

2018

K276

# JULEMÅLTIDSKASSEN

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

And og flæskesteg med brunede og hvide kartofler og sauce af stegesky

-  
Klassisk rødkål og pocherede æbler med ribsgeleé

-  
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 and og flæskesteg**. 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 klare 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 eller vand – 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 and

Anden må ikke være kold, når du sætter den i ovnen, så tag den ud i god tid, og lad den temperere (kom dog evt. isposer over brystet – på den måde bliver det ikke så tørt.)

Hvis anden er kold, når den bliver sat i ovnen, vil stegetiden ikke passe. Men når anden ikke at temperere inden du skal i gang, så fortvivl ej, læg blot lidt til stegetiden.

Anden skal stege i 50-60 minutter pr. kg, så husk at veje din and, inden du kommer fyldet i, og beregn så den rette stegetid.



AARSTIDERNE

## Risalamande

Arbejdstid: ca. 1½ time + afkøling

300 g grødris  
2 liter mælk  
Vaniljesukker  
1 pose mandler  
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

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 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

2 rødkål (fintsnittet)  
2 laurbærblade

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

1. Skyl og afdryp rødkålen. Snit kålen fint.
2. Sauter kålen i 1½-2 spsk. smør i en gryde. Tilsæt 1½ dl rødvinseddike, når kålen er faldet lidt sammen. Kog ved kraftig varme nogle minutter uden låg.
3. Tilsæt 1-1½ dl sukker, ½ dl vand, 2 laurbærblade, 2 stjerneanis og 6 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.



## Juleand

Arbejdstid: ca. 30 minutter + stegning og hviletid

1 and

Resten af æblerne (i både)

1 pose svesker

1 bundt timian (plukket)

1-2 laurbærblade

Alle pastinakkerne (skuret og i grove tern)

Alle løgene (i grove tern)

1 helt hvidløg (hele fed, pillet)

**Tjek, at du selv har:** Kødsnor, groft salt og peber.

**Køkkenoter:** Steg **anden og flæskestegen** i god tid, gerne tidligt på dagen. Skær anden ud, og varm den sammen med den hele flæskesteg i en brandvarm ovn lige inden servering.

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

Vil du gerne være sikker på, at anden får **sprødt skind**, så tjek anden, når den har stegt næsten færdig. Vrik lidt ved overlåret, og tjek kødsaftens farve – den skal være klar. Hæv ovntemperaturen til 230 grader, overhæld anden med stegesky, og lad skindet blive sprødt. Hold øje med anden, for skindet kan hurtigt blive for branket.

1. Tænd ovnen på 150 grader.

2. Tag posen med indmad ud af anden, og gem den. Tjek anden for rester af indmad og blod, tør den indvendig, og skær det yderste vingeled af.

3. Vej din and, inden du går i gang, så du ved hvor længe den skal have.

4. Skyl æblerne, og skær dem i både. Vend æblebådene med svesker, og tilsæt lidt plukket timian, et par laurbærblade, salt og peber. Fyld æble-sveskeblandingen ind i anden.

5. Bind anden op med kødsnor, så lårene sidder tæt til brystet og beskytter det. Gnid anden ind i groft salt, og stil den med brystet nedad på en rist over en bradepande med ca. ½ liter vand i.

6. Skyl og klargør pastinakkerne, løgene, hvidløgget og timianen som angivet i ingredienslisten.

7. Læg vingespidser og indmad fra posen (kråse, hals, lever og hjerte), løg, pastinakker, timian og hvidløgsfed i bradepanden under anden.

8. Steg anden ved 150 grader i 50-60 minutter pr. kg. Vend fuglen efter ca. 1 time, og dryp den jævnlige med lidt stegfedt.

9. Under stegningen skal der konstant være vand i bradepanden for ikke at brænde det gode andefedt på – der skal også være sky til saucen. Kig jævnlige til fuglen, og suppler med mere vand, hvis det er nødvendige.



## Flæskesteg

Arbejdstid: ca. 25 minutter + stegning og hviletid

1 flæskesteg  
4 laurbærblade

**Tjek, at du selv har:** Groft salt.

**Køkkenoter:** Læg evt. et stykke skrællet **kartoffel** under stegen, der 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.** Når anden har stegt ca. 1½ time: Kog 1 liter vand op, gerne i en elkedel.

**2.** 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 ind til anden i ovnen i 20 minutter.

**3.** Tag flæskestegen ud, dup den med køkkenrulle, og gnid omhyggeligt rigeligt med salt ned imellem sværene. Læg stegen på risten ved siden af anden, over bradepanden med grøntsager. Læg den så lige som muligt, så alle svær kan blive lige sprøde. Stik laurbærblade ind imellem sværene.

**4.** Sæt stegen tilbage i ovnen, og steg den i ca. 1 time og 15 minutter, til flæskesteg og and er færdigstegt.

**5.** Lad anden og flæskestegen hvile mindst ½ time, gerne mere.

## Hvide og brunede kartofler

Arbejdstid: ca. 1 time

3 poser kartofler (halvdelen til brunede kartofler og halvdelen til hvide kartofler – skuret)

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

**Køkkenote:** 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 1-1½ dl sukker ved lav varme på en pande, til det er lysebrunt (se køkkennote). Tilsæt 4-6 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 stegesky

Ca. 8 dl sky fra and og/eller flæskesteg  
Grøntsagerne fra andeskyen (efter smag og behag)

**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 sauceen 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 melballe.

Kog sauceen op, og smuldr melbollen i lidt efter lidt under konstant omrøring. Sauceen skal herefter koge i 5-10 minutter. Kør sauceen 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 sauceen stå et øjeblik, og skum så overfladen for fedt (men gem evt. lidt af fedtet til jævning).
2. Blend sky og grøntsager til en passende konsistens. Kom sauceen over i en gryde. Suppler evt. sauceen med lidt bouillon og/eller rødvin, og jævn sauceen om nødvendigt (se køkkennoten).
3. Varm sauceen igennem, smag til med salt og peber, og server sauceen til and og flæskesteg.

## Servering

Skær anden i over- og underlår samt bryster og stegen i skiver. Server and og flæskesteg med æble-sveske blandingen fra anden, rødkål, brunede og hvide kartofler, pocherede æbler samt brun sauce.

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

**Velbekomme, og glædelig jul!**



## Kassen indeholder:

- 1 and - 14 uger, min. 2900 g  
(Gothenborg, DK)
- 1 flæskesteg, 1100 g (Friland, DK)
- 1 bundt laurbærblade, 20 g (ES)
- 3 poser kartofler, 1 kg (Dan Organic, DK)
- 2 rødkål, 500-800 g (Tinggård, DK)
- 1 bundt timian, 40 g (Tinggård, DK)
- 6 løg (Skiftevær, DK)
- 1 hvidløg (Terrallana, ES)
- 0,6 kg pastinakker, løsvægt  
(Skoulund, DK)
- 6 holsteiner cox-æbler (Allesø, DK)
- 1 pose svesker u/ sten, 250 g (Biogan, 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)
- 1 pose mandler, 80 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
- Kødssnor
- Evt. hvedemel
- Evt. bouillon og/eller rødvin
- Mandelgaven

