

2018

K278

JULEMÅLTIDSKASSEN

FLÆSKESTEG, 4 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, hvis du har spørgsmål eller kommentarer til kassen.

Menu

Flæskesteg
-
Brunede kartofler og hvide kartofler
Pocherede æbler med ribsgelé
Klassisk rødkål
Brun sauce
-
Risalamande med kirsebærsauce

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 din **JuleMåltidsKasse med flæskesteg**. Glem alt om stress, det klæder ikke den gode julemad. Start derfor gerne i god tid – helst dagen i forvejen. Herunder er listet de ting, vi anbefaler, at man allerede forbereder lillejuleaften.

Risalamande

Tilbered risengrøden lillejuleaften, så den kan nå at køle helt ned. Opskriften kalder på 300 g, men du får 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 i god tid – de skal have ca. 10 minutter. De skal alligevel være afkølede og tørre, inden de brunes.



AARSTIDERNE

Risalamande

Arbejdstid: ca. 1½ time + afkøling

300 g grødris
2 liter mælk
Vaniljesukker
4 små poser mandler (80 gram)
2 kartoner piskefløde (½ liter)

Tjek, at du selv har: Salt og 4-5 spsk. 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 2 liter mælk, 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 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 dem 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. Snit kålen fint.

2. Sauter kålen i 1 spsk. smør i en gryde. Tilsæt 1 dl rødvinseddike, når kålen er faldet lidt sammen. Kog ved kraftig varme nogle minutter uden låg.

3. Tilsæt ½-1 dl sukker, 2-3 spsk. vand, 1 laurbærblad, 1 stjerneanis, 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.



AARSTIDERNE

Flæskesteg

Arbejdstid: ca. 45 minutter (+ stege- og hviletid)

1 flæskesteg
Alle pastinakkerne (i grove tern)
4 løg (i grove tern)
1 hvidløg (delt i feddene)
1 bundt timian
Resten af laurbærbladene

Tjek, at du selv har: Groft salt.

Køkkennoter: Læg evt. et stykke skrællet **kartoffel** under stegen, hvor den er tyndest, for at få den til at ligge helt vandret.

Vil du gerne være sikker på at få **sprød svær**, så stik et stegetermometer i midten af stegen, og tjek om sværen er sprød, når centrumtemperaturen er på 55 grader. Hvis ikke, hæv da ovntemperaturen til 225 grader, og steg til flæskestegens centrum-temperatur er på 65 grader. Hold øje med, at sværen ikke bliver for mørk.

1. Tænd ovnen på 160 grader.

2. Kog 1 liter vand op, gerne i en elkedel. Hæld det kogende vand i et ildfast fad, som passer til flæskestegens størrelse. Læg stegen med sværen nedad i det kogende vand, og sæt fadet i ovnen i 20 minutter.

3. Skyl og klargør grøntsagerne som angivet i ingredienslisten.

4. Læg pastinakkerne og løgene i en bradepande med alle de hele hvidløgsfed, timiankviste og ca. ½ liter vand.

5. Tag flæskestegen ud, dup den med køkkenrulle, og gnid omhyggeligt rigeligt med salt ned imellem sværene. Læg stegen på en rist over bradepanden med grøntsager - læg den så lige som muligt, så alle svær kan blive lige sprøde. Stik laurbærblade ind imellem sværene.

6. Sæt stegen tilbage i ovnen, og steg den i ca. 1 time og 15 minutter.

7. Under stegningen skal der konstant være vand i bradepanden. Kig jævnligt til stegen, og suppler med mere vand, hvis det er nødvendigt.

8. Lad flæskestegen hvile i mindst ½ time, gerne mere, og lav saucen imens stegen hviler.



AARSTIDERNE

Hvide og brunede kartofler

Arbejdstid: ca. 1 time

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.



AARSTIDERNE

Sauce af stegesky

6-8 dl sky fra flæskestegen
Grøntsagerne fra stegeskyen

Tjek, at du selv har: Salt, peber og evt. bouillon
og/eller rødvin og 30 g hvedemel.

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

Varm 2-3 spsk. af det afskummede fedt op i en lille gryde, og drys mel i. Rør med et piskeris, og bag det op til en fast melbolle.

Kog saucen op, og smuldr melbollen i lidt efter lidt under konstant omrøring. Sauce skal herefter koge i 5-10 minutter. Kør saucen glat med en stavblender, og smag til med salt og peber.

1. Kom skyen og ca. halvdelen af pastinakkerne, løgene og hvidløgsfeddene op i en skål. Kasser laurbærbladene og timianen. Lad saucen stå et øjeblik, og skum så overfladen for fedt (gem evt. lidt af fedtet til jævning).

2. Blend sky og grøntsager til en passende konsistens. Kom saucen over i en gryde. Suppler evt. saucen med lidt bouillon og/eller rødvin, og jævn saucen om nødvendigt (se køkkennoten).

3. Varm saucen igennem, smag til med salt og peber, og server saucen til flæskestegen.

Servering

Skær stegen i skiver, og server den med pocherede æbler, rødkål, sauce og to slags kartofler.

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

Velbekomme, og glædelig jul!



AARSTIDERNE

Kassen indeholder:

- ☐ 1 flæsketeg, 1100 g (Friland, DK)
- ☐ 1 bundt laurbærblade, 20 g (ES)
- ☐ 2 poser kartofler, 1 kg (Dan Organic, DK)
- ☐ 1 rødkål, 500-800 g (Tinggård, DK)
- ☐ 1 bundt timian, 40 g (Tinggård, DK)
- ☐ 4 løg (Skifteker, DK)
- ☐ 1 hvidløg (Terrallana, ES)
- ☐ 0,5 kg pastinakker, løsvægt (Skoulund, DK)
- ☐ 2 holsteiner cox-æbler (Allesø, DK)
- ☐ 2 kartoner fløde, 250 ml (Øllingegaard, DK)
- ☐ 2 liter biodynamisk gårdmælk (Øllingegaard, DK)
- ☐ 1 pose grødris, 400 g (Produceret for Aarstiderne A/S, DK)
- ☐ 2 breve vaniljesukker (Produceret for Aarstiderne A/S, DK)
- ☐ 1 glas kirsebærsovs (Søbogaard, DK)
- ☐ 4 poser mandler, 20 g (Biogan, DK)
- ☐ 1 glas ribsgelé, 400 g (Søbogaard, DK)

Tjek desuden, at du selv har:

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



AARSTIDERNE