



Den perfekte økologiske Julemiddag

JuleMåltidsKasse med and 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)
- 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

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 portion kirsebærsauce med rom fra Hyben Gaarden i Vendsyssel

Du skal selv have:

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

Se video med huskokken Jacob - der "unboxer" og gennemgår alt indholdet her:

Bemærk denne video er med kassen med både and og flæsketeg - du har bestilt og modtager kassen **uden** flæsketeg!

Download og brug en "QR-reader" fra App Store eller på Google Play.



Næringsindhold JuleMåltidsKassen

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, guleringsmiddel (tabiokastivelse), konserveringsmiddel (kaliumsorbitat).

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.





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 ovnsens 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 ovnsens bradepande sammen med lidt frisk timian.
7. Nu skal du beslutte dig for, om du vil stegte anden almindeligt eller langtidsstegte 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.
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 fra 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 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 pisser.
9. Kog sovsen igennem i 5-10 minutter ved svag varme.
10. Smag sovsen til med salt og peber og juster farven med lidt sovseklør. Hvis du ønsker det, eller I har tradition for dette i jeres familie, kan du også tilsætte fløde og ribsgele 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 kartofler i rigeligt vand der er godt saltet. 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 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. 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.
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:

KirsebærsaUCE

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



God fornøjelse, velbekomme & glædelig jul

M.v.h. Huskokken