, bacon og enebær giver dybde i denne ret. Oveni kommer så friskheden fra appelsin og et strejf af rosmarin

### Tilberedning:

Indholdet fra glas kommes i en gryde og varmes langsomt op. Saucen tyknes eventuelt med lidt mel og retten smages til med salt.

Serveres med nye kartofler i sæsonen og ellers går asparges kartofler godt til, pyntet med persille.

En grøn salat med røde granatæble kerner på toppen vil være flot på bordet ved siden af.

Retten kan strækkes ved at tilsætte grønne bønner og yderligere bouillon

### Indhold:

Lam, bacon, grønkål, saft og skræl fra appelsin, hvidløg, enebær, rosmarin, salt, og grøntsagsbouillon

### Sikkerhed:

Indholdet i glasset er varmebehandlet under tryk og kan derfor opbevares ved stuetemperatur mindst 1 år efter 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](http://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 efter 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