

Julekaloriesiderne?



Af Jan Ekstrøm



Sild på Isblok

Ingredienser:

6 kryddersildefileter el.
mari-nerede sildefileter, 3
løg, dild, persille og 1 isblok.

Fremgangsmåde:

Lav en isblok ved at komme
vand i en aflang
sandkageform og stil den i
fryseren.

Lige før serveringen lægges
isblokken på et fad.

Derefter lægges de
sammenrullede sildefileter
på, og man pynter med
dildkviste, løgringe og
persille.

Karamelsovs til desserten

Ingredienser:

2 dl sukker, 2½ dl vand og
1 dl piskefløde.

Fremgangsmåde:

Hæld sukkeret på en pande og
varm det langsomt op, UDEN
OMRØRING, til det er
lysebrunt og skummende.

Tag panden af varmen og tilsæt
det kogende vand.

Kog karamellen til den er
smeltet og køl den af.

Pisk fløden og bland den i
karamellen lige før serveringen



Eskimoæbler

Ingredienser:

6 store æbler, saft af 1 citron, 150
g frosne hindbær, 2 spsk. Sukker,
4 spsk. Cognac, 3 små makroner, 1
dl mandler og 2½ dl piskefløde.

Fremgangsmåde:

Vask æblerne og tør dem. Skær et
låg af og fjern kernehuset. Tag
frugtkødet ud af æblerne, så der
kun er skal tilbage.

Dyp dem indvendig med citronsaft.
Skær frugtkødet i små terninger.

Dryp det med resten af
citronsaften og bland det med
sukkeret, de optøede hindbær og
cognac. Knus makronerne. Smut og
hak mandlerne. Vend makroner og
mandler i æbleblandingen sammen
med den piskede fløde.

Fyld æblerne og stil dem koldt 1
times tid.

Sæt låget på ved serveringen.



Julekaloriesiderne?



Dansk Bloody Mary



- Ingredienser:**
- 6 cl. snaps.
 - 18 cl. tomatjuice
 - ca. $\frac{1}{2}$ tsk. frisk citronsaft.
 - Ca. $\frac{1}{2}$ tsk.
 - Worcestershire sauce.
 - Lidt sellerisalt.
 - Tabasco, friskkværnet peber og salt efter smag.
 - 2 isterninger.



Julevafler



Ingredienser:

- 3 spsk. sukker.
- 3 æg.
- Finrevet skal af $\frac{1}{2}$ vasket citron.
- 125 g hvedemel.
- 1 tsk. kardemomme.
- 3 dl. mælk.
- 125 g smør.

Fremgangsmåde:

- Æg og sukker piskes sammen, hvorefter citronskal, mel, kardemomme og mælk røres i.
- Smelt smørret og rør også det i dejen.
- Hæld ca. 1 dl. dej midt på det gennemvarmede vaffeljern.
- Luk jernet sammen, og bag vaflerne i ca. 2 min. til de er gyldne. (ca. 4 stk)





Brune kartofler



Ingredienser:

1 kg små kogte pillede kartofler, 4 spsk. sukker og 40 g smør.

Fremgangsmåde:

Brug gode faste kartofler. Kog dem i god tid, så de er helt kolde.

Brus kartoflerne over med koldt vand, og lad dem dryppe godt af.

Drys sukkeret på en stor pande og varm op, til det er helt smeltet og lysebrunt.

Kom smørret på og rør, til det er godt blandet.

Kom kartoflerne på, og ryst panden, til karamellen er godt fordelt.

Varm dem igennem ved svag varme. Ryst panden jævnlgt. Bliver karamellen for fast tilsættes lidt vand.



Baileyskugler

Ingredienser:

200g marcipan, ca. $\frac{1}{2}$ dl. Baileys, mørk overtrækschokolade og Nesquick eller andet kakaopulver. (ca. 10 stk)

Fremgangsmåde:

Ælt Baileys og marcipanmassen sammen. Smag evt. til med mere Baileys. Tril kuglerne og vend dem i smeltet mørk overtrækschokolade og tril dem derefter i kakaopulveret, mens de endnu er fugtige.



Julekaloriesiderne?



Ingedienser:

1 æggehvite, 250 g floursukker, 2 spsk. kakao
 $\frac{1}{2}$ tsk. Hjortetaksalt.

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser blandes godt sammen. Dejen skal være ret fast. Dækkes til og stilles koldt til det skal bruges.

Gør kødhakkeren klar uden kniv. Figuren med "kongekronen" sættes på kødhakkeren.

Ovnen tændes og sættes på 110°.

Tag lidt af dejen ud af gangen, kør det igennem kødhakkeren. Skær dem i passende længder, sættes på en plade med bagepapir.

Bages i ovnen til de slipper ved at knipse på dem med fingrene.



Ingedienser:

3 appelsiner, 2 æbler, 3 bananer, 4 kiwifrugter, 2 dåser ananastern, 200 g vindruer og 1 dl hakkede valnødder.

Til servering:

3 dl piskefløde, reven skal af 1 appelsin og 100 g reven marcipan.

Fremgangsmåde:

Pil og skræl frugterne og skær dem i terninger og skiver. Skær vindruerne over og fjern kernerne. Lad ananasstykkerne dryppe af. Bland frugterne i en skål og drys hakkede valnødder over.

Marcipanflødeskum:

Pisk fløden til blødt skum. Rør fint revet appelsinskal og groft revet marcipan i og rør rundt med let hånd.

Frugtsalat med marcipanflødeskum

