

# madklubben derhjemme

Din guide til  
julefrokosten



# Praktisk information

Vi har glædet os til at hjælpe dig med at lave årets julefrokost. For at du kan høste en stående applaus fra dine gæster, når måltidet er ovre, så skal du starte med at sætte al maden i køleskabet.

Læs nu tjeklisten grundigt igennem og sørg for at tjekke, at du har det hele. Hvis der, mod forventning, er fejl eller mangler, skal du skynde dig at ringe til os på tlf.: 38 42 42 65 mandag-torsdag inden kl. 17:00, fredag- lørdag inden kl. 19:00 og søndage inden kl. 17:00.

## Anretning

Har I bestilt fra 4 personer, kommer maden anrettet i forskellige skåle og fade klar til at sætte på bordet. Jeres valgte menu kommer anrettet til deling. Ønsker I at anrette maden på tallerkener, er dette også en mulighed. Vi anbefaler dog, at man benytter sig af vores skåle og fade, så måltidet kan nydes til deling på bordet.

## Har du allergi?

Se hvilke allergener, der er til stede i vores retter her:

***[madklubbenderhjemme.dk/catering/julefrokost-med-madklubben-2020#allergener](https://madklubbenderhjemme.dk/catering/julefrokost-med-madklubben-2020#allergener)***

## Håndtering af fødevarer

Vi følger Fødevarestyrelsens anvisninger om korrekt håndtering af rå og forarbejdede råvarer samt tilberedning og opbevaring af retterne. Når du modtager din mad, skal du straks sørge for, at den kommer i køleskab ved max 5 grader.

Efter opvarmning anbefaler vi, at maden spises inden for 3 timer, og eventuelle rester kasseres.

## Returnering af service

Vi afhenter service og kasser den valgte afhentningsdag. Du skal bare skylle servicen af, så tager vi opvasken. Har du afhentet din bestilling i Søborg, leveres dette tilbage i Søborg.

## Glædelig jul & velbekomme



# Tjekliste af klassisk menu

**Brød og de kolde retter er klar til servering og på næste side kan du se fremgangsmåde for tilberedning af de varme retter.**

- ☐ Surdejsbrød og rugbrød med pisket smør
- ☐ Rillette af varmrøget laks, æbler, dild, creme fraiche, sennep & kapers
- ☐ Hønsesalat, trøffelmayo, syltede svampe & urtesalt
- ☐ Medister, timian, skalotter, stegte æbler & grov sennep
- ☐ Confiterede andelår, rødkål med balsamico & brun farin
- ☐ Stegte kartofler med rosmarin & røget salt
- ☐ Julesauce med æbleeddike
- ☐ Vinterkålsalat med tranebær, valnødder, pære & honningvinaigrette
- ☐ Risalamande med ristede mandler, vanilje & kirsebærsovs

## Tilkøb af snacks

- ☐ Franske kartofler med Piment d'Espelette
- ☐ Røgede mandler
- ☐ Flæskesvær med eddikepulver

## Tilkøb til menuen

- ☐ Kalvefrikadeller med surt (3 stk. pr. mand)
- ☐ Flækesteg af kamsteg
- ☐ Marinerede sild med syltede stikkelsbær, skalotteløg & karrysalat
- ☐ 2 slags oste med behørig garniture



# Sådan gør du

## Medister med timian, skalotter, stegte æbler & grov sennep

- ☐ Æblekompot lunes i en kasserolle ved lav varme.
- ☐ Medisteren varmes i ovnen i ca. 6-7 minutter.

Æblekompot puttes i bunden af en skål, og medister  
☐ lægges ovenpå. Pynt af med timian, og servér retten med den grove sennep.

*Det skal du bruge: Pande, kasserolle, olie*

## Confiterede andelår, rødkål med balsamico og brun farin

- ☐ Ovnens forvarmes til 200 grader. Herefter skal anden i ovnen sammen med kartoflerne i ca. 10 minutter.
- ☐ Rødkålen lunes i en kasserolle, til det er lunt, eller i mikrobølgeovn med film i 2 minutter.

*Det skal du bruge: En ovn, ovnbakke, salt, peber & kasserolle (eller mikrobølgeovn)*

## Julesauce med æbleeddike

- ☐ Julesaucen opvarmes ved svag temperatur i en gryde.

*Det skal du bruge: En gryde*

## Risalamanden

- ☐ Kirsebærsovsen serveres kold eller lunes i en gryde ved svag varme.

*Det skal du bruge: En kasserolle*

## Flækesteg af kamsteg

- ☐ Forvarm ovnen til 180 grader.
- ☐ Opvarm stegen i ca. 5-6 minutter

*Obs. man kan med fordel mærke med en nål eller en urtekniv om kødet er lunt i midten. Kødet må ikke føles meget varmt da det så kan blive overtilberedt.*

*Det skal du bruge: Ovnbakke & ovn*

## Kalvefrikadeller

- ☐ Lunes i 10 minutter ved 160 grader.

*Det skal du bruge: Ovn & ovnbakke*



# Tjekliste af vegetarisk menu

**Brød og de kolde retter er klar til servering.**

- ☐ Surdejsbrød og rugbrød med pisket smør
- ☐ Tatar af rødbeder, tahine, persilleolie og ristet boghvede
- ☐ Æggesalat med trøffelmayo og karse
- ☐ Stegte æbler med timian, skalotter og svesker
- ☐ Saltbagt selleri med timian og selleripure
- ☐ Stegte kartofler med rosmarin og røget salt
- ☐ Vinterkål salat, tranebær, valnødder, pære og honningvinaigrette
- ☐ Rødkål med balsamico og brun farin
- ☐ Ris a la mande, ristede mandler, vanilje og kirsebærsovs

## Tilkøb til menuen

- ☐ 2 slags oste med behørig garniture

# Tjekliste af vegansk menu

**Brød og de kolde retter er klar til servering.**

- ☐ Surdejsbrød og rugbrød med pisket smør
- ☐ Tatar af rødbeder, tahine, persilleolie og ristet boghvede
- ☐ Appelsin/dadelsalat med persillevinaigrette & hasselnødder
- ☐ Stegte æbler med timian, skalotter og svesker
- ☐ Saltbagt selleri med timian og selleripure
- ☐ Stegte kartofler med rosmarin og røget salt
- ☐ Vinterkål salat, tranebær, valnødder, pære og honningvinaigrette
- ☐ Rødkål med balsamico og brun farin
- ☐ Æblekompot med vaniljecreme og ristede mandler

