

SANGIOVANNI[®]
FAM. VOLPI DAL 1988

A CASA

TAKE AWAY

Vejledninger til færdigtilberedning

Tusind tak fordi De har valgt af købe mad fra SanGiovanni.

Herunder er der generelle vejledninger til færdigtilberedning, vi håber maden smager Dem og Deres gæster.

GENERELT:

- Alle varer opbevares bedst på køl - men tag gerne ud fra køl ca. 30 minutter før De skal opvarme maden
- Al opvarmning og stegning gøres bedst i de aluminiumsbakker det er afhentet i, men uden låg og i forvarmet ovn på 180-200 grader

BRØD:

- Hvis De har fået brødet halvbagt skal det færdigbages ca. 18-20 min. ved 200° C i forvarmet ovn. Lad derefter brødet "hvile" i 20 min. med bunden opad, på en rist. Dette kan gøres et par timer før servering.

PASTA & RIS:

- Er det båndpasta som spaghetti og tagliatelle koges dette i let saltet vand i 3-4 minutter, rør gerne i pastaen under kogning. Den tilhørende sauce varmes nænsomt op i en pande og vandet drænes fra pastaen og den kogte pasta vendes i saucen
- Bagte pasta såsom lasagne og cannelloni bages i forvarmet ovn i 15 minutter ved 200° grader - så kommes den tilhørende ost på og den bages yderligere 10 minutter til osten er gylden
- Risotto - der er lavet en base med ris, urter og vin - denne kommes i en bred gryde eller pande - den tilhørende væske/boullion kommes på under omrøring og det varmes nænsomt op i ca. 8-10 minutter. Risen må godt have lidt bid. Der afsluttes med at røre revet parmesanost og smør i og eventuel ekstra fyld.

PIZZA:

- Pizza der er forbagte/halvbagte skal have ca. 6-8 minutter i en 200° grader forvarmet ovn. Pizza kan også færdigbages i grill på pizzasten

KØD & FISK:

- Oksemørbrad, stegetider i forvarmet ovn ved 180° grader: 6 min. er kødet rødt, 10 min. medium/rosa, 16 min. gennemstegt. Det er **vigtigt** herefter at kødet for lov til at 'trække' 8-10 min. før det skæres ud/ serveres.
- Salt'im Boca, kalvekød med salvie - opvarmes i forvarmet ovn i ca. 8-10 minutter - sauce opvarmes nænsomt i gryde og hældes over kødet ved anretning
- Lammeryg - stegetider i forvarmet ovn ved 180° grader: 10 minutter for rødt - 15 minutter for medium - 20 minutter for gennemstegt. Det er **vigtigt** herefter at kødet for lov til at 'trække' 8-10 min. før det skæres ud/ serveres.
- Fisk - opvarmes i forvarmet ovn i ca. 8 minutter
- Garniture (hvis denne skal være varm) og kartoffel skal alle have ca. 12-15 minutter i ovnen.
- TIP: En god ide er at stege kødet, som man gerne vil have det. Tag kødet ud og lad det hvile (gælder kun okse og lam) også sætte alle garniturene ind i ovnen mens kødet hviler. Vi anbefaler, at man tager alle tingene ud fra køleskabet ca. en 30 minutter før så kød m.m. ikke er koldt når det skal ind i ovnen. Sauce varmes nænsomt op under omrøring i gryde.

IS:

- Har De købt vores hjemmelavede is skal denne på frost snarest muligt. Tag gerne isen ud ca. 8 -10 minutter før De skal spise den
- Tira-Mi-Su skal drysses med kakao
- Andre desserter er klar til anretning

Husk De kan tilmelde Dem vores
nyhedsbrev på www.sangioivanni.dk
eller følge os på
Facebook eller Instagram på
@sangioivanniaalborg for at holde
Dem opdateret om nye menuer,
vinsmagninger og andre events

SanGiovanni
Vesterbro 46
9000 Aalborg
Tlf. 98113755
sangioivanni@sangioivanni.dk