



JACOB & GABRIEL

## «Tapas for 2» - Fredag og lørdag 26 og 27.mars

**Takk for at du kjøper tapas fra oss i denne utfordrende tiden!**

Vi har lagt det opp sånn at du må gjøre noen små ting selv, som enkel oppvarming og anretning.

Alle bokser er nummerert. Her følger en liste over hva kassen inneholder, og hva som skal gjøres:

Sett ovnen på 150 grader varmluft.

1. DIVERSE SKINKE, OST, OLIVEN, SALTE MANDLER OG KOMPOTT. KLAR TIL Å SPISES. + SEPARAT BOKS MED FLATBRØD

1 KALVETARTAR 1 BOKS TIL 2 PERS. 1 CRUNCH 1 BOKS TIL 2. DRYSS OVER CRUNCH OG SERVER

2. SKAGENRØRE 1 BOKS TIL 2 TOAST 1 BOKS TIL 2 (FORDEL RØRE PÅ 4 TOAST OG SERVER)

3. MACNCHEESE 1 FORM PR PERSON. VARMES I 12 MINUTTER(150)

4. KYLLING «SHAVARMA» VARMES VED 150 GRADER. 1 BOKS TIL 2, DRESSING 1 BOKS TIL 2.

RØDKÅLSALAT 1 BOKS TIL 2. SERVER KYLLING MED RØDKÅL OG DRESSING MERKET MED 4.

5. PIEROGI. VARMES ENTEN I STEKEPANNE MED LITT OLJE OG SMØR ELLER I STEKEOVN VED 150 GRADER I 8-9 MINUTTER. DETTE MÅ VARMES SAMMEN MED LØK BACON «KOMPOTT» (LITEN BOKS MRK 5) DE SISTE 3-4 MINUTTENE. SERVER MED NATURELL YOGHURT

6. «RØSTIPOTET» OG RØKT PARIKAMAJONES. 1 BOKS TIL 2. KUN POTETEN VARMES I 7 MINUTTER VED 150 GRADER. SERVERES MED PARIKAMAJONES.

7. KVEITE ESCABECHE. KLAR TIL Å SPISE. 1 BOKS TIL 2.

8. DESSERT. 1 BOKS PR PERSON. + CRUNCH 1 BOKS TIL 2 PERSONER. FORDEL OVER CRUNCH OG SERVER.

Smakelig måltid 😊

*Vi ser gjerne din opplevelse!*

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