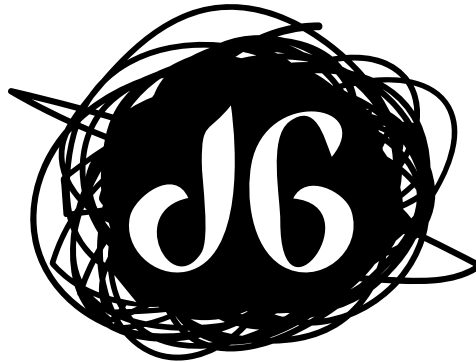




JACOB & GABRIEL

HEI, TAKK FOR AT DU KJØPER MATKASSE FRA OSS I DENNE UTFORDRENDE TIDEN.

VI HAR LAGT DET OPP SÅNN AT DU MÅ GJØRE NOEN SMÅ TING SELV, SOM OPPVARMING OSV.

SETT OVNEN PÅ 160 GRADER

TING ER NUMMERERT, FORRETT 1, HOVEDRETT 2 DESSERT 8

#1

KALVETARTAR 1 BOKS PR PERSON + 1. CRISPY BRØD (1 BOKS TIL 2 PERSONER) DRYSS PANKO OVER TARTAREN OG SERVER.

#2

KVEITE (1 STYKKE FISK PR.PERSON), FISKESUPPE (1 BOKS TIL 2 PERSONER), GRØNNSAKER (1 BOKS TIL 2 PERSONER), BLÅSKJELL (1 BOKS TIL 2), SAFRANMAJONES (1 BOKS TIL 2), TOAST (1 BOKS TIL 2), SYLTET FENNIKEL (1 POSE TIL 2), GRØNN TOPPING (1 BOX TIL 2)

TA PLASTEN AV FISKEN, HA LITT OLJE ELLER 1 TS SMØR PÅ FISKEN, OG BAK VED 160 GRADER I 6-7 MINUTTER. LA HVILE I 3-4 MINUTTER. VARM SUPPEN I EN LITEN KASSEROLLE. HA I GRØNNSAKENE. LA TREKKE I 2-3 MINUTTER, TILSETT BLÅSKJELLENE. FORDEL, SUPPE MED BLÅSKJELL OG GRØNNSAKER OVER I 2 DYPE TALLERKENER. HA KVEITEN PÅ TOPPEN. TOPP SÅ MED TOAST, GRØNN TOPPING OG FENNIKEL. TIL SLUTT KAN DU LEGGE NOEN SMÅ «KLATTER» MED SAFRANMAJONES LITT RUNDT PÅ TALLERKEN. TIPS: HVIS DU LØFTER OPP GRØNNSAKENE OG BLÅSKJELLENE FRA SUPPEN, OG LEGGER OVER I TALLERKEN, OG SÅ SKUMMER OPP SAUSEN, FOR DU EN LUFTIGERE SAUS, OG DET SER OGSÅ BRA UT PÅ TALLERKEN.

#8

SJOKOMOUSSE OG KAKE (1 BOKS PR PERSON), CRUNCH (1 BOX TIL 2 PERSONER).

FORDEL CRUNCH OVER MOUSSEN OG SERVER.

SMAKELIG MÅLTID 😊

Vi ser gjerne din opplevelse!

*Tagg @jacoboggabriel eller #jacoboggabrielhjemme
om du poster på sosialemedier*