

## Julemiddag 2024

Kære Julegæst,

Tusinde tak for at vælge julemenu fra Malling Kro!

Vi har sådan glædet os til at hjælpe med dette års Julemiddag, så du kan slappe ekstra af og nyde aftenen.

Vi har lavet de indledende forberedelser til middagen, og her lavet en lille guide til hvad du skal gøre, for at færdiggøre menuen så den er spiseklar.



### Hovedret:

#### **Andebryst og -Lår skåret fra en Helstegt Frilands Juleand**

Tilberedningstid Ca. 8-10 min.

De dejlige Frilandsænder har vi fyldt med masser af æbler, svesker samt timian, hvor de efterfølgende har hygget sig i ca. 12 timer ved 80 grader. Ænderne er derefter blevet skåret ud så hver en gæst kan få et stykke af låret og brystet fra anden.

#### Når anden skal varmes:

Tænd ovnen på 220 grader varmluft.

- Husk at alle ovne er forskellige, og at varmen påvirkes af hvor meget man kommer i, samt hvor ofte man åbner lågen. Brug den sunde fornuft, og husk at tiderne er vejledende.

Til at gøre anden ekstra lækker, har vi lavet lidt krydderfedt, som smeltes og pensles let over skindet på anden inden den sættes i ovnen.

Anden er blevet pakket i et engangsfad, som kan gå direkte i ovnen, så det er nemt at varme op. Når ovnen er varm sættes fadet med and ind uden låg, og skal have ca. 8-10 min. (vær opmærksom på at det kan variere fra ovn til ovn, og at det er dig selv som kender din ovn bedst).



Den varme and kan anrettes i dit ”yndlings andefad”, og serveres med alle de andre gode sager.

### **Hjemmesyltet Rødkål**

Tilberedningstid Ca. 15 min.

Kroens rødkål er hjemmesyltet med masser af lune julekrydderier, solbærsaft og selvfølgelig vendt med andefedt for at give den helt rigtige smag.

Når kålen skal varmes op kommer denne i en passende størrelse gryde, som sættes på komfuret ved lav varme og varmes stille og roligt op indtil denne har den helt rigtige temperatur for dig. Derefter anrettes den blot i det ønskede service og serveres.

### **Kroens Fyldige Andesovs**

Tilberedningstid Ca. 15 min.

Andesovsen er lavet af skyen fra de helstegte ænder, samt vores hjemmekogte fond, lavet på alt det gode afskær fra ænderne og selvfølgelig smagt til med rigelige mængder fløde.

Sovsen kommer i en passende størrelse gryde, og varmes op ved lav varme. Vi anbefaler gerne at man løbende kigger til sovsen og rører i denne. Når sovsen opvarmes vil den løbende blive mere flydende i konsistensen. Når sovsen er varm er denne klar til at blive serveret.

### **Hvide & Brunede Kartofler**

Tilberedningstid Ca. 10-15 min.

Kartoflerne har vi forkogt let, og er pakket så du selv kan vælge hvor mange der skal være hvide og hvor mange der skal laves til brunede.

Til de brunede kartofler har vi lavet en karamellage, som du skal koge kartoflerne i. Disse skal koges ved middel varme til de har den rette konsistens for dig. Vi anbefaler gerne at man lader kartoflerne ligge i karamellagen et par minutter inden disse serveres, for at give dem den flotteste farve.

De resterende kartofler, som ikke skal laves til brunede skal blot koges op i letsaltet vand, i 8-10 minutter eller til du syntes de er færdige.

For at teste om kartoflerne er gennemkogte kan du stikke en skarp kniv ned i midten af kartofler, hvis denne glider let af kniven er kartoflen gennemkogt.



## Dessert:

### Kroens Risalamande

Kroens Risalamande er lavet på risengrød kogt med masser af vanilje, vendt med mandelsplinter og let pisket flødeskum hvor der også er kommet et lille ekstra twist af vores hjemmelavede vaniljesukker.

Risalamanden kan anrettes som du ønsker, og er klar til servering så snart du er.

### Hjemmelavet Kirsebærsauce

Tilberedningstid Ca. 8-10 min.

Den hjemmelavede kirsebærsauce skal blot lunes op ved svag varme under omrøring, til den har den ønskede temperatur og er derefter klar til servering.

Rigtig god fornøjelse og en glædelig Jul

Fra hele team Malling Kro

