

BAGVRKS JUL

Planlægning af juleaften

I løbet af december

Rødkålen kan koges i god tid og blot fryses ned. Du kan også lave rødkålen nogle dage før juleaften, og lade den stå i køleskabet.

21. december

Tø and og flæskesteg op i køleskabet.

Tjek, at du har købt alt det, du har brug for. Ellers gør det.

22. december

Ryd op og gør rent.

Hæng rene håndklæder i badeværelset, og fyld op med toiletpapir.

Pynt juletræet.

23. december

Kog risengrøden til risalamanden

Smut mandlerne. Husk at lægge to til side, hvis der er mandelgave. (To, fordi det er rart med en ekstra, hvis den første flækker.) Hak resten groft.

Steg ænderne, og skær dem ud.

Skræl de hvide kartofler, og læg dem i koldt vand.

Kog og pil kartoflerne til de brunede kartofler.

Forbered den hvide gløgg til velkomstdrinken.

24. december

Formiddag:

Lav risalamanden færdig, og hæld den i en serveringsskål. Husk at putte mandlen i. Sæt den i køleskabet.

Lav kirsebærsaucen.

Dæk julebordet, og find serveringsskåle og -fade frem.

BAGVRKS JUL

Planlægning af juleaften

Eftermiddag:

Sæt flæskestegen i ovnen.

Lav andesaucen.

Åbn rødvinen.

En time før middagen:

Tag de pillede kartofler ud af køleskabet.

Sæt de hvide kartofler over.

Lav flæskestegssaucen.

En halv time før julemiddagen

Varm rødkålen, og smag den til.

Brun kartoflerne.

Varm anden for at få sprødt skind, mens flæskestegen hviler.

Varm saucerne ved lav varme.

Hæld de franske kartofler i en skål.

Hæld syltede asier op i en skål.

Tag risalamanden ud af køleskabet, så den kan temperere lidt.

Lige før middagen

Skær flæskestegen ud, og øs alt op i skåle.