

DININGSIX CATERING

JULEAFTEN MENU

TILBEREDNINGS- & SERVERINGSVEJLEDNING (VARM-SELV)

Glædelig jul!

Denne guide hjælper dig trin-for-trin med opvarmning og anretning af din juleaften menu, så alt står knivskarpt til julebordet.

KLARGØRING & HOVEDRET

Før du starter:

Forvarm ovnen til 180°C varmluft. Fjern plastiklåg og emballage fra alle ovnfaste bakker.

1. Confiterede Berberi-andelår & Andebryst

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

2. Små Petit Kartoffler

Sæt bakken med kartofler i ovnen sammen med andekødet de sidste 12-15 minutter af opvarmningstiden, indtil de er gennemvarme.

3. Julesovs & Aromatisk Rødkål

Varm julesovsen og rødkålen op 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. Ribsgelé

Anret den klassiske ribsgelé i en lille skål eller tag den direkte på bordet som koldt tilbehør.

D E S S E R T

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.

G O D E T I P S

Planlægning & Varmholding

Skal maden holdes varm efter opvarmning, kan du skrue ovnen ned på 60-70°C. Dæk gerne kødet løst med stanniol, så det bevarer sin saftighed.