

JuleMåltidsKasse med and, flæskesteg 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:

- 1 stk hel dansk fersk landand (vejer mellem 3,0-3,2 kg)
- 1 stk kamsteg på 1,5 kg
- Hjemmelavet rødkål
- 1,4-1,5 kg små kogeklare øko kartofler uden skræl til brune kartofler
- 1,5 kg øko kartofler
- 2 stk. økologiske timiankviste
- 1 pose økologiske d'Agen svesker
- 4 økologiske Belle de Boskoop æbler
- 1 pose med økologiske krydderier til flæskestegen fra ASA i Torvehallerne (3-4 laurbærblade og 10-12 nelliker)

Til ris á la mande:

- 300 g økologiske grødris
- 2 liter økologisk Jersey hømælk fra Naturmælk
- ½ Bora Bora Grand Cru vaniljestang i økologisk rørsukker
- 150 g økologiske mandler
- 0,8 liter økologisk creme double (48% piskefløde) fra Naturmælk
- 1 glas kirsebærsauce med rom fra Hybengaarden i Vendsyssel (ikke øko - men den smager fantastisk!)

Råvaredata på grønt
https://skagenfood.dk/da-dk/jul/juleaften/julemiddagsmaaltidskasse
Se under kassens indhold.

Du skal selv have:

- Sukker, gerne rørsukker
- Flormelis
- Smør
- Salt og peber
- Evt. kødnåle og bomuldssnor
- Kulør

Se video med huskokken Jacob - der "unboxer" og gennemgår alt indholdet her:

Download og brug en "QR-reader" fra App Store eller på Google Play.

Næringsindhold JuleMåltidsKassen

And

Ingredienser: And, kød og skind, rå

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1651kJ/393 kcal
Fedt	39,3 g
heraf mættede fedtsyrer	13,1 g
Kulhydrat	0 g
heraf sukkerarter	0 g
kostfibre	0 g
Protein	11,5 g
Salt	0,22 g

Kamsteg konventionel dansk

Krydderi flæskesteg

Ingredienser: ØKO nelliker og laurbærblade.

Rødkål

Ingredienser: Rødkål (62%), eddike, ribssaft, sukker, brun farin, andefedt, kanel, laurbær, nelliker, salt, konserveringsmiddel: natriumbenzoat.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	400 kJ/95 kcal
Fedt	1,9 g
heraf mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	17 g
heraf sukkerarter	12 g
kostfibre	1,3 g
Protein	1,1 g
Salt	0,1 g

Agen Svesker

Ingredienser: ØKO svesker

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	992kJ/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

Double cream

Ingredienser: ØKO FLØDE 48 %, Højpasteuriseret. Ikke homogeniseret.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1853kJ/450 kcal
Fedt	48 g
heraf mættede fedtsyrer	31 g
Kulhydrat	2,8 g
heraf sukkerarter	2,8 g
Protein	1,7 g
Salt	0,06 g

Jersey hømælk

Ingredienser: ØKO Jersey høMÆLK med naturligt fedtindhold (5,7-6,3%) Pasteuriseret. Ikke homogeniseret.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	375kJ/90 kcal
Fedt	6 g
heraf mættede fedtsyrer	3,8 g
Kulhydrat	4,8 g
heraf sukkerarter	4,8 g
Protein	4,2 g
Salt	0,11 g

Spanske mandler

Ingredienser: ØKO MANDLER.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	2508kJ/607 kcal
Fedt	53 g
heraf mættede fedtsyrer	5,1 g
Kulhydrat	3,9 g
heraf sukkerarter	3,5 g
Kostfibre	0 g
Protein	22 g
Salt	0,027 g

Italienske grødris

Ingredienser: ØKO GRØDRIS

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1476kJ/348 kcal
Fedt	1,2 g
heraf mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	77 g
heraf sukkerarter	<0,6 g
Kostfibre	0,0 g
Protein	6,7 g
Salt	<0,01 g

Kirsebærsovs med rom

Ingredienser: Kirsebær (49%), sukker, vand, ROM (3%), eddike, geleringsmiddel (tabiokastivelse), konserveringsmiddel (kaliumsorbat).

