

DININGSIX CATERING

JULEMENU

TILBEREDNINGS- & SERVERINGSVEJLEDNING

 VARM-SELV

Glædelig jul! Denne guide hjælper dig trin-for-trin med opvarmning og anretning af din julemenu, så alt står knivskarpt til julebordet.

 FORRET & DET KOLDE BORD

Luning af Fiskefilet

Forvarm ovnen til 180°C (varmluft). Lun panko-fiskefileterne på en bagerist i 6–8 minutter, indtil de er dejligt sprøde. Anret med citronbåde og grovhakket remoulade.

Sild, Æg & Hønsesalat (SILD & ÆG ER KUN MED I LUKSUS JULEMENU)

Anret marinerede sild med karry-æggesalat og æg med rejer på fade. Kom hønsesalaten i en skål og top med det sprøde peberbacon til sidst. Skær chia-rugbrødet i skiver.

 HOVEDRET — OPVARMNING I OVN

Før du starter: Forvarm ovnen til **180°C varmluft**. Fjern plastiklåg og emballage fra alle ovenfaste bakker.

1. Confiterede Berberi-andelår

Sæt andelårene i ovnen i **ca. 18–22 minutter**, indtil skindet er sprødt og kødet helt varmt. Drys med flagesalt og sprøde salvieblade lige inden servering.

2. Julefrikadeller & Petit Kartoffler

Sæt frikadeller og kartofler i ovnen sammen med andelårene de sidste **12–15 minutter** af opvarmningstiden.

3. Julesovs & Rødkål

Varmes i hver sin lille gryde ved lav/middel varme under omrøring, indtil det er dampende varmt. *(Kan også opvarmes i ovnen i egnede forme i ca. 15 min.)*

4. Vintersalat

Anret kålblandingen i en skål. Vend husets dressing i lige før servering, og top med den sprøde tomat/urte crumble.

DESSERT

Risalamande m. Lun Kirsebærsauce

Anret den kolde risalamande i en skål. Varm kirsebærsaucen forsigtigt op i en lille gryde ved svag varme (må ikke spilkoge) og server den lun i en kande ved siden af.

GODE TIPS

Planlægning

I kan med fordel gøre forretterne klar på fade 30 minutter før gæsterne kommer, og sætte hovedretten i ovnen mens I spiser forret. Skru ovnen ned på 60–70°C hvis I har brug for at holde maden varm.