

2018

K280

# JULEMÅLTIDSKASSEN

GÅS, 4-6 PERSONER



*Søren Ejlersen og Thomas Hess er kokkene bag JuleMåltidsKassen. Vi ønsker jer rigtig god fornøjelse og en glædelig jul. Kontakt Aarstiderne på [aarstiderne.com/kundeservice](http://aarstiderne.com/kundeservice), hvis du har spørgsmål eller kommentarer til kassen.*

## Menu

Gås med brunede og hvide kartofler og  
sauce af gåsesky

–

Klassisk rødkål og pocherede æbler med  
ribsgelé

–

Risalamande med kirsebærsaube

**Sådan læser du opskrifterne:** Grøntsagerne og frugterne i ingredienslisterne er efterfulgt af en parentes, hvor der står, hvordan de skal håndteres, fx "i både", "groft revet", "i tern" osv.

## Det kan du lave allerede lillejuleaften

Her er **JuleMåltidsKassen med gås**. Glem alt om stress, det klæder ikke den gode julemad. Start i god tid, helst dagen i forvejen. Her er et lille overblik over, hvilke forberedelser du kan gøre lillejuleaften.

### Risalamande

Tilbered risengrøden lillejuleaften, så den kan nå at køle helt ned. Opskriften kalder på 300 g, men der er 400 g grødris i alt. Du kan evt. koge alle grødrisene og selv supplere med mere mælk – så er der også lidt risengrød til lillejuleaften. Hvis ikke, så kog mængden som er angivet i opskriften, og sæt på køl.

### Pocherede æbler

Pocher æblerne dagen før, men pas på ikke at koge dem for meget. Opbevar dem i sukkerlagen på køl.

### Rødkål

Tilbered rødkålen dagen før, det bliver den kun bedre af.

### Brunede kartofler

Kog kartoflerne til de brunede kartofler dagen før, ca. 10 minutter. De skal alligevel gerne være afkølede og tørre, inden de brunes.

## Tips til helstegt gås

Tag gåsen ud i god tid, så den kan nå at temperere. Kom evt. isposer over brystet – på den måde bliver det ikke så tørt. Hvis gåsen er kold, når den bliver sat i ovnen, så vil stegetiden ikke passe.

Gåsen skal stege i 50-60 minutter pr. kg, så husk at veje din gås, inden du kommer fyldt i, og beregn så den rette stegetid. Hvis du vil være i god tid, kan du stege gåsen tidligere på dagen. Opbevar den køligt. Skær den ud, og varm den i en brandvarm ovn lige inden servering.



AARSTIDERNE

## Risalamande

Arbejdstid: ca. 1 time + afkøling

300 g grødris  
2 liter mælk  
Vaniljesukker  
4 poser mandler  
2 kartoner piskefløde (½ liter)

**Tjek, at du selv har:** Salt og sukker.

**Køkkennote:** Har du tid, kan du også "koge" risengrøden **under dynen**. Kog ris og mælk i 5 minutter under omrøring. Læg låg på gryden, pak den ind i en avis, og stil den ind i sengen under dynen. Der skal den stå i 1-1½ time.

## Risengrød

1. Sæt vand over til grødris og mandler, fx i elkedel.

2. Kom 2 dl kogende vand i en gryde. Kom 300 g grødris i, og kog vandet op igen. Lad risene koge et par minutter, og rør i dem undervejs.

3. Tilsæt mælken, 1 tsk. salt og 1-2 tsk. vaniljesukker. Kog grøden ved sagte varme i 30-40 minutter under låg. Smag grøden til med et par spsk. sukker og lidt vanilje, og afkøl den helt.

## Risalamande fortsat

4. Kom mandlerne i en skål, overhæld dem med kogende vand, og lad dem trække, til de akkurat er kolde nok til, at du kan røre ved dem. Smut mandlerne, og hak dem groft. **Husk** at gemme en hel mandel!

5. Kom et skvæt fløde i den afkølede grød, og rør den lind. Pisk resten af fløden til blød flødeskum – endelig ikke for stift. Vend den og mandlerne i risengrøden, lidt efter lidt. Smag til med sukker og vaniljesukker, og kom til sidst en hel mandel i.

