

Glædelig jul

Vejledning til julemiddagen
Klassisk ande- og flæskestegsmenu



**Kokken &
Jomfruen**



JULEMIDDAGEN

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, smør andefedt på og tilsæt lidt vand til fadet. Drys evt. med lidt salt og kom stanniol henover.
- Varm anden i en forvarmet ovn ved 180°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.

Hvide kartofler

- Kog kartoflerne i letsaltet vand i 15-20 minutter.
- Tag halvdelen af kartoflerne fra – de skal bruges til brunede kartofler.

Brunede kartofler

- Kom sukker på en varm pande ved svag varme og lad det smelte.
- Kom smør på og rør forsigtigt, til sukker og smør er karamelliseret.
- Kom halvdelen af de kogte sigtede kartofler på panden.
- Rør forsigtigt rundt til kartoflerne er godt brunede.
- Krydr med salt og peber.

Julerødkål

- Rødkålen varmes i en gryde under jævnlig omrøring, til den er varm.

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

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.

Risalamande med kirsebørsauce

- Anret risalamanden i en skål (kom mandlen i, hvis du har en mandelgave).
- Pynt skålen med mandelsplitter.
- Lun kirsebørsaucen forsigtigt op, under jævnlig omrøring. Servér den til risalamanden.

TIP: Rist mandelsplitterne gyldne på panden, og lad dem køle af, inden de drysses henover. **OBS:** Der kan forekomme stenrester i kirsebærrene.