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	633kJ/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

Bora-Bora vanilje ½ stang + rørsukker

Ingredienser: ØKO vanilje stang + rørsukker.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	850kJ/347 kcal
Fedt	0,1 g
heraf mættede fedtsyrer	0,0 g
Kulhydrat	56,5 g
heraf sukkerarter	56,5 g
Natrium	4,5 mg
Kalium	74 mg
Kostfibre	0,0 g
Protein	0,1 g
Salt	0,0 g

Opskrifter og fremgangsmåde:

Gør dig selv den tjeneste at læse **HELE** vejledningen igennem, **FØR** du går i gang. Husk at sørge for at koge risengrød til ris á la mande allerede den 23. december. Hvis du vil forberede mere, kan du sagtens koge kartoflerne til de brunede kartofler og endda stege anden - men så har du ikke den skønne duft i huset hele dagen.



Flæskesteg

Start med at tjekke, om slagteren har ridset sværen helt ned til kødet, og skær evt. efter, hvor der måtte være "helligdage". Dette er vigtigt for de senere så vitale sprøde flæskesvær.

SÅDAN SKAL DU GØRE:

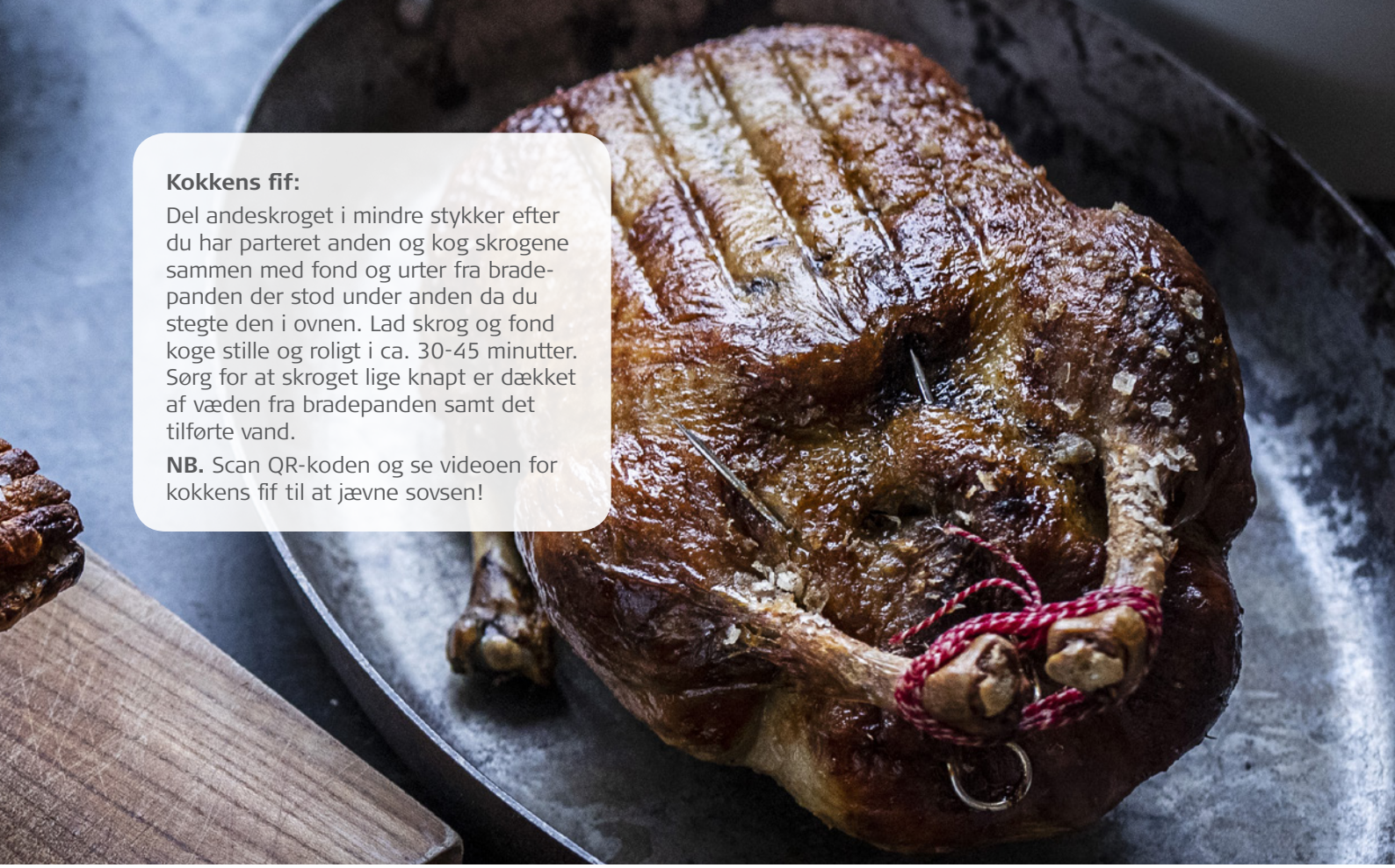
1. Gnid sværen med groft salt. Vær omhyggelig med, at der kommer salt ned mellem alle sværene.
2. Sæt laurbærblade og nelliker mellem sværene.
3. Læg flæskestegen på en rist. Flæskestegen skal ligge så lige som muligt.
   Læg evt. stanniol under stegen så den ligger jævnt og er lige høj over det hele.
4. Hæld 1 liter vand i bradepanden (spæd lidt til, hvis det hele fordamper).
5. Stil stegetermometeret på 55 grader. Stik stegetermometeret ind i siden af stegen.
   Termometeret skal nå ind midt i stegen.
6. Sæt bradepanden med stegen på en bageplade midt i en kold ovn.
7. Tænd ovnen på 200 grader.
8. Lad stegen stege til stegetermometeret viser 55 grader.
9. Mærk efter, om sværen er sprød.
10. Hvis sværen er sprød, skal stegen stege videre til stegetermometeret viser 65 grader.
11. Hvis sværen ikke er sprød, skal ovnen skrues op til 250 grader, og stegen skal stege videre til stegetermometeret viser 62 grader (så stiger temperaturen til +65 grader, når stegen er kommet ud).
12. Hvis du har problemer med at få sværen sprød, kan du evt. give den 2-3 minutter under fuld grill - pas på sværene ikke bliver sorte - hold øje med stegen **hele tiden!**
13. Tag stegen ud af ovnen, og lad den hvile **utildækket** i 10-15 minutter, før den skæres ud.
14. Brug fonden fra bradepanden til sovsen.