## Pocherede æbler med ribsgelé

Arbejdstid: ca. 15 minutter + afkøling

2-3 æbler (½ æble pr. person)  
1 glas ribsgelé

**Tjek, at du selv har:** Sukker.

1. Skyl og halver æblerne, og fjern kernehuset med en teske.

2. Kog 1 dl sukker og 3 dl vand op, til sukkeret smelter.

3. Pocher de halve æbler med skræl på i den kogende sukkerlage i ca. 2 minutter. Tag gryden af varmen, og lad dem afkøle i lagen.

4. Afdryp æblerne, og fyld lidt ribsgelé i fordybningen fra kernehuset ved servering.

## Rødkål

Arbejdstid: ca. 1 time og 15 minutter

1 rødkål (fintsnittet)  
1 laurbærblad

**Tjek, at du selv har:** Smør, rødvinseddike, sukker, stjerneanis, nelliker og salt.

1. Skyl og afdryp rødkålen, og snit den fint.

2. Sauter kålen i 1 spsk. smør i en gryde, til den falder lidt sammen. Tilsæt 1 dl rødvinseddike, og kog ved kraftig varme uden låg i ca. 1 minut.

3. Tilsæt ½-1 dl sukker, 2-3 spsk. vand, 1 laurbærblad, 1 stjerneanis og 4 nelliker, og krydr med salt. Læg låg på gryden, og kog rødkålen ved svag varme i 30-60 minutter, alt efter hvor mør du foretrækker den.

4. Smag rødkålen til med sukker og evt. mere salt.



## Julegås

Arbejdstid: ca. 1 time + stegning

1 gås

Resten af æblerne (i både)

1 pose svesker

1 bundt timian (halvdelen plukket)

2-3 laurbærblade

Alle pastinakkerne (skuret og i grove tern)

Alle løgene (i grove tern)

1 helt hvidløg (delt i fed)

**Tjek, at du selv har:** Groft salt, sort peber og kødsnor.

**Køkkennote:** Når gåsen ikke at **temperere**, inden du skal i gang, så fortvivl ej – læg blot lidt til stegetiden.

Har du et **stegetermometer**, kan du bruge det til at tjekke, om gåsen er færdig. Den skal have en centrumtemperatur på ca. 70 grader i overlåret.

Hvis du vil have **sprødt skind**, så tjek gåsen, når den har stegt næsten færdig. Vrik lidt ved overlåret, og tjek kødsaftens farve – den skal være klar og ikke blodig. Hæv ovntemperaturen til 225 grader, overhæld gåsen med stegesky, og lad skindet blive sprødt. Hold øje med gåsen, for skindet kan hurtigt blive for branket.

1. Tænd ovnen på 150 grader.

2. Skyl og klargør grøntsager, æbler og timian som angivet i ingredienslisten.

3. Tag posen med indmad ud af gåsen, og gem den. Tjek gåsen for rester af indmad og blod. Tør den indvendigt, og skær det yderste vingeled af.

4. Vej gåsen, og beregn, hvor længe den skal have i ovnen. Den skal stege i 50-60 minutter pr. kg.

5. Vend æblebådene med sveskerne. Tilsæt lidt plukket timian, laurbærblade, salt og peber.

6. Fyld gåsen med æble-sveskeblandingen, og bind den op med kødsnor, så lårene sidder tæt til brystet og beskytter det.

7. Gnid gåsen med groft salt, og stil den med brystet nedad på en rist over en bradepande med ca. ½ liter vand i.

8. Læg vingspidser, indmad fra posen (kråse, hals, lever og hjerte), pastinakker, løg, timiankviste og hele hvidløgsfed i bradepanden.

9. Vend fuglen efter ca. 1 time, og dryp den jævnlige med lidt stegesky fra bradepanden. Under stegningen skal der konstant være vand i bradepanden for ikke at brænde det gode gåsefedt – kig jævnlige til stegen, og spæd evt. til med mere vand.

10. Lad gåsen hvile mindst ½ time inden servering – gerne mere.



## Kartofler

Arbejdstid: ca. 45 minutter

2 poser kartofler (halvdelen til brune kartofler og halvdelen til hvide kartofler – skuret)

**Tjek, at du selv har:** Sukker, smør og salt.

**Køkkennote:** Husk at passe på med varmen, når du laver **karamellen til brunede kartofler**. Ved for høj varme bliver karamellen for mørk, mens den ved for lav varme stivner og ikke kan hænge på kartoflerne.

