

**Hjemkundskab**  
**Klasse: Prøve Valghold**  
**Dato: Uge 49**  
**Emne: Jul 3 - Julemiddag**  
**Jan Thiemann**



*Flæskesteg:*

1 kg svinekam med svær  
Laurbærblade  
2 ss salt

750 g kogte pillede kartofler  
Kartoflerne koges under låg i 20 minutter. Køles lidt af og pilles.

*Sovs:*

*Boullonen fra stegen hældes op i en skål Husk boullonen fra andebrysterne..!. Lad stå til fedtet har samlet sig på overfladen. Skum det af. 1 stor ss smør smeltes i en gryde og blandes med 1 stor ss mel. Boullonen tilsættes lidt ad gangen. Brug piskeris. Sovsen koges forsigtigt igennem og smages til med salt og peber, og farves med lidt kulør*

Rids sværen helt ned til kødet med ½ cm. mellemrum - men undgå at ride i selve kødet. Har slagteren ridsset kødet, skal det gås efter. Nogle gange er ridsningen ikke dyb nok - især ikke i siderne. Vær omhyggelig med at få salt ned mellem alle sværene. Stik et par laurbærblade ned mellem sværene eller læg dem under kødet.

Læg stegen på en rist i bradepanden, så sværen ligger så lige som muligt. Læg sammenkrøllet staniol eller et stykke skrællet kartoffel under stegen for at få sværen til at ligge helt vandret.

Hæld ½ l vand i bradepanden og sæt stegen midt i en kold ovn. Tænd ovnen på 200 grader og lad stegen stå i ca. 1½ time.

Vil man være sikker på at få saftigt kød bør man bruge et stegetermometer og følge anvisningen: Når centrumtemperaturen er 55 grader, skal man mærke, om sværen er sprød. Hvis den ikke er sprød, kan man skrue ovnen op på 250 grader, indtil centrumtemperaturen er 65 grader. Hold øje med at sværen ikke bliver for mørk. Hvis sværen er sprød, forsættes stegningen ved 200 grader, indtil centrumtemperaturen er 65 grader. Tag stegen ud af ovnen. Skyen bruges til saucen.

Lad stegen hvile utildækket i ca. 20 minutter. Under hviletiden stiger stegens centrumtemperatur til ca. 70 grader.

*Stegt andebryst*  
2 andebryster  
1 dl gode stenfri svesker  
2 cox orange æbler

Æblerne vaskes skæres i skiver med skræl. Svesker og æbler fordeles i bunden af **stegeposen** og de 2 andebryster ovenpå. Lægges i et ovnfast fad.

Steges 45 minutter ved 225 grader C. Tages ud af ovnen. Klip et hul i hjørnet af stegeposen og hæld saft og sky fra (til sovs). Brysterne pakkes ind i **staniol** og et viskestykke. Skal hvile 20 minutter..

Brysterne skæres i skiver på skrå og serveres med svesker og æbler og traditionelt tilbehør og/eller evt. en rødkålssalat.

<p><b>Kogt rødkål:</b></p> <p>1/4 Rødkål. rå</p> <p>1 spsk. Sukker</p> <p>2 dl. Ribssaft. sød. koncentreret</p> <p>1/2 dl. Eddike</p> <p>1/2 tsk. Salt</p> <p>20 gram Smør</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stokken skæres væk.</li> <li>• Kålen snittes fint og kommes i en gryde med smeltet smør. Sukker drysses over kålen, og det svitser i smørret i ca. 10 minutter.</li> <li>• Så tilsættes ribssaften og eddike.</li> <li>• Kålen koges ved svag varme i ca. 3/4 time.</li> <li>• Hvis kålen koger tør, tilsættes lidt vand.</li> <li>• Når kålen er mør smages til med lidt salt.</li> </ul>
<p><b>Ris a la mande:</b></p> <p>60 gram Grødris</p> <p>5 dl. Sødmælk</p> <p>1 spsk. Sukker</p> <p>1/2 stang vanillestang</p> <p>150 gram Mandler, smuttede</p> <p>2,5 dl. Piskefløde 38%</p> <p>Kirsebær. syltede</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vanillestangen flækkes og kornene skræbes ud og gemmes.</li> <li>• Bring mælken i kog i en tykbundet gryde og kom risene i under omrøring. Kom den "tømte" vanillestang i og lad den koge med i 4-5 min uden låg. Tag vanillestangen op og læg låget på gryden. Kog risene ved svag varme i 35-40 minutter.</li> <li>• Afkøl grøden.</li> <li>• Hak de smuttede mandler og bland mandler, sukker og vanillekorn i risgrøden. Pisk fløden stiv og vend den forsigtigt i grøden.</li> <li>• Server med de syltede kirsebær</li> </ul>