Lidt om brug af stegetermometer

Husk, at et stegetermometer er en god sikkerhed for saftigt kød. Vælg et stegetermometer, hvor du selv kan bestemme indstillingen af temperaturen. Stegetermometre, der er forindstillet til forskellige kødtyper, giver ofte alt for høje temperaturer til svinekød.
Stik stegetermometeret ind midt i stegen fra siden. Mål ovenpå stegen, hvor langt termometernålen skal stikkes ind for at ramme midten. På denne måde får du ikke flere skiver kød med huller fra nålen.
Ved en centrumtemperatur på 62 grader er svinekammen rosa, ved 65-66 grader svagt rosa og ved 68-70 grader er stegen **helt** gennemstegt. Jo højere ovntemperatur du steger ved - jo mere vil kernetemperaturen i stegen stige i minutterne efter, den er taget ud af ovnen. Jo højere kernetemperatur - desto mere tørt bliver kødet.

Scan QR-koden med din mobiltelefon og se video-vejledning her:





Kokkens fif:

Del andeskroget i mindre stykker efter du har parteret anden og kog skrogene sammen med fond og urter fra bradepanden der stod under anden da du stegte den i ovnen. Lad skrog og fond koge stille og roligt i ca. 30-45 minutter. Sørg for at skroget lige knapt er dækket af væden fra bradepanden samt det tilførte vand.

