Trin for trin guide til julemiddagen

20-22 december / 3-4 dage før:

- ⬭ Modtag din juleindkøb.
- ⬭ Hvis du laver hjemmelavet rødkål, lav det i god tid og opbevar det på køl, så skal det blot lunes juleaften.

23. december

- ⬭ Kog risengrøden med vaniljestang og vaniljekorn. Sæt den færdige risengrød på køl til d.24.
- ⬭ Smut og hak mandlerne groft. Gem 1-2 flotte mandler.
- ⬭ Kog og pil kartofler til brunede kartofler.
- ⬭ Skræl de hvide (asparges) kartofler. Opbevar dem på køl i en bøtte med vand, indtil de skal koges d.24.
- ⬭ Steg anden i dag, hvis du også skal lave flæskesteg i ovnen d.24. Partér den i lår og bryststeg, opbevar den færdigstegte and på køl.
- ⬭ Lav andesovsen så snart stegeskyen fra anden er klar. Skil fond og andefedt fra hinanden. Gem andefedtet til at pensle under opvarmning af anden.
- ⬭ Hvis du serverer en salat til middagen, kan du snitte kål, salat og andet fyld samt lave dressingen i dag. Opbevar separat, klar til at anrettes d. 24.

nemlig

Tidsplan for julemiddagen d. 24. december

Vi antager at middagen serveres kl. 18.00

- **16.00:** Flæskestegen vendes på hoved og sværerne koges i 20 minutter med smagsgivere i vandet.

- **16.10:** Salatens komponenter vendes sammen og anrettes på et fad. Opbevares køligt indtil servering.

- **16.20:** Flæskesteg tages ud, vendes rundt og sværerne rides efter, saltes grundigt og stegen steger i ca. 50 minutter yderligere.

- **17.00:** De almindelige kartofler koges og holder sig lune i gryden indtil servering.

- **17:00:** De kogte kartofler til de brunede, tages ud fra køl.

- **17.10:** Flæskestegen tages ud og stegeskyen i fadet sies fra til sovsen hvis du også laver en flæskestegssovs. Stegen kommer tilbage i ovnen ved højere grader og steger sprød i 15 minutter.

- **17.15:** Den brune sovs laves med stegesky fra flæskestegen.

- **17.30:** Flæskestegen er ude af ovnen og skal hvile på et skærebræt uden afdækning.

- **17.35:** Anden pensles med andefedt, sættes i ovnen og opvarmer langsomt indtil servering. Først med stanniol over og så uden de sidste 10 minutter.

nemlig

Tidsplan for julemiddagen d. 24. december

- **17.40:** Brug de forkogte kartofler til at lave de brunede kartofler.
- **17.45:** Rødkål varmes imens de brune kartofler laves.
- **17.50:** Flæskestegen skæres i skiver og andebrysterne skæres i skiver.
- **17.55:** Alle komponenter anrettes på fade og sovsen smages til en sidste gang.
- **18.00:** Flæskesteg, and, rødkål, kartofler, brunede kartofler, sovs og frisk salat serveres ved bordet.

Desserten

- **19.30:** Kirsebærsaucen lunes langsomt op.
- **19.35:** Fløden piskes let til skum.
- **19:40:** Risengrøden vendes med flormelis og mandler.
- **19:45:** Risalamande serveres med lun kirsebærsauce.

Glædelig jul