1. Skyl og skur alle kartoflerne. Tag halvdelen af kartoflerne (de mindste og fineste) fra til brunede kartofler.
2. Har du ikke kogt kartofler til brunede kartofler dagen i forvejen, så kog dem først, ca. 10 minutter.
3. Pil de kogte kartofler til brunede kartofler, og kom dem på køl. Sørg for, at de er helt kolde og tørre, inden du bruner dem.
4. Kog imens rigeligt vand op til hvide kartofler, gerne i en elkedel.
5. Skur eller skræl resten af kartoflerne, kom dem i en gryde med kogende, saltet vand, og kog i 15-20 minutter. Sluk for varmen, og lad kartoflerne trække færdig i vandet.
6. Smelt 1 dl sukker ved lav varme på en pande, til det er lysebrunt (se køkkennote). Tilsæt 4 spsk. smør og derefter de pillede kartofler.
7. Vend forsigtigt kartoflerne rundt, så de bliver smukke og lysebrune over det hele. Smag til med salt.

## Sauce af gåsesky

Arbejdstid: ca. 30 minutter

6-8 dl sky fra gåsen  
Grøntsagerne fra stegeskyen  
Evt. ribsgelé

**Tjek, at du selv har:** Salt, sort peber og evt. 1 bouillonterning eller 1 dl rødvin og hvedemel.

**Køkkennote:** En stor mængde grøntsager giver en tykkere sauce, som du ikke behøver at jævne. Hvis du bruger færre grøntsager, skal du **jævne saucen på følgende måde:**

Varm 2-3 spsk. af det afskummede fedt op, og drys 30 g mel i. Bag det op til en god fast melballe. Kog skyen op, og smuldr melbollen i lidt efter lidt under konstant omrøring. Kog herefter saucen 5-10 minutter, blend den og smag til.

1. Kom skyen og ca. halvdelen af grøntsagerne (fra bradepanden med gåsen) op i en skål. Kasser laurbærblade og timiankviste, og lad skyen stå et øjeblik.
2. Skum overfladen for fedt (men gem evt. lidt af fedtet til jævning).
3. Blend sky og urter til en passende saucekonsistens.
4. Kom skyen over i en gryde, og spæd evt. til med 1 dl bouillon eller rødvin. Varm igennem, og kør den glat med en stavblender. Smag saucen til med salt, peber og evt. ribsgelé, hvis du har lidt tilovers.

## Udskæring af gås samt servering

Skær gåsen i over- og underlår samt bryster. Skær bryststykkerne i mindre stykker. Server gåsestegen med sauce, æble-sveskefyld, rødkål, brunede kartofler, hvide kartofler og pocherede æbler.

Lun kirsebærsaucen, og server den til risalamanden. Husk mandelgaven!



## Indhold i kassen

- 1 gås, 4,5-5 kg (Gothenborg, DK)
- 2 poser kartofler, 1 kg (Dan Organic, DK)
- 500 g pastinakker (Marienlyst, DK)
- 6 løg (Skiftevær, DK)
- 1 hvidløg (Terrallana, ES)
- 1 bundt laurbærblade (ES)
- 1 bundt timian, 40 g (Tinggård, DK)
- 1 rødkål, 500-800 (Tinggård, DK)
- 6 holsteiner cox-æbler (Allesø, DK)
- 1 pose svesker u/sten, 250 g (Biogan, DK)
- 1 glas ribsgelé, 400 g (Søbogaard, DK)
- 2 liter biodynamisk gårdmælk  
(Øllingegaard, DK)
- 2 kartoner fløde, 250 ml (Øllingegaard, DK)
- 1 pose grødris, 400 g  
(Produceret for Aarstiderne A/S, DK)
- 2 breve vaniljesukker, 25 g  
(Produceret for Aarstiderne A/S, DK)
- 1 glas kirsebærsovs (Søbogaard, DK)
- 4 poser mandler, 20 g (Biogan, DK)

## Tjek derudover, at du selv har:

- Salt (groft salt og fx havsalt)
- Sort peber
- Smør
- Sukker
- Nelliker
- Stjerneanis
- Kødssnor
- Rødvinseddike
- Evt. bouillon
- Evt. rødvin
- Evt. hvedemel
- Mandelgaven

