



Den hurtige Julemiddag

Den hurtige JuleMåltidsKasse med and og ris á la mande

Af: Jacob Dahl Andersen, huskok - Skagenfood

Tak fordi du valgte at bestille julemaden fra os hos Skagenfood. Vi har gjort os umage for at finde de allerbedste råvarer til Jer, og ikke mindst med at lave en vejledning, der forhåbentlig sikrer en rolig og stressfri proces i køkkenet. Vi håber at vores nye små videoer vil være til gavn, glæde og inspiration.

Vi anbefaler, at I starter med at tjekke, at alt er med i kassen samt at få det sat på køl med det samme.

Du modtager fra Skagenfood:

- 2 stk sous-vide øko andebryst á ca. 280-350 g
- 5 stk sous-vide øko andelår á ca. 280-350 g
- 5 dl skagenfood julesovs
- Hjemmelavet rødkål
- 1,4 kg små kogeklare øko kartofler uden skræl til brune kartofler
- 1,5 kg øko kartofler
- 2 øko timiankviste
- 1 pose øko Agen svesker
- 4 øko madæbler
- Øko. Natural Crunch Chips m. havsalt
- 500 g kogt risengrød med mandler fra MEST
- 2,5 dl øko piskefløde
- 1 glas kirsebærsauce med rom

Du skal selv have:

- Sukker, gerne rørsukker
- Smør
- Salt og peber
- Mandel
- Evt. sovsekulør, fløde, ribsgele

Æbler & svesker

1. Skyl og skær æbler i tern på ca. 1 x 1 cm. Kom en lille smule olie på en pande. Kom æblerne, svesker og skyllet og plukket timian på panden.
2. Sauter stille og roligt, indtil æblerne er møre uden at have taget farve i ca. 10 min.

And

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. Kom sveske/æble-fylDET i bunden af et ildfast fad eller en passende bradepande.
3. Kom andelår og -bryst med skindsiden opad ovenpå æbler og svesker. Drys kødet med salt på skindet.
4. Sørg for at kødsaft og fedtstof fra posen med and kommer med op i bradepanden/det ildfaste fad.
5. Sæt det hele på midterste rille i den 200 grader forvarmede ovn, indtil skindet på andestykkerne er gyldent og sprødt. Det tager 25-30 min. Dryp gerne kødet et par gange med fedtstoffet i bunden af bradepanden.
6. Til sidst kan du evt. give det hele en tur under grillen i ovnen for at få skindet helt sprødt og gyldent. Hold godt øje undervejs, så det ikke branker!

Andesovs

1. Kom sovsen i en passende gryde.
2. Kog sovsen igennem i 5-10 min., mens du pisker.
3. Smag sovsen til med salt og peber, og juster farven med lidt sovsekulør, hvis det er nødvendigt. (Sigt gerne fedt og sky fra de stegte andestykker ned i sovsen.)
4. Hvis du ønsker det, eller I har tradition for det i jeres familie, kan du også tilsætte fløde og ribsgele til saucen. Jeg foretrækker dog denne sovs uden fløde, da der er rigeligt fedtstof i alt andet.

Rødkål

1. Kog rødkålen igennem i en lille kasserolle.
2. Tilsæt gerne et par skefulde smør.

Kogte kartofler

1. Skyl kartoflerne, og skræl dem.
2. Læg kartoflerne i en gryde.
3. Hæld vand i gryden, indtil vandet lige dækker kartoflerne.
4. Kom salt i gryden.
5. Læg låg på gryden, og bring kartoflerne i kog.
6. Skru ned, og kog kartoflerne i 20-25 min. (afhængig af størrelsen).
7. Mærk med en kniv, om kartoflerne er kogte.
8. Hæld vandet fra kartoflerne, og damp dem af.

Brunede kartofler

1. Skyl de små skrællede kartofler grundigt, og kog dem derefter i rigeligt vand, der er godt saltet. Lad være med at koge dem i mere end ca. 10 min., de skal være godt faste. Hæld vandet fra, og damp kartoflerne tørre i gryden. Lad dem afkøle (dette punkt kan med fordel gøres dagen før).
2. Fordel 150 g sukker i et jævnt lag på en kold pande.
3. Lad sukkeret smelte uden omrøring - først i 2 min. ved høj varme - og derefter ved middel varme.
4. Tilsæt ca. 100 g smør, og lad det bruse af.
5. Tilsæt de pillede kartofler.
6. Brun kartoflerne ved medium til kraftig varme i 8-10 min.

Fif: Prøv at svinge kartoflerne rundt i stedet for at bruge en ske eller palet - de går så let i stykker. Drys med lidt salt.
Scan QR koden her for at se, hvor let det er:



Brunede kartofler

Chips

Kom chipsene i en skål og server til julemaden.



Ris á la mande

Pisk piskefløden let. Kom risengrøden i en skål og vend forsigtigt piskefløden i.
Anret ris a la mande i en stor skål eller i portionsskåle, og server lun kirsebærsovs dertil.
NB. Husk at komme en enkelt, hel mandel i, hvis der skal være mandelgave.

