SMAGERIET

VEJLEDNING

Julemiddag



Vejledning til julemiddagen

Flæskesteg
- Kom flæskestegen i et ildfast fad.
- Varm den i en forvarmet ovn på 185 grader i ca. 40-45 minutter.
- For at få sprøde svær, giv til slut flæskestegen 5-10 minutter ved grill-funktion (Hold hele tiden øje med sværene)

Andebryst og andelår
- Læg andebrysterne og de confiterede andelår i et ildfast fad og smør andefedt på. Drys evt. med lidt salt.
- Varm anden i en forvarmet ovn ved 185°C (varmluft) i 15-20 minutter.
- Skær andebrystet i skiver og anret på et fad sammen med confiterede andelår.

***TIP**: Gem lidt andefedt til rødkålen, så bliver rødkålen mere blank og lækker.*

Små ristede kartofler
- Hæld de ovnstegte kartofler (med skræl) i et ildfast fad, og varm dem i en forvarmet ovn ved 180°C (varmluft) i 20-25 minutter.

Sukkerglaserede kartofler
- Kog kartoflerne (uden skræl) i letsaltet vand i 15-20 minutter. Sigt efterfølgende vandet fra kartoflerne i en sigte.
- Kom sukker på en varm pande og lad det smelte. Kom smør på og rør forsigtigt, til sukker og smør er karamelliseret.
- Kom de kogte kartofler på panden, og rør forsigtigt rundt til kartoflerne er godt brunede.
- Krydr til slut med salt og peber.

Hjemmelavet rødkål med ribssaft
- Rødkålen varmes i en gryde under jævnlig omrøring til den er varm.

***TIP:** Kom gerne lidt andefedt i rødkålen, inden den varmes.*

Bagte pigeonæbler
- Skyl og halvér æblerne. Fjern kerne- huse, og top æblerne med tyttebær.
- Skyl og hak timian, og drys henover æblerne.
- Bag æblerne i en forvarmet ovn ved 185°C (varmluft) i ca. 10-12 minutter, eller indtil de er gyldne.

Julesauce
- Varm forsigtigt julesaucen op ved svag varme, under jævnlig omrøring.

***TIP:** Spæd saucen op med stegeskyen fra anden. OBS: Smag til undervejs, så den ikke bliver for salt.*

Grønkålssalat med pære, valnødder og vinaigrette a la orange
- Skyl grønkålen let i koldt vand, og lad den dryppe af i en sigte.
- Skyl og skær pærerne i tynde både.
- Kom grønkålen i en skål/fad og top med pærer, valnødder og vinaigrette.

Ris à la mande med sukkerristede mandler og amarena-kirsebær
- Anret ris à la mande i en skål (put mandlen i, hvis du har en mandelgave og rør forsigtigt rundt).
- Pynt skålen med sukkerristede mandler.
- Servér amarena-kirsebærrene til ris à la manden.

***OBS:** Der kan forekomme stenrester i kirsebærrene.*

Velbekomme