



Jul 2008

Lækre juleopskrifter





Julepaté med cognac og hasselnødder

Kg	
2,000	Svinelever
4,000	Brystflæsk, afsværet
2,000	Fedtafpuds
3,000	Kogende suppe
1,000	Hasselnødder
0,050	Cognac essens
0,120	Nitritsalt 2007
0,030	Kogsalt 2006
0,800	Cognac paté
	Krydderiblanding 6016

13,000

Total

Arbejdsgang:

Leveren koges i 10 min. og hakkes gennem 6-8 mm skiven én gang. Brystflæsk og fedtafpuds koges ca. 30 min. og hakkes med 6-8 mm skiven.

Svinelever blandes med brystflæsk og fedtafpuds. Derefter tilsættes suppen, Cognac paté Krydderiblanding, hasselnødder og salt. Det hele røres godt sammen.

Patéen bages i alu-forme i vandbad ved 180_C i ca. 50 min. - afhænger af formstørrelsen.

Juleandbryst

Kg	
0,400	Andebryst
0,900	Porre i ringe
0,150	Mandariner (2 stk. daser)
0,020	Vanille stang (1 stk.)
0,120	Würzöl Superglans
	marinade orange 238083

1,590

Total

Arbejdsgang:

Andebrysterne ridses i skindet og vendes i Superglans marinaden og steges i forvarmet ovn ca. 15 min ved 180_C.

Fyldet: Vanillestangen flækkes og kornene skræbes ud og blandes med porrerne og mandarinerne. Fyldet bages sammen med andebrysterne, dog kun i 10 min ved 180_C.



Æblefedt

Kg	
4,250	Fedt
0,250	Fedtegrever
0,250	Løgblanding 128228
0,250	Æblegranulat 162051
0,100	Løgfedt krydderi 167517

5,100

Total

Arbejdsgang:

Alle råvarer røres godt sammen, og hældes i forme og afkøles ved max 5°C.

Glögg

Kg	
0,033	Pilsner (1 fl.)
0,010	Revet skal af 1 citron
0,200	Sukker
0,075	Rødvín (1 fl.)
0,050	Rosiner
0,050	Mandler
0,040	Glöggblanding 7080

0,458

Total

Arbejdsgang:

Glöggblandingen koges sammen med pilsneren og citronskallen. Lad det trække i 3 timer.

Si derefter Glöggblandingen fra essensen. Tilsæt sukkeret til essensen og kog det op.

Essensen er nu klar til at blive blandet sammen med rødvinen, mandlerne og rosinerne.

Julemedister

Kg	
10,000	Hakket svinekød
5,000	Vand
1,000	Julemedister
	krydderiblanding 8154

16,000

Total

Arbejdsgang:

Det hakkede svinekød fordeles i lynhakkeren sammen med krydderiblandingen og halvdelen af vandet, og køres sammen. Derefter tilsættes resten af vandet og det hele køres godt ud.

Farsen stoppes i tarme evt. kaliber 28-32 mm.

Pølserne koges ved 80_C i 15-20 min.

