

Huskeliste julen 2022

Hovedingredienser til julemiddagen:

And :
- Svesker
- Æbler
- Kød nåle
- Evt. stegeposer til at putte omkring ænderne:
- Løg og gulerødder
- Salt
- Friskkværnet peber

Flæskesteg: - Laurbærblade
- Evt. chili for at give kant.
- Til at putte omkring stegen: Løg og gulerødder - Salt
- Friskkværnet peber

Alternativ: Helt op til dig og dine traditioner

Kartofler: - Alm. kartofler
- Til brunede kartofler eller glas med små kartofler
- Sukker til at brune de små kartofler i
- Smør til at brune kartoflerne i
- Franske kartofler

Sauce: Bouillon eller fond - ande
Marizena
Saucekulør
Fløde
Ribs gele
Fiskesauce - bruges til at runde saucen af med
Salt
Frisk kværnet peber

Tilbehør: Rødkål i glas eller lav den selv - rødkål, ribssaft, evt. tørrede tranebær

Rødkålsalat: rødkål, tranebær, appelsin, eddike, olivenolie, sirup, granatæble, valnødder

Waldorfsalat:

Bladselleri, æbler, vindruer, valnødder, cremefraiche, sukker, salt, peber

Dessert: Ris a la mande:
Grødris
Mælk
Vanillestang
Mandler - husk at gemme en hel
Sukker
Fløde
Kirsebærsauce - lav den selv, kirsebær, sukker evt. appelsin
Vigtig: Mandelgave

Dtikkevarer: Rødvín
Portvín
Alkoholfri vín
Sodavand
Saft

Andet: Bagepapir
Stanniol
Husholdningsfilm
Køkkenruller
Toiletpapir
Stearinlys
Tændstikker

Rigtig glædelig jul

Anne Mette
Co-founder Inuacare