

# KLAR.. PARAT.. JULEAFTEN!

 mesterslagteren



## INDEN 20. DECEMBER

- Bestil anden, gåsen, kalkunen, flæskestegen og/eller medisteren hos din slagter.
- Tænk allerede nu på juledagene – skal der være julefrokost? Få bestilt de gode varer hos slagteren. Husk også det gode pålæg til frokosten juleaftensdag.
- Køb ind i god tid til julen.
- Find den perfekte mandelgave – her kan slagterens bud være en utraditionel overraskelse for de øvrige omkring bordet. Et gavekort til den lokale slagter, en spegepølse eller andre slagterlækkerier.
- Rødkålen kan sagtens laves i god tid – den bliver kun bedre af at trække. Opbevar i rengjorte glas på køl.

## 21. DECEMBER

- Hvis anden (eller en anden fugl) og flæskestegen er i fryseren, så tag dem op og læg dem i køleskabet, så de kan tø langsomt op.
- Lav en liste over julens menuer, og gør de sidste indkøb. Husk lillejuleaften – den kan hurtigt blive glemt, når alt den dag handler om juleaften.

## 22. DECEMBER

- Lav kirsebærsaucen – og stil den koldt.
- Kog risengrøden til risalamanden. Opbevar på køl.
- Smut mandlerne til risalamanden og læg dem i køleskabet.

## 23. DECEMBER

- Anden kan med fordel steges dagen før. På den måde er der mulighed for at lade anden afkøle lidt, før den parteres i pæne stykker. Desuden er stegeskyen nem at dele i fond og fedt efter en tur i køleskabet. Der er også bedre plads i ovnen juleaften til flæskestegen.
- Kog ekstra andefond til saucen – kan koges på andelår, vingespidser, hals, eller indmaden fra anden. Spørg din slagter hvis du er i tvivl.
- Kog og pil aspargeskartofler til de brunede kartofler.
- Færdiggør risalamanden – husk en hel mandel til mandelgaven.
- Læg drikkevarer på køl og find vin og avec frem.

## 24. DECEMBER

### FORMIDDAG

- Dæk julebordet smukt
- Find serveringsskåle og fade frem.
- Klargør and og flæskesteg til stegning.

### EFTERMIDDAG

- Sæt flæskestegen og anden i ovnen (medmindre anden er stegt dagen før). Brug evt. et stegetermometer til flæskestegen. Spørg din slagter om kernetemperatur og stegetider. Husk at lade flæskestegen hvile 15-20 minutter utildækket, inden udskæring.
- Lav andesaucen – hvis fonden er der fra dagen før.
- Kom asier, æblegelé, chips osv. i serveringsskåle.

### 60-90 MINUTTER FØR MIDDAGEN

- Hvis anden er friskstegt, skal den parteres og lægges på en bradepande. Er den stegt i går, tages den ud af køleskabet og lægges på en bradepande. Er anden færdigstegt hos slagteren, er der givet vejledning til, hvordan den skal varmes.
- Lav de brunede kartofler. Skru ned på lav varme når de er færdige, så kan de næsten passe sig selv.
- Varm rødkålen op. Når den har været varmet godt op, så skru ned på lav varme.
- Tilbered saucen eller varm den op. Husk at smage den til.
- Kog og pil de hvide aspargeskartofler.

### LIGE INDEN SERVERING

- Pensl andeskindet med lidt andefedt og varm stykkerne igennem i ovnen (er anden stegt i går skal den have ca. 20 minutter). Den skal blot lige være gennemvarm. Afslut eventuelt med grill til skindet er sprødt.
- Hæld kogende vand i sovsekanden, så den er varm, når du hælder sovs i den.
- Skær flæskestegen ud.
- Anret på fade, i skåle og sovsekande – og server.

*Glædelig jul fra din slagter!*