



Den perfekte økologiske julemiddag 2017

JuleMåltidsKasse med and - og eller flæskesteg samt ris a la mande

Opskrifter og fremgangsmåde til den perfekte julemiddag fra Skagenfood. Gør dig selv den tjeneste at læse HELE vejledningen igennem FØR du går i gang – og husk at sørge for at koge risengrød til ris a la mande allerede den 23. december. Hvis du vil forberede mere, kan du sagtens koge kartoflerne til de brunede kartofler.

Du modtager fra Skagenfood:

- 1 hel økologisk dansk and fra Raunsmed (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
- 1 kg små økologiske pillekartofler til brune kartofler
- 1 kg økologiske kartofler til hvide kartofler
- 2-3 økologiske timiankviste
- 1 pose økologiske d'Agen 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)

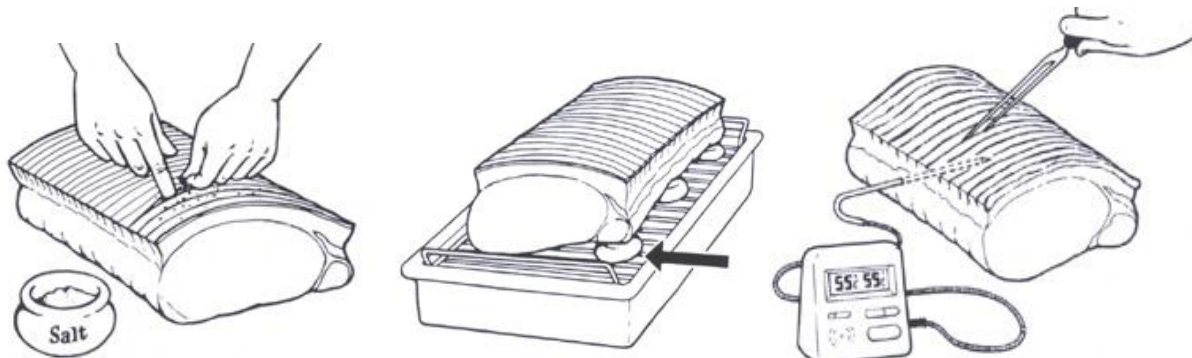
Til ris a la mande:

- 300 g økologiske grødris
- 2 liter økologisk Jersey hømælk fra Naturmælk
- ½ Bora Bora Tahiti vaniljestang (ikke økologisk - men verdens bedste)
- 150 g økologiske mandler
- ½ liter økologisk creme double (48% piskefløde) fra Naturmælk
- 75 g rørsukker
- 1 portion kirsebærsauce med rom fra Bondegårdshyben i Vendsyssel (ikke økologisk - men gud hvor den smager godt!)

Flæskesteg fremgangsmåde:

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 flæskesvære! ☺

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 mulig. Læg evt. stanniol under stegen så den ligger jævnt og er lige høj over det hele.
4. Hæld 1 liter vand i bradepanden.
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 med en gaffel 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 63 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 ca. 15 minutter før den skæres ud.

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 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 grader svagt rosa og ved 68-70 grader er stegen gennemstegt. Jo højere ovntemperatur - jo mere vil centrumtemperaturen i stegen stige i minutterne efter, den er taget ud af ovnen. Jo højere centrumtemperatur - jo mere tørt bliver kødet.

Andesteg fremgangsmåde:

1. Rens anden for evt. rester af indmad og tør den. Fjern evt. fjer- og dunrester. Skær vingespidser og gump af.
 2. Gnid anden udvendigt og indvendigt med groft salt.
 3. Fyld anden med 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 ovnsens rist.
 6. Kom 1 liter vand, vingespidser, hals og evt. indmad (udelad leveren) i ovnsens bradepande sammen med den friske timian.
 7. Læg risten med anden oven på bradepanden og steg anden midt i ovnen ved 150 grader (steg i ca. 30 minutter pr. 500 gram and).
 8. Under stegningen dryppes anden med hyppige intervaller med stegeskyen/fedtet. 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 tildækket i ca. ½ time.
 11. Del anden i underlår, overlår og vinger. Del hvert bryststykke i 3-4 stykker. Læg kødet i et ovnfast fad.
- Punkt 1-11 kan laves dagen før - eller endnu bedre på selve dagen, så flæskestegen kan 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.

Brun sovs fremgangsmåde:

1. Sæt en sigte i en tom tykbundet gryde.
2. Hæld stegeskyen fra bradepanden i sigten og tilsæt lidt kulør.
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 varm den igennem. Skru ned så den bare simrer.
7. Lav en smørbolle i en kasserolle af smør og mel ved at smelte smør og piske melet i. Bag godt igennem under varme.
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.
10. Smag til med salt og peber og tilsæt evt. mere kulør i sovsen. Hvis du ønsker det, kan du også tilsætte fløde og ribsgele (eller saft fra rødkålen).

Rødkål fremgangsmåde:

Lun rødkålen i en lille kasserolle. Tilsæt gerne et par skefulde andefedt.

Kogte kartofler fremgangsmåde:

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 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.

Brunede kartofler fremgangsmåde:

1. Kog de små kartofler i rigeligt vand der er letsaltet. Lad være med at koge dem for lang tid, de skal være lidt faste. Lad dem køle lidt af og pil dem derefter (kan med fordel gøres dagen før!).
2. Fordel 125 g sukker i et jævnt lag på en kold pande.
3. Lad sukkeret smelte uden omrøring - først 2 min. ved kraftig varme - og derefter ved jævn varme.
4. Tilsæt ca. 50 g smør og lad det bruse af.
5. Tilsæt de pillede kartofler.
6. Brun kartoflerne ved medium til kraftig varme i ca. 8-10 min.

Ris a la mande fremgangsmåde:

Det gode ved denne opskrift er, at du ikke skal stå og røre rundt i risengrøden og være bange for, at den brænder på - og så smager den rasende godt. **Det er en god idé at lave grøden allerede dagen før.**

1. Skyl risene i en sigte under rindende koldt vand i 5 minutter og kog dem forsigtigt op med mælken i en tykbundet gryde (der kan tåle at komme i ovnen). Rør rundt hele tiden.
2. Flæk vaniljestangen på den lange led og skrab kornene ud med en lille kniv. Mas vaniljekornene og lidt af sukkeret fra posen sammen med en paletkniv, så kornene skilles ad. Kom både den tomme vaniljestang og vaniljekorn ned til risene sammen med det sidste sukker og en ½ stk. salt.
3. Sæt låg på gryden og sæt den i en 200 grader forvarm ovn i ½ time. Sluk ovnen når du sætter gryden ind!
4. Bliv ikke nervøs over at den er så flydende, som den er. Rør et par gange rundt i risengrøden og lad den køle helt af under låg.
5. Fisk forsigtigt vaniljestængerne op.
6. Hak mandlerne groft.
6. Pisk fløden til den har konsistens som tyk ymer (pas på ikke at piske for meget) og vend den forsigtigt rundt i risengrøden sammen med mandlerne. Grøden skal være HELT kold!
7. Juster evt. sødmen med lidt flormelis.

Kirsebær saucefremgangsmåde:

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

God fornøjelse, velbekomme & glædelig jul