

Valdemarsro.dk

Klar til Juleaften

Menuen juleaften:

Gåsesteg / Andesteg

Lille flæskesteg

Hvide Kartoffler

Brunede kartofler

Sauce

Rå rødkålssalat med æble

Rå grønkålssalat med valnødder og granatæble

Varm Rødkålssalat

Franske kartofler

Dessert

Risalamande med kirsebærsauce og/eller appelsinsauce + honningglaserede mandler

Forberedelser

Den 22. december

Rydde op og gøre rent

Pakke julegaver ind

Måske også lave lidt konfekt

Den 23. december

Smut mandler og hak dem på nær to

Kog appelsinsauce og lav kirsebærsauce

Lav risengrød

Rør risengrøden til risalande med sukker, mandler, vanilje osv - vent med flødeskum

Skræl små kartofler og kog dem – stil på køl.

Lav varm rødkålssalat

Steg andesteg

Derefter: parter anden og skil saucen. Gem fedtet og fond

Den 24. december

Morgen

Jule-Brunch

Lav grønkålssalat

Skræl kartofler og stil dem i en gryde med vand

Stil skåle og fade frem på køkkenbordet til anretning af julemiddagen

Dække et smukt julebord

Ved 13 tiden

Sæt flæskesteg i ovnen ved 100 grader

Fra klokken 16:

Kog kartofler

Brun de brunede kartofler

Varm andestegen, pensl med andefedt og lun den langsomt ved 100 grader

Lav saucen

Varm rødkålssalaten

Pisk fløde til risalamanden