

2018

K155

KVIK JUL

6 PERSONER

Af Morten Schou og Magnus Laier Sonne



Morten Schou er uddannet kok, tjener og sommelier, og har bl.a. været køkkenchef på restaurant Musling og restaurant Ensemble. Morten er med til at udvikle Aarstidernes grønne univers tilsat sin store kærlighed: fisk i alle afskygninger.

Magnus Sonne er produktudvikler hos Aarstidernes og udtalt smagsnørd. Hver dag tryller han med diverse råvarer og udvikler smag og nye produkter til Aarstidernes kasser.

Menu

Hel confiteret andesteg og
flæskesteg sous vide

-

Klassisk syltet rødkål

-

Hvide og brunede kartofler

-

Brun sovs

-

Risalamande med kirsebærsovs

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

Den hurtige julemiddag

Her er din Kvik Jul-måltidskasse. Vi håber, at I bliver glade og mætte.

Opskriften er delt op i separate underoverskrifter, som du kan lave i den rækkefølge, de er stillet op, eller planlægge og mikse, som du synes giver mening i jeres juleprogram. Sørg dog under alle omstændigheder for at læse alle opskrifterne igennem, før du går i gang, så du har et overblik.

Husk også at lave risengrøden i god tid, helst dagen før, og overvej at samle risalamanden som det allerførste juleaftensdag – så er der mere tid til det, det hele handler om: samvær og nærvær omkring julebordet.

Julens glæder

Størst af julens glæder er: at dele denne søde tid med familie og venner, at svælge i flittige landmænds og fiskeres seriøse bud på gode råvarer og de mange dufte af hyacinter, gran, julebag, kanel, allehånde og anis.

Morgenteens duft af appelsin og nellike, som skal ristes med nænsom hånd og serveres varm til lunt surdejsbrød med et fint lag gult smør med flagesalt og hjemmesyltet blommemarmelade. En lang herlig gåtur i rimfrosten, og hjemme venter en lun safransnurre drysset med puddersukker og en saftsprængt clementin. Nu fyldes stuen af en vidunderlig let sødlig duft af and og gris. Dagen har været lang og klassisk. Meget arbejde og megen nydelse af alt det, der betyder noget.

Jeg glæder mig til jul. Den klassiske julemiddag efter julens jag og stress. Aftenen falder på, og vi mangler blot det hvide tæppe af fint pulverisne, før julen 1997 er en realitet. Når alt kommer til alt, er samværet dog det største og hvorfor overlade rammerne til tilfældighederne?

Glædelig jul,

Morten Schou



AARSTIDERNE

Lillejuleaften

Samlet arbejdstid: ca. 20 minutter

Risengrød (til risalamande)

Arbejdstid: ca. 20 minutter + kogetid

375 g grødris
2 liter mælk
2-3 tsk. vaniljesukker

Tjek, at du selv har: Salt og sukker.

Køkkennote: Lav risengrøden allerede dagen før dagen – så går det lynhurtigt med at samle risalamanden i morgen.

1. Sæt vand over til grødris i din elkedel.
2. Skyl risene i koldt vand.
3. Kom 3 dl kogende vand i en gryde. Kom grødrisene i, og kog vandet op. Lad risene koge et par minutter, og rør i dem undervejs.
4. Når vandet er absorberet, kom da mælken ved. Skru ned til svag varme, og lad grøden simre 25-30 minutter under låg, til risene er møre. Rør i den ca. hvert 10. minut, og smag til med 2-3 tsk. vaniljesukker, 4 spsk. sukker og et nip salt undervejs.
5. Sæt låg på gryden, pak den ind i et håndklæde eller nogle viskestykker, og stil grøden i fodenden af sengen til i morgen.

Juleaftensdag

Samlet arbejdstid: ca. 1 time

1. Forberedelser til sovs og steg

Arbejdstid: ca. 10 minutter

1 confiteret andesteg
2 confiterede andelår
1 flæskesteg sous vide
1 bæger andesauce

Køkkennote: Sauce er færdig, når du modtager den, og skal bare varmes op og smages til. Vi anbefaler, at du sætter den over som noget af det første og smager den til løbende. Men du kan godt vente med at sætte den over til ca. 15 minutter før servering, hvis du fx mangler plads på komfuret.

1. Tænd ovnen på 250 grader.
2. Kasser fedtet fra den sky, der ligger ved anden og grisen, men gem et par spiseskefulde af andefedt til saucen.
3. Kom skyen (uden fedt) i en kasserolle, og kog den op ved høj varme.
4. Skru ned for varmen, og tilsæt andesaucen til skyen sammen med 2-3 spsk. af andefedt. Varm stille og roligt saucen op under omrøring. Hold saucen lun, og rør i den med et piskeris løbende.
5. Læg anden, andelårene og flæskestegen på en rist, og kom dem i ovnen. Steg det hele gyldent og sprøde 25-35 minutter – husk en bradepande eller gastrobakke i bunden af ovnen (med lidt vand i) til at samle fedt og sky op.
6. Tjek anden efter 25 minutter: Føles skindet stadig lidt blødt, giver du den lige 10 minutter mere – gerne på grill, hvis din ovn har den funktion. Hold øje med flæskestegen undervejs.



