

Påskebord 2025.

Anret de kolde retter i egne skåle og fade.

Ovn på ca. 180 grader.

Anret sild med løg og pynt.

Lun rødspætten ca., 6 – 8 minutter.

Læg rødspætten på fad og top med rejerne, server med sauce tatar.

Anret laksen på salat, kom en klat stedbidercreme på og top med syltet løg

Kartoflerne varmes ved 180 ca. 12-15 min.

Kylling og kalv ca., 15 min (rosa)

Læg den skårne ost på fad og server marmelade og kiks til.

Server Rabarbertærten på fad eller tallerken.

Brød og smør.

Rigtig god Påske

Team Bækkel.