



Simreretter er lavet af gode råvarer tilberedt i ovn i en stegepose.

I stegeposen bevares saft, kraft og smag, og så slipper man også for at rengøre ovnen.

SIMRERET MED SMOKEY PAPRIKA MARINERET KALVETYKKAM OG RATATOUILLE

Opskrifts nummer: 75-0612

Indhold

0,400 kg Kalvetykkam
0,250 kg Regnbuemix XL, (Flensted)
0,250 kg Kartoffler med skræl, halve, forkogte
0,100 kg Dekora® Marilet Paprika Smokey (G83470-11)
Alubakke, 1920 ml (DK10020-10)
Låg (DK10020-20)
Stegepose (P99590-99)

1,000 kg

Fremstilling

- Kalvetykkam i tern marineres i den afvejede mængde Dekora® Marilet Paprika Smokey og placeres i den ene side af en ovnfast emballage.
- Regnbuemix XL og kartofler blandes og kommes i modsatte side af salgsemballagen.
- Til sidst vedlægges den sammenfoldede stegepose.

Tilberedning hos forbruger

- Kunden kommer bakken i stegeposen og lukker den med den medfølgende strip.
- Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 75 min.



SIMRERET MED COGNAC MARINERET KALVETYKKAM OG RODFRUGTER

Opskrifts nummer: 75-0611

Indhold

0,400 kg Kalvetykkam
0,500 kg Urtegarniture, grov (Flensted)
0,100 kg Dekora® Marilet Cognac (G86630-11)
0,040 kg Bacon i tern
Alubakke, 1920 ml (DK10020-10)
Låg (DK10020-20)
Stegepose (P99590-99)

1,040 Kg

Fremstilling

- Kalvetykkam i tern marineres i den afvejede mængde Dekora® Marilet Cognac og kommes i den ene side af en ovnfast emballage.
- Urtegarniture kommes i modsatte side af salgsemballagen, og retten pyntes af med bacon i tern.
- Til sidst vedlægges den sammenfoldede stegepose.

Tilberedning hos forbruger

- Kunden kommer bakken i stegeposen og lukker den med den medfølgende strip.
- Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 75 min.



PRODUKTFOKUS

Simreretter



Så nemt er det for forbrugeren:

1. Tag låget af bakken og bland kød og grønt sammen.
2. Sæt bakken i stegeposen og luk med clipsen.
3. Steg retten i en forvarmet ovn ved den angivne temperatur.

SIMRERET MED GRÆSK MARINERET NAKKEFILET OG RATATOUILLE

Opskrifts nummer: 71-0692

Indhold

0,450 kg Nakkefilet i tern
0,250 kg Regnbuemix XL, (Flensted)
0,250 kg Kartoffler med skræl, halve, forkogte
0,100 kg Dekora® Marilet Athen (I58811-33)
Alubakke, 1920 ml (DK10020-10)
Låg (DK10020-20)
Stegepose (P99590-99)

1,050 Kg

Fremstilling

- Nakkefilet i tern marineres i den afvejede mængde Dekora Marilet® Athen og placeres i den ene side af en ovnfast emballage.
- Regnbuemix XL og kartofler blandes og kommes i modsatte side af salgsemballagen.
- Til sidst vedlægges den sammenfoldede stegepose.

Tilberedning hos forbruger

- Kunden kommer bakken i stegeposen og lukker den med den medfølgende strip.
- Steges i en forvarmet ovn ved 175 °C i ca. 75 min.



SIMRERET MED HVIDLØG/ROSMARIN MARINERET NAKKEFILET OG RODFRUGTER

Opskrifts nummer: 71-0691

Indhold

0,450 kg Nakkefilet i tern
0,500 kg Urtegarniture, grov (Flensted)
0,100 kg Dekora® Marilet Hvidløg/Rosmarin (I02730-11)
0,040 kg Bacon i tern
Alubakke, 1920 ml (DK10020-10)
Låg (DK10020-20)
Stegepose (P99590-99)

1,090 Kg

Fremstilling

- Nakkefilet i tern marineres i den afvejede mængde Dekora® Marilet Hvidløg/rosmarin og placeres i den ene side af en ovnfast emballage.
- Urtegarniture kommes i modsatte side af salgsemballagen og pyntes af med bacon i tern.
- Til sidst vedlægges den sammenfoldede stegepose.

Tilberedning hos forbruger

- Kunden kommer bakken i stegeposen og lukker den med den medfølgende strip.
- Steges i en forvarmet ovn ved 175 °C i ca. 75 min.