NB. Scan QR-koden og se videoen for kokkens fif til at jævne sovsen!

Andesteg

1. Rens anden for evt. rester af indmad, og tør den. Fjern evt. fjer- og dunrester. Skær vingespidserne af.
2. Gnid anden grundigt både udvendigt og indvendigt med groft salt.
3. Fyld anden med tern af æbler og svesker, og sy den sammen med bomuldssnor, eller luk den med et par kødnåle.
4. Bind evt. vinger og lår ind til andens krop.
5. Læg anden med brystet opad på ovnens rist.
6. Kom 1 liter vand, vingespidser, hals og evt. indmad (udelad leveren - som du kan spise i en salat dagen efter eller fryse ned) i ovnens bradepande sammen med lidt frisk timian.
7. Nu skal du beslutte dig for, om du vil stege anden almindeligt eller langtidsstege den? Begge dele bliver godt - har du god tid, og steger du evt. anden dagen før, så anbefaler jeg, at du langtidssteger!
   Læg risten med anden oven på bradepanden, og steg anden midt i ovnen ved enten 125 grader i små 6 timer eller ved 150 grader i 2,5-3 timer.
8. Under stegningen dryppes anden med hyppige intervaller med stegeskyen/fedtet, der løber fra anden til bradepanden under. Jo oftere - jo bedre.
9. Når anden er færdig tages den ud. Mærk om lårene sidder løst, og se om kødsaften er klar (ikke rød) hvis du prikker med en kødnål.
10. Lad anden hvile med brystet nedad tildækket i mindst en halv time.
11. Del anden i underlår, overlår og vinger. Del hvert bryststykke i 3-4 stykker. Læg kødet i et ovnfast fad ovenpå æbler og svesker, som er taget ud af andens skrog.
    Punkt 1-11 kan laves dagen før - eller endnu bedre, fra morgenstunden på selve dagen, så kan flæskestegen sættes i ovnen, når anden er færdig.
12. Pensl andekødet med lidt af det overskydende fedt, der er taget fra skyen og varm andekødet midt i en 165 grader varm ovn. Giv evt. grill de sidste par minutter for at få sprødt skind. Drys gerne lidt godt salt på det sprøde skind.
13. Kom skroget (hak det gerne i mindre stykker først) og fonden fra bradepanden i en gryde - dæk med vand og kog det igennem i ca. 30 minutter.

Scan QR-koden med din mobiltelefon og se video-vejledning her:

Brun sovs

1. Sæt en sigte i en tom tykbundet gryde.
2. Hæld stegeskyen/fonden, både fra flæskestegen og anden igennem sigten.
3. Lad stegeskyen stå i 10 minutter.
4. Tag det meste af fedtet - der nu tydeligt kan ses i overfladen - væk med en ske (brug lidt til rødkålen og gem resten til grønkål - eller andet - i juledagene).
5. Kog skyen op, og skru ned, så den bare simrer.
7. Gør som kokken i videoen eller lav en "smørbolle" i en kasserolle af lidt andefedt og mel. Bag det godt igennem under jævn varme i 3-5 minutter under konstant omrøring, og bliv ved til det begynder at dufte af nybagt brød.
8. Jævn sovsen ved at tilsætte "smørbollen" til skyen lidt efter lidt mens den koger, og du pisker.
9. Kog sovsen igennem i 5-10 minutter ved svag varme.
10. Smag sovsen til med salt og peber, og juster farven med lidt sovsekulør. Hvis du ønsker det, eller I har tradition for dette i jeres familie, kan du også tilsætte fløde og ribsgelé til saucen - jeg foretrækker dog denne sovs uden fløde og gele, da der er rigeligt fedtstof i i forvejen - og sødmen kommer så rigeligt fra de sukkerbrunede kartofler samt rødkålen - men hver sine traditioner.

Scan QR-koden med din mobiltelefon og se video-vejledning her:

Rødkål

Kog rødkålen igennem i en lille kasserolle. Tilsæt gerne et par skefulde andefedt - lad den stå og småsimre ved svag varme.