Ingrediensliste og næringsindhold - Den hurtige JuleMåltidsKasse

Kirsebær i rom fra Hybengården

Fremstillet af 49 g kirsebær og 3 g rom/100 g
Ingredienser: Kirsebær, sukker, vand, rom, eddike, gleringsmiddel (tabiokastivelse) konserveringsmiddel (kaliumsorbat)

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi	633 kJ/151 kcal
Fedt	0,1 g
heraf mættede fedtsyrer	0,0 g
Kulhydrat	34,2 g
heraf sukkerarter	28,0 g
kostfibre	0,6 g
Protein	0,6 g
Salt	0,0 g
Nettovægt 400 g	
Åbning 5-6 uger i køleskabet	

Øko. Natural Crunch Chips m. havsalt

Ingredienser: Kartoffler*, solsikkeolje*, havsalt. *af økologisk dyrkning.

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi	2274 kJ/546 kcal
Fedt	35 g
heraf mættede fedtsyrer	2,8 g
Kulhydrat	50 g
heraf sukkerarter	0,4 g
Fibre/Protein	5,5 g/5 g
Salt	1,3 g

Sousvide andelår

Ingredienser: ØKO andelår, Salt

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi	1630 kJ/390 kcal
Fedt	38,5 g
heraf mættede fedtsyrer	12,9 g
Kulhydrat	0,7 g
heraf sukkerarter	0,0 g
Protein	11,4 g
Salt	1,2 g

Sousvide andebryst

Ingredienser: ØKO andebryst, Salt

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi	1630 kJ/390 kcal
Fedt	38,5 g
heraf mættede fedtsyrer	12,9 g
Kulhydrat	0,7 g
heraf sukkerarter	0,0 g
Protein	11,4 g
Salt	1,2 g

Rødkål

Ingredienser: Rødkål 61,54%, Eddike 15,38%, SVOVLDI-OXID OG SULFITTER, Ribssaft 9,23%, Sukker 6,15%, Brun farin 3,08%, Andefedt 1,54%, Kanel 1,54%, Salt 1,08%, Krydderier 0,46%.

TILSÆTNINGSSTOFFER: Aroma (E 150C) Ammoniakkaramel (E 223) Kaliumsorbat (E 202) Natriumbenzoat (E 211)

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi	383 kJ/92 kcal
Fedt	1,7 g
heraf mættede fedtsyrer	0,5 g
Kulhydrat	18,3 g
heraf sukkerarter	11,1 g
kostfibre	1,2 g
Protein	1,1 g

Salt	1,11 g
------	--------

Svesker

Ingredienser: ØKO svesker

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi	992 kJ/234 kcal
Fedt	0,3 g
heraf mættede fedtsyrer	0,08 g
Kulhydrat	54 g
heraf sukkerarter	35,0 g
kostfibre	7 g
Protein	2 g
Salt	<0,01 g

Andesovs - Bodebjerg

Ingredienser: Vand, hvedemel, 4,7% koncentreret andefond (andefond, vand, koncentreret andefond, andekødspulver, salt), salt, aroma, sukker, modificeret stivelse, løg, eddike, hvidløg, stabilisator (xanthangummi), 3,3% andefedt, ribsgele (sukker, ribssaft fra koncentrat, aronisaft fra koncentrat, gleringsmiddel (E 440), surhedsregulerende middel (E 330), æblejuice fra koncentrat, rapsolie, hønsebouillon (salt, glukosesirup, hønsekødsaroma, hønsefedt, hønsekød, surhedsregulerende midler (E 330, E 270, E 327), hvid peber, gorkemeje, løvstikke, antioxidant (E 392), kyllingefond (kyllingefedt, koncentreret kyllingeeekstrakt, maltodextrin, løgpure, kartoffelstivelse, smagsstoffer (æg), salt, sukker, hydrolyseret vegetabiliske proteiner (hvede), antioxidant (tocopherolrig ekstrakt), sukker, balsamicoeddike (vineddike, koncentreret druemost, kogt druemost, farvestof (E150D) indeholder sulfitter), kulør (farve (ammonieret karamel), vand, salt), smagsgiver (vand, salt, aroma, sukker, fermenteret sukker, modificeret stivelse), peber.

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi	323 kJ/77 kcal
Fedt	4,6 g
heraf mættede fedtsyrer	1,1 g
Kulhydrat	7,8 g
heraf sukkerarter	2,7 g
Protein	1,2 g
Salt	1,5 g

Kogt Risengrød

Ingredienser: Konventionel SØDMÆLK, MANDLER, grødris, sukker, vanilje.

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi	672 kJ/161 kcal
Fedt	6,6 g
heraf mættede fedtsyrer	2,0 g
Kulhydrat	20,0 g
heraf sukkerarter	9,4 g
Protein	5,0 g
Salt	0,08 g

Piskefløde

Ingredienser: Økologisk FLØDE 38%.

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi	1496 kJ/363 kcal
Fedt	38 g
heraf mættede fedtsyrer	24 g
Kulhydrat	3,2 g
heraf sukkerarter	3,2 g
Protein	2,1 g
Salt	0,07 g



skagenfood.dk

Kundeservice tlf. 7020 0630. Mandag - torsdag kl. 9-12 og 13-16 / Fredag kl. 9-12 og 13-14 / Søndag kl. 9-11.

Mail: kundeservice@skagenfood.dk