



JULEAFTENS MENU

Vejledning

Tænd ovnen på 180 grader

Færdigstegt and (Skal opvarmes)

Den langtidsstegte and bliver leveret udskåret i stykker og skal opvarmes i ovn på 180 grader i ca 15 min

Svinekam med svær (Klar til ovnen)

Svinekam med svær, leveres med top salt og klar til ovn. Der skal beregnes ca 1 1/2 time ved 180 grader

Hvide kartofler (forkogte)

En gryde bringes i kog, kartofler opvarmes i det kogende vand i 12 min og så er de klar til servering

Brunede kartofler (Kartofler, sukker og smør)

Find en stegepande, smelt smør og derefter sukker. Vend de forkogte kartofler til de er gylden brune

Hjemmelavet brun sauce. (Skal opvarmes)

Den brune sovs skal have et opkog og den er klar til servering

Rødkål (Skal opvarmes)

Rødkål opvarmes i en gryde, i ca 10 min til det koger og er varmt

Ribsgelé. Klar til servering

Hjemmelavet waldorfsalat. Klar til servering

Franske kartofler. Klar til servering

Tilkøb til menuen

Ris á la mande hertil kirsebærsauce.

Kirsebærsoksen kan opvarmes

Et stk. hel mandel (Til den heldige)

Glædelig jul og velbekomme

