Trin for trin guide til Umuts lyn-jul



20.-22. december / 2-4 dage før

- [ ] Modtag dit juleindkøb fra nemlig.
- [ ] Lav karamellagen til de brunede kartofler: lys karamel af sukker, rør smør, fløde, salt og vand i. Pas på, varm karamel er farlig: ingen børn i nærheden, og drej pandehåndtaget indad. Opbevar karamellagen på køl.

23. december

- [ ] Kog alle aspargeskartoflerne i 14-16 minutter fra vandet bobler. Giv dem et kuldechok og pil dem.
- [ ] Sortér kartoflerne: de små til brunede kartofler, de store til hvide kartofler. Opbevar dem på køl.
- [ ] Rist mandelsplitterne i ovnen ved 160 grader varmluft i 5 minutter, til de er gyldne. Lad dem køle af, og gem dem i en lukket bøtte.
- [ ] Find grejet frem til dagen efter: ovnfast fad med rist, 3 gryder, 1 pande, sigte, skarp kniv samt 2 skåle og elpisker til risalamanden.

nemlig

Tidsplan for Umuts lyn-jul d. 24. december

Vi antager at middagen serveres kl. 18.00



- **15.30:** Lav risalamanden: Vend grøden med flormelis. Pisk fløden let med vanilje, og vend den i med mandlerne. Sæt på køl.
- **15.45:** Tænd ovnen på 220 °C varmluft, og kog 1 l vand. Tøm opvaskemaskinen.
- **16.00:** Kogende vand og krydderier i fadet. Stegen i med sværene nedad. Ind i ovnen i 20 minutter.
- **16.20:** Vend stegen. Skær sværene fri ned til kødet, og salt godt i rillerne. Steg videre i ca. 50 minutter.
- **17.00:** Kog rødvinen til sovsen ind til under halvdelen.
- **17.05:** Rødkål: Rist krydderierne, og kog rødvinen ind til under halvdelen. Rødkålen i, og lad den simre 20-30 minutter.
- **17.10:** Tjek sværene. Tag stegen ud, og skru ovnen op på 250 °C. Er sværene ikke sprøde hele vejen, så sæt stegen ind igen i 10 minutter, når ovnen er helt varm. Hold øje med den.
- **17.25:** Stegen ud, hvis den fik 10 minutter ekstra. Den hviler 15-20 minutter på et skærebræt uden noget over.

nemlig

Tidsplan for Umuts lyn-jul d. 24. december

- **17.25:** Hæld 1½-2 dl vand i fadet med stegeskyen. Læg risten over fadet og andelårene på med skindet op. 250 °C varmluft. Sæt fadet ind i et par minutter, til lårene er lune.
- **17.30:** Løft risten med lårene af, sigt stegeskyen i en skål, og øs fedtet af. Lårene ind igen, til skindet er gyldent og sprødt.
- **17.35:** Brunede kartofler: Varm karamellagen, og kog de små kartofler i den, til lagen er tyk.
- **17.40:** Sovs: Rødvin, brun sovs, halvdelen af skyen og fløde sammen. Smag til med smør og ribsgelé.
- **17.45:** Andelårene ud. Sluk ovnen, og sæt de franske kartofler i eftervarmen efter et par minutter.
- **17.50:** Skær stegen ud. Opkog de hvide kartofler med lidt vand og smør. Smør i rødkålen.
- **18.00:** Anret og servér. Den sidste karamel med på fadet til de brunede kartofler. Ribsgelé til stegen.

Desserten

- **19.30:** Lun kirsebærsovsen, og servér den til risalamanden.

Glædelig jul