

Burgere 1. januar?

Husk, at du på halifax.dk allerede fra midnat i aften kan forudbestille din burgermenu til levering i morgen på et udvalgt tidspunkt (efter kl. 11:30). Det kan jo være, at der er nogle voksne, som trænger til en burger og salte fritter i morgen...

Vind et gavekort

Har du lyst til at dele et par stunder fra din nytårsaften med os? Upload et billede på Instagram af jeres bedste Halifax Burger Moment fra nytårsaften og tag @halifaxburgers. Vi trækker den 3. januar lod om 4 gavekort af 300 kr. blandt alle de nytårsfotos, vi er tagget i. Vinderne får direkte besked.

Håndtering af fødevarer og emballage

Efter opvarmning anbefales det af Fødevarestyrelsen, at maden spises inden for 3 timer. Al emballage kan genanvendes, så vi anbefaler, at du sorterer det i henholdsvis plast, papir og pap. Ifølge stegning af oksekød, anbefaler fødevarestyrelsen at opvarme hakket kød til en kernetemperatur på 75 grader.

NYTÅRSMENU TIL BØRN

Hver boks er markeret med et nummer og medfølgende anvisning, så det forhåbentligt bliver en overskuelig opgave for dig at tilberede mad til dine små nytårgæster.

1 pose = 1 menu
(indeholder burger-kit, dessert og en lille surprise)

Tanken er, at boller og bøffer (med ost og evt. bacon) tilberedes af dig i køkkenet, men at børnene selv kan bygge deres egen burger ved bordet.

GOD FORNØJELSE!



NYTÅRSMENU

Guide til tilberedning

1

Indhold: Frosne fritter.

Opbevaring: Boksen lægges i **fryseren** indtil tilberedning.

Hvad skal gøres? Fritterne tilberedes direkte fra frost i 15-20 minutter i en forvarmet ovn (200 grader) eller steges i fritøse. De færdige fritter skal være gyldenbrune. Drys med salt og servér med det samme.

2

Indhold: Bolle, bøf, cheddar og bacon.

Opbevaring: Boksen lægges i **køleskabet** indtil tilberedning.

Hvad skal gøres? Rist bollen i en forvarmet ovn (200 grader) eller steg i smør på panden, indtil undersiden på bollerne er gyldenbrune. Steg bøffen på en pande i olie eller smør, 1-2 minutter på den ene side (ved medium varme). Vend bøffen og læg cheddar (og evt. bacon) på bøffen. Når osten er helt smeltet, er bøffen klar til servering.

3

Indhold: Mazarin muffin med jordbær-rabarber kompot, vaniljecreme og tutti-frutti krymmel.

Opbevaring: Bøtten lægges i **køleskabet** indtil servering.

Hvad skal gøres? Serveres direkte fra køleskabet. Tag låget af bøtten og lad børnene selv drysse krymmel over desserten.

4

Indhold: Agurk, sukkerærter, gulerødder, salat, tomater, syltede agurker, ketchup og mayonnaise.

Opbevaring: Boksen lægges i **køleskabet** indtil servering, hvor den stilles direkte på bordet.

Hvad skal gøres? Vi anbefaler, at underbollen smøres med aioli og derefter placeres salaten, de syltede agurker, frisk tomat, bøf (med ost og evt. bacon) og øverst topbolle smurt med ketchup. Agurk, sukkerærter og gulerødder serveres ved siden af og overskydende ketchup og mayo bruges som dip til fritterne.

5

Indhold:

En lille nytårsgave til alle de små burger-byggere.

