

# SMAGERIET

Vejledning til julemiddagen



# Vejledning til julemiddagen

## 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.*

## 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. Si 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 en 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 kernehuse, og top æblerne med tyttebær.
- Skyl og hak timian, og drys henover æblerne.
- Bag æblerne i en forvarmet ovn ved 180°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