

JULEAFTENSMENU

TILBEREDNINGSGVEJLEDNING

Denne menu kræver ikke det store af jer i køkkenet. Følger du disse anvisninger, opnår du det bedste resultat. Alle emner med markering ** skal varmes som beskrevet herunder:

HOVEDRET

- Langtidsstegt juleand (bryst og lår) med kompot af svesker, æbler og friske timian**
- Serveret med brunede kartofler samt ristede kartofler med havsalt og rosmarin**
- Solbærkogt rødkål og bagt æble med ribsgelé**
- Den gode kraftige andesauce**

VEJLEDNING

Ovnen forvarmes på varmluft 200°, da alle tilberedningstiderne er med udgangspunkt i en forvarmet ovn. Alle emner skal varmes uden låg.

1. Andebryst og -lår samt kompot af svesker og æbler varmes i ovnen i ca. 10-15 min.
2. De brunede og ristede kartofler bages i ovnen i ca. 10-15 min. Rør gerne en gang undervejs.
3. Solbærkogt rødkål kan varmes i en gryde under låg ved middelvarme - rør lidt undervejs. Den kan også varmes i ovnen under låg i ca. 10-15 min. - rør en gang undervejs.
4. Bagt æble varmes i ovnen ca. 3-4 min. Pyntes efterfølgende med ribsgelé.
5. Sauce varmes op i en gryde. Den må gerne boble svagt.
6. Anret alle elementerne på en forvarmet tallerken. Æbleslaw, ribs, den varme sauce og kartoflerne kan serveres a part.

DESSERT

- Risalamande med Bora Bora Grand Cru vanilje, hvid chokolade og ristede mandler.
- Hertil kirsebærsauce tilsmagt med Amarena-kirsebær**

VEJLEDNING

1. Lun kirsebærsaucen i en gryde ved middelvarme under omrøring.
2. Server den færdiganrettede ris a la mande med sauce a part.

VELBEKOMME

Vi ønsker jer en god appetit. Glædelig jul.

MARTIN IB