



Julemiddag

| | |
|---|---|
| <p>1 and på 3-3 1/2 kg salt peber 2 sylrlige æbler ca. 15 svesker uden sten</p> <p>sauce: hals, vingespidser, kråse og hjerte 1 lille løg 1 lille gulerod evt. 2 tsk. andebouillon 1/2 l. vand 1 spsk. andefedt 1 spsk. hvedemel 1 dl. fløde 13%</p> | <p>Tag indmaden ud af anden, og tør den godt. Hug vingespidser og hals af, og gem dem til saucen. Gnid anden ind- og udvendigt med salt og lidt peber. Skær æblerne i både, og kom dem i anden sammen med sveskerne. Luk med kødnåle. Læg den på risten over bradepanden med brystet nedad.</p> <p>Brun først 20 minutter ved 250C. Vend den, og dæmp varmen til 160C. Hæld evt. fedtet fra. Kom 4-5 dl vand i bradepanden, og lad anden stege til den er færdig, ca. 2 timer. Mærk ved låret, om det løsner sig let, og stegesaften er helt klar.</p> <p>Lad anden køle lidt af, inden den parterres. Skær lårene fri helt om på ryggen. Del i over- og underlår. Skær brystet fri på hver side, og del det i 3-4 stykker. Eller del anden på begge sider af ryggraden, og klip/skær bryst og ryg ud sammen.</p> <p>Sauce: Kog hals, vingespidser, kråse og hjerte sammen med grønsagerne og evt. bouillon 1 time.</p> <p>Si det (det kan gøres i god tid). Hæld stegeskyen fra anden oveni. Lad det stå et øjeblik, og skum fedtet af (det lægger sig foroven). Smelt smørret, og pisk melet i. Spæd med skyen, til saucen er tilpas.</p> <p>Kom fløden i, og kog saucen igennem. Smag til med salt og peber og evt. lidt ribsgelé. Farv med lidt kulør.</p> |
| <p>1 1/2 kg. svinekam m. svær 2 spsk. groft salt 2-3 laurbærblade 2-3 skalotteløg 5-6 dl. bouillon</p> <p>Sovs: 5-6 dl. sky + evt. vand 1-1 1/2 spsk. mel 1/2 dl. vand salt peber evt. kulør</p> | <p>Rids sværen helt ned til kødet med 1 1/2 cm. mellemrum, men undgå at ridse selve kødet.</p> <p>Gnid sværen godt med saltet, så det kommer ned mellem alle svære. Stik evt. laurbærblade ned mellem sværene.</p> <p>Læg stegen på en rist over bradepanden, så sværen ligger så lige som muligt. Læg evt. et stykke skrællet kartoffel eller sammenkrøllet alufolie under stegen for at sværen til at ligge helt vandret.</p> <p>Kom skalotteløg og bouillon ved. Sæt stegen på midterste ovnribbe i en kold ovn. Tænd ovnen på 200 grader C lad stegen stege ca. 1 1/2 time. Et stegetermometer skal vise 65 grader C så er stegen færdig.</p> <p>Tag stegen ud af ovnen og hæld skyen fra. Er sværen ikke helt sprød så efterbrun under grill ved 250 grader C 5- 15 minutter.</p> <p>Lad stegen hvile ca. 20 minutter uden at være dækket til. Temperaturen vil nu være steget til 70 grader C.</p> |



Hjemkundskab 7 klasserne

Dato: 6.-9. december 2011

Emne: Jul

Jan Wolfram Thiemann



| | |
|--|--|
| | <p>Sovs: Si stegeskyen op i en gryde og lad den stå et øjeblik. Skum overflødig fedt af. Ryst mel og vand til en jævning og rør i den kogende sky. Smag sovsen til og lad den koge igennem nogle minutter.</p> <p>Forskæring: Skær sværen af og del den ud enkeltvis. Skær kødet i ½ cm. Tykke skiver</p> |
| <p><i>Kartofler</i> 2/3 kg kartofler Vand så det dækker kartoflerne 2 ss salt</p> | <p>Kartoflerne skylles godt og lægges i en gryde Dækkes med koldt vand og tilsættes salt Bringes i kog ved fuld varme Når de koger dæmpes varmen til 3, og kartoflerne koger i 20 minutter Kartoflerne køles derefter af og skrælles pilles af. Lige inden serveringen overhældes kartoflerne med kogende vand tilsat 1 ss salt, så de er varme ved serveringen.</p> |
| <p><i>Rødkål</i> ¼ stort rødkålshoved 1 madæbler ½ dl eddike 1 dl. ribs saft 2 dl. vand sukker efter smag salt</p> | <p>Snit kålen fint, skær æblet i både og små kog det ca. 1 time under låg. Derefter skal den små simre ca. ½ time uden låg og er klar til servering.</p> <p>PS. den må ikke koge for længe der skal være "bid" i kålen altså ikke slasket og smattet.</p> |
| <p>½ "pølse" risengrød ¼ dl. Piskefløde 38% 1 spsk. Vanillesukker ½ spsk. Sukker 50 gram Mandler, smuttede og hakkede</p> | <p>Pisk fløde stiv med 1 spsk. vanillesukker.</p> <p>Tilsæt risengrøden lidt af flødeskummet og sukker. Rør rundt Tilsæt det sidste flødeskum og de hakkede mandler.</p> <p>Serveres med lidt kirsebærsaucе.</p> |

