Trin-for-trin guide til Den børnevenlige nytårsmenu

2-3 dage før

Modtag dine nytårsindkøb.

Dessert: Lav den hjemmelavede Oreo is og sæt på frys.

D. 30. december

Hovedret: Form slider bøfferne, og sæt på køl.

Dessert: Forbered en bakke til is-bar. Fyld glas med krymmel, chokolade mm.

D. 31. december Kl. 11:00

Forret: Skær kylling og læg i marinaden i en frysepose på køl.

Forret: Skyl og snit grønt til spyd. Lav spyd, og sæt på køl med film over.

Forret: Anret ketchup i skål, klar til servering.

Hovedret: Snit grøntsagerne til sliders, og gør klar på et fad.

Dessert: Skær frugt og sæt i glas på køl klar til servering.

Kl.14-15

Forret: Vend kylling i rasp og steg nuggets. Dæk dem til.

Hovedret: Steg sliders og dæk dem til.

nemlig

Trin-for-trin guide til Den børnevenlige nytårsmenu

Kl. 17:55

Forret: Lun nuggets i ovnen.

Kl.18:15

Forret: Anret grøntsags spyd og lune nuggets med ketchup.

Kl.18:30

Forret: Server grøntsags spyd og lune nuggets med ketchup.

Kl. 19:10

Hovedret: Lun sliders og burgerboller i ovnen.

Kl.19:30

Hovedret: Server mini burgers med byg-selv grøntsags fad.

Kl.20:10

Dessert: Ta isen ud af fryseren, så den er klar til servering.

Kl.20:30

Dessert: Servér is-bar bakken med is, frugt, is vafler og top-pings.

