

Vejledning til juleanden

Kassen indeholder julemad til juleaften.
Alle elementer skal på køl til det skal bruges.

Andestegen med tilbehør.

- ⇒ Forvarm ovnen på 180 grader ved varmluft (hvis ikke du har varmluft, så 200 grader i almindelig ovn.)
- ⇒ Fjern låget og bagepapiret fra andestegen og sæt den i ovnen i ca. 30 minutter. Efter 20 min. lægges æbler og svesker ved anden.
- ⇒ Sæt foliebakken med brune kartofler (behold låget på) i ovnen sammen med andestegen i ca. 30 minutter.
- ⇒ Rødkål og andesauce opvarmes nænsomt i hver sin gryde under omrøring.
- ⇒ Tag en gryde og kom vand i. Vandet skal op at koge. Når vandet koger, kommes de hvide kartofler i og tilsæt salt. Sluk for blusset. Lad kartoflerne trække sig færdige i gryden med vand i ca. 15 minutter.
- ⇒ Anret andestegen på fad sammen med bagte svesker og æbler.
- ⇒ Server rødkål, sauce, hvide og brune kartofler hver for sig.

Ris a la mande

- ⇒ Kirsebærsaauce opvarmes nænsomt i gryde under omrøring.
- ⇒ Kom ris a la mande op i en skål og pynt med mandelsplitter.

Så er der kun tilbage at sige velbekomme.

Gyrstinge
SKOVKRO