2. Risalamande

Arbejdstid: ca. 10 minutter

1 portion risengrød
Ca. 2 tsk. vaniljesukker
1 pose smuttede mandler
3 kartoner fløde (¾ liter)

Tjek, at du selv har: Sukker.

Køkkennote: Har du et frit øjeblik tidligere på dagen, kan du snildt lave risalamanden der og opbevare den på køl så længe – så har du én ting mindre at tænke på ved spisetid. Ellers er det vigtigt, at du får samlet den, så snart anden og flæsketegen er i ovnen.

1. Smag risengrøden til med vaniljesukker og sukker.
2. Hak mandlerne groft – men husk at gemme én hel!
3. Pisk ¾ liter fløde let, og vend den og mandlerne sammen med grøden.

3. Hvide og brunede kartofler og rødkål

Arbejdstid: ca. 30 minutter

3 poser blancherede babykartofler
2 glas syltet rødkål

Tjek, at du selv har: Salt, smør og 100 g sukker.

Køkkennote: Sørg for, at karamellen ikke bliver for varm. Hellere at kartoflerne småconfiterer og bliver ensartede, end at karamellen brænder og bliver bitter.

1. Find en rummelig, bredbundet gryde, en sauterpande eller en stor pande frem, og smelt 100 g sukker stille og roligt – drys en smule i gryden ad gangen, så det smelter flot og jævnt og ikke begynder at krystallisere.
2. Pisk et par kolde klatter smør i, til du har en flot ensartet karamel. Vend halvdelen af kartoflerne (1½ pose) i karamellen.
3. Sving kartoflerne jævnlige, så de alle bliver flot confiterede og dækket af karamel over det hele – ca. 20 minutter.
4. Sæt imens vand over til hvide kartofler i en elkedel, eller sæt en rummelig gryde over med et par cm vand i bunden.
5. Kom rødkålen i en gryde, og varm den igennem ved middel varme, 8-10 minutter. Hvis du har lyst, kan du tage lidt af den syrlige lage fra til at smage saucen til med.
6. Hæld den anden pose kartofler op i en gryde med en klat saltet smør, lidt salt og et par cm vand i bunden, og varm dem forsigtigt op under låg, 10-12 minutter.



4. Andesauce og udskæring af and og flæskesteg

Arbejdstid: ca. 20 minutter

1 brev æblecidereddike-gastrik
Lidt ribsgele
½-1 karton fløde

Tjek, at du selv har: Salt (fx havsalt), sort peber
og evt. kulør.

1. Smag saucen til med gastrik, ribsgele, fløde (1½-2 dl), salt, peber og evt. lidt af saften fra rødkålen (og til nøds kulør, hvis du ikke tror på en hvid jul). Skum også gerne fedtet fra skyen af anden og flæskestegen i ovnen, og smag saucen til med skyen. Varm saucen op under omrøring.

2. Tag anden ud, når den er gylden og færdigstegt. Tjek samtidig sværen på flæskestegen, og giv den evt. et par minutter mere under grillen, til sværen er helt sprød.

3. Anret sveskerne og æblerne fra anden i en skål.

4. Skær lårene fra anden, og del dem og de øvrige lår i to pæne stykker hver (under- og overlår). Skær brysterne fra, og skær dem i tynde skiver på skrå.

5. Skær flæskestegen i gode skiver, og krydr med salt og friskkværnet sort peber.

Servering

Anret sirligt and og flæskesteg på dit fineste porcelæn.

Kom rødkål og begge kartofler i skønne skåle med ta'-bestik.

Pisk saucen en sidste gang, hvis nu den skulle have trukket skind, og server i din flotteste sovseskål...

Glædelig jul!

5. Mens kaffen brygger...

Arbejdstid: 5-10 minutter

2 glas kirsebærsauce
1 hel smuttet mandel

Tjek, at du selv har: Mandelgaven.

1. Varm forsigtigt kirsebærsaucen op i en lille gryde.

2. Kom en hel mandel i risalamanden, og server med varm kirsebærsauce til. Husk mandelgaven!



Kassen indeholder:

- 1 hel confiteret and, 2600-3000 g
(Dansk And, DK)
- 2 confiterede andelår, min. 175 g
(Dansk And, DK)
- 1 flæskesteg sous vide, 1500 g
(Slagtergården Holbæk, DK)
- 3 poser blancherede babykartofler, 600 g
(McCain, DK)
- 1 bæger andesauce, 400 g
(Produceret for Aarstiderne A/S, DK)
- 1 brev æblecidereddike-gastrik, 50 g
(Produceret for Aarstiderne A/S, DK)
- 2 glas syltet rødkål, 350 g (Rømer, DK)
- 5 kartoner fløde, 250 ml (Øllingegaard, DK)
- 2 liter biodynamisk gårdmælk
(Øllingegaard, DK)
- 2 poser grødris, 400 g
(Produceret for Aarstiderne A/S, DK)
- 2 breve vaniljesukker, 25 g
(Produceret for Aarstiderne A/S, DK)
- 2 glas kirsebærsovs (Søbogaard, DK)
- 1 glas ribsgelé, 400 g (Søbogaard, DK)
- 1 pose smuttede mandler, 80 g
(Produceret for Aarstiderne A/S, DK)

Tjek desuden, at du selv har:

- Salt (fx havsalt)
- Sort peber
- Sukker
- Smør
- Evt. kulør
- Mandelgaven

