



Den perfekte økologiske Julemiddag

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 forhåbentligt 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. Skagenfood LandAnd, hel dansk øko and (vejer mellem 2,8 og 3,2 kg)
- 1 stk. økologisk kamsteg på 1,5 kg fra slagter Peter
- Skagenfoods egen hjemmelavede rødkål lavet på økologisk kål
- 0,7 kg små kogekarler øko kartofler uden skræl i bøtte til brune kartofler
- 1,5 kg øko kartofler
- 2-3 økologiske timiankviste
- 1 pose økologiske d'Agén svesker
- 3 økologiske Belle de Boskoop æbler
- 1 pose med økologiske krydderier til flæskestegen fra ASA i Torvehallerne (3-4 laurbærblade og 10-12 nelliker)

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.

Til ris a la mande:

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

Du skal selv have:

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



Næringsindhold JuleMåltidsKassen

Krydderi flæskesteg

Ingredienser: ØKO nelliker og laurbærblade.

Rødkål

Ingredienser: ØKO rødkål, eddike, ribssaft, sukker, gåsefedt, brun farin, kanel og salt.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi: 229 kJ/55 kcal

Fedt: 1,8 g

heraf mættede fedtsyrer: 0,5 g

Kulhydrat: 7,1 g

heraf sukkerarter: 5,9 g

Kostfibre: 1,4 g

Protein: 1,1 g

Salt: 0,13 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 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 1853 kJ/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 375 kJ/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 2686 kJ/642 kcal

Fedt: 57,4 g

heraf mættede fedtsyrer: 5,5 g

Kulhydrat: 13,3 g

heraf sukkerarter: 3,1 g

Kostfibre: 9,9

Protein: 23 g

Salt: 0,005 g

Italienske grødris

Ingredienser: ØKO GRØDRIS

Næringsindhold pr. 100 g

Energi 1471 kJ/347 kcal

Fedt: 1,1 g

heraf mættede fedtsyrer: 0,2 g

Kulhydrat: 77,3 g

heraf sukkerarter: 0,4 g

Kostfibre 1,4 g

Protein: 6,2 g

Salt: 0,02 g

Kirsebærsauce med rom

Ingredienser: Kirsebær, sukker, vand, ROM, eddike, geleringsmiddel (tabiokastivelse), konserveringsmiddel (kaliumsorbit).

Næringsindhold pr. 100 g

Energi: 616 kJ/147 kcal

Fedt: 0,1 g

heraf mættede fedtsyrer: 0,0 g

Kulhydrat: 33,2 g

heraf sukkerarter: 27,0 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 850 kJ/347 kcal

Fedt: 0,1 g

heraf mættede fedtsyrer: 0 g

Kulhydrat: 56,5 g

heraf sukkerarter: 56,5 g

Natrium: 4,5 mg

Kalium: 74 mg

Kostfibre: 0 g

Protein: 0,1 g

Salt: 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:





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 ovns 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 ovns 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/fedt 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, 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 grøn kål - eller andet - i juledagene).
5. Kog skyen op og skru ned så den bare simrer.
7. 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, 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 ribsgeleé 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.

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! 12-14 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 a 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 samt yderligere 75 g rørsukker og en ½ 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:



Kirsebærsaucen

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



God fornøjelse, velkomme & glædelig jul

M.v.h. Huskokken