Kogte kartofler

1. Skræl kartoflerne, og skyl dem grundigt.
2. Læg kartoflerne i en gryde.
3. Hæld vand i gryden, indtil vandet lige dækker kartoflerne.
4. Kom salt i gryden. (Mere end du tror!)
5. Læg låg på gryden, og bring kartoflerne i kog.
6. Skru ned, og kog kartoflerne i ca. 20-25 minutter (afhængig af størrelsen på kartoflerne).
7. Mærk med en kniv, om kartoflerne er kogte.
8. Hæld vandet fra kartoflerne, og damp dem af - vend dem evt. med en lille klat smør.

Brunede kartofler

1. Kog de små skrællede kartofler i rigeligt vand, der er godt saltet. Lad være med at koge dem for lang tid, de skal være faste! 10-12 minutter passer. Hæld vandet fra, og damp dem tørre i gryden. Lad dem køle (dette punkt kan med fordel gøres dagen før).
2. Fordel 125 g sukker i et jævnt lag på en medium varm pande, der passer i størrelsen, således at kartoflerne ligger i et lag.
3. Lad sukkeret smelte uden omrøring, først 2 min. ved medium høj varme, og derefter ved jævn varme.
4. Tilsæt ca. 75 g smør, og lad det bruse af.
5. Tilsæt de kogte kartofler.
6. Brun kartoflerne ved medium til kraftig varme i ca. 8-10 min. Prøv at svinge dem rundt i stedet for at bruge en ske eller palet - de går så let i stykker. Drys med lidt salt.

Scan QR-koden med din mobiltelefon og se video-vejledning her:



Ris á la mande

Det gode ved denne opskrift er, at du ikke skal stå og røre rundt i risengrøden og være nervøs for, at den brænder på - og så smager den rasende godt.

Det er en god idé at lave grøden allerede dagen før - eller meget tidligt på selve juleaftensdag!

1. Skyl risene i en sigte under rindende koldt vand i et par minutter, og kog dem forsigtigt op med mælken i en tykbundet gryde (der kan tåle at komme i ovnen). Rør rundt hele tiden - ellers er der statsgaranti for at det brænder på!
2. Flæk vaniljestangen på den lange led, og skrab kornene ud med en lille kniv. Mas vaniljekornene og lidt af sukkeret fra posen sammen på et rent spækbræt med en kniv, så kornene skilles ad. Kom både den tomme vaniljestang og vaniljekorn ned til ris og mælk sammen med det sidste sukker fra posen, yderligere 75 g rørsukker og en 1/2 tsk salt.
3. Sæt låg på gryden, og sæt den i en 200 grader forvarmet ovn. Sluk ovnen efter 10 minutter, men lad grøden stå ved eftervarme i ovnen i ca. 45 minutter.
4. Tag grøden ud af ovnen. Bliv ikke nervøs over, at den er lidt flydende. Rør et par gange rundt i risengrøden med en grydeske, drys med lidt sukker på toppen, så der ikke dannes skind, og lad grøden køle helt af under låg - gerne natten over.
5. Når grøden er iskold, pilles vaniljestængerne op.
6. Hak mandlerne groft. (Husk at gemme én eller flere hele mandler til mandelgave-legen).
7. Pisk fløden (der skal være iskold!), til den har konsistens som tyk ymer (pas på ikke at piske for meget!)
8. Rør forsigtigt rundt i risengrøden (der skal være iskold!) med en dejskraber, og tilsæt de hakkede mandler.
9. Vend den omrørte grød og de hakkede mandler ned i den let piskede fløde med dejskraberen.
10. Juster nu sødmen med **lidt** flormelis - pas på ikke at gøre den for sød! Man skal kunne smage de gode råvarer, der er brugt, og kirsebærsaucen er også sød!
11. Anret i en stor pæn skål - husk at komme én, eller flere hele mandler i.

Scan QR-koden med din mobiltelefon og se video-vejledning her:

Kirsebærsauce

Lun kirsebærsaucen op til kogepunktet i en lille gryde, varm den igennem og server.
Kirsebærsaucen kan også serveres kold.



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