

Den perfekte økologiske julemiddag
- JuleMåltidsKasse med and, flæskesteg & ris á la mande
Af: Jacob Dahl Andersen, huskok – Skagenfood



Opskrifter og fremgangsmåde til den perfekte julemiddag fra Skagenfood. 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 lave rødkål dagen før.

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'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)

Til ris á 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 portion kirsebærsauce med rom fra Hybengaarden i Vendsyssel

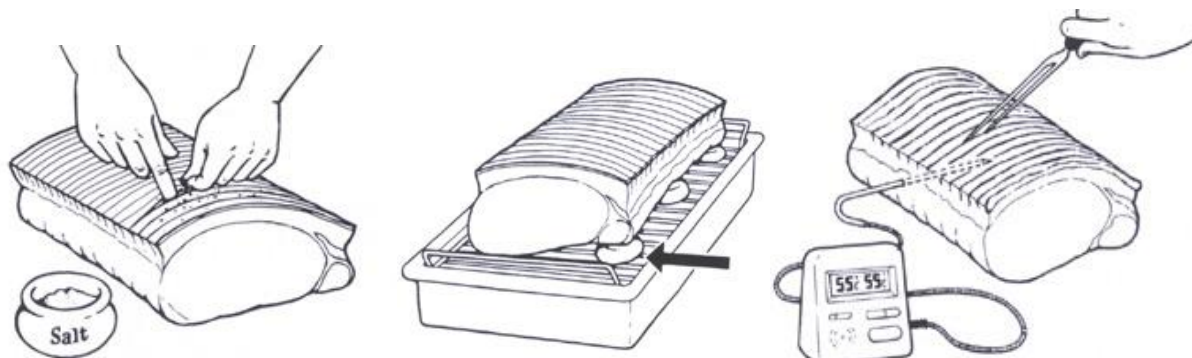
Du skal selv have:

- Lidt sukker, gerne rørsukker
- Flormelis
- Smør
- Salt & peber
- Evt. kødnåle & bomuldssnor
- Kulør

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 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 mulig. 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 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 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 15-20 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 - jo mere vil centrumtemperaturen i stegen stige i minutterne efter, den er taget ud af ovnen. Jo højere centrumtemperatur - jo mere tørt bliver kødet.

Se video:

QR-KODE - Følger



Andesteg fremgangsmåde:

1. Rens anden for evt. rester af indmad og tør den. Fjern evt. fjer- og dunrester. Skær vingspidserne af..
2. Gnid anden grundigt både 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 ovnens rist.
6. Kom 1 liter vand, vingspidser, hals og evt. indmad (udelad leveren) 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/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. 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.

Se video:

QR-KODE - Følger

Brun sovs fremgangsmåde:

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 grønkål – 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.
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, da der er rigeligt fedtstof i alt andet.

Rødkål fremgangsmåde:

Kog rødkålen igennem 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 150 g sukker i et jævnt lag på en mediumvarm pande – der passer i størrelsen således at kartoflerne ligger i et lag.
3. Lad sukkeret smelte uden omrøring - først 2 min. ved mediumhøj varme - og derefter ved jævn varme.
4. Tilsæt ca. 100 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. Prøv at svinge dem rundt i stedet for at bruge en ske eller palet – de går så let i stykker. Drys med lidt salt.

Se video:

QR-KODE - Følger

Ris á 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 et par 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 stk. salt.
3. Sæt låg på gryden og sæt den i en 200 grader forvarmet ovn i 10 minutter. 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. Pil forsigtigt vaniljestængerne op.
6. Hak mandlerne groft. (husk at gemme én eller flere hele mandler til madelgave-legen)
7. 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 de hakkede mandler. Grøden skal være HELT kold!
8. Juster evt. 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!
9. Anret i en stor pæn skål eller fad - husk at komme én (eller flere) hel smuttet mandel i.

Se video:

QR-KODE - Følger

Kirsebærsauce fremgangsmåde:

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



God fornøjelse, velbekomme & glædelig jul

Mvh. Huskokken