

Glædelig jul



Rødkål

1 kg Rødkål
2 Æbler
25 g Margarine ½-1 dl Eddike
25 g Sukker
2 tsk. Salt
1 dl Sød ribssaft

Kålen snittes fint, blandes med revet æble og lægges i gryden med smeltet margarine, eddike og salt. Kålen koges ca. 1 time, smages til med sukker og ribssaft. Tilsæt evt. lidt

Artikel i **BEBOER-INFO** December 2005

Julefrikadeller med Allehånde

(Ca. 40 stk.)

400 g hakket
oksekød
3/4 dl rasp
1 1/2 dl fløde
1 spsk. revet løg
1 æg
1 tsk. salt
1/4 tsk. allehånde
Smør til stegning

Sådan gør du:

Bland rasp med fløde, og lad det trække 5-10 minutter. Bland farsen med løg, æg, salt og allehånde. Kom raspblandingen i, og rør farsen lind. Fugt hænderne med koldt vand og form farsen til runde boller. Steg dem i smørret, ca. 10 ad gangen. Ryst panden, så kødbollerne bliver lige brune rundt om. Skru ned for varmen, når bollerne er brune, og steg dem færdige i ca. 5 til 10 minutter.

Tid: 45 minutter.





Juleboller med fyld

(10 - 12 stk.)

Dej:

450 g mel (9 dl)

300 g smør/margarine

2 spsk. sukker

3 æg

1/2 dl vand

75 g gær

Fyld:

150 g smør/margarine

150 g sukker (1/2 dl)

1 dl makronrasp.

3 spsk. rosiner

Pynt:

1 sammen pisket æg

grofthakkede nødder

tesukker

Fremgangsmåde:

Findel fedtstoffet i melet og bland sukkeret i.

Udrør gæren i vandet og pisk æggene heri. Kom det i dejfadet og ælt dejen sammen. Stil den til hævnning på et lunt sted i en 1/2 time. Rul dejen ud til en 1/2 cm tyk plade. Skær den i 10-12 firkanter.

Rør fyldet sammen og fordel det på firkanterne. Fold dejkanterne op omkring fyldet. Lad bollerne hæve på bagepladen i 20-30 minutter.

Pensel med sammen pisket æg og drys grofthakkede nøddekerner og tesukker på.

Bages i ca. 20 minutter ved 225 g.

Bollerne er sprøde ligesom wienerbrød, og så er de fyldt med en god makronblanding.



Glædelig jul



Flæskesteg

2 kg Svinekam
2 tsk. Salt
evt. 1 Løg
3 Laurbærblade
2-4 hele Nelliker



Stegen ridses dybt (en Stanlykniv er ganske god) og lægges med sværen ned i bradepanden, der stilles i forvarmet ovn ved 160°. 1 liter kogende vand hældes ved. Stegen koger i vandet 20 min.

Den lægges derefter på risten over bradepanden med sværen op og drysses med salt. Der kan stikkes løgringe, laurbærblade og nelliker ned i sværen. Det giver kødet en pikant smag. Vandet skal blive i bradepanden. Stegen skal ikke dryppes.

Den steges derefter 1½ time ved 160°, hvorefter skyen hældes fra. Stegen brunes ca. 15-20 min. ved 250° for åben ventil eller ovndør, til sværen er sprød.

Under grill bliver sværen sprød og bobler på få min.

Skyen jævnes til sauce, tilsættes kulør og smages til.

Et gammelt husråd

Få sprød flæskesvær hver gang. Gnid sværen med eddike inden stegning (evt. med bagepensel).

Glühwein

Ingredienser (1 pers)

3 dl rødvin

1 stk. citronskal

1 stk. appelsinskal

1 stang kanel

4 nelliker

lidt reven muskatnød

1 tsk. Honning



Opvarm alle ingredienserne sammen - vinen må ikke koge. Server drinken i et opvarmet glas eller krus.



I BLÅKILDECENTERET

Tlf. 43 52 09 33

Børn 0 - 9 år 175,-

Unge 10 - 14 år 200,-

M/K Klip 240,-

CD er da billig

VI SES HOS MARC

I CD KLIP

Med venlig hilsen

Marc Dam



Glædelig jul



Rosenkålssalat

Ingredienser:

200 g friske rosenkål
1 gulerod (100 g)
40 g græskarkerner



Dressing:

3-4 spsk. fløde
2 spsk. citronsaft
revet peberrod
salt og peber



Fremgangsmåde:

1. Skær rosenkålen i meget tynde skiver.
2. Skær guleroden i lange strimler med en kartoffelskræller – fra top til bund.
3. Pisk fløden let, smag til med citronsaft, peberrod og lidt salt og peber
4. Bland grønsagerne og vend dressingen i. Drys græskarkerner over.





Abemad

• Ingredienser:

- 2 bananer
- 1 appelsin
- 1 æble
- 1 ds. ananas i tern
- ½ pk. Mørk chokolade
- ½ l piskefløde
- sukker og vanille

• Fremgangsmåde:

- Skræl frugterne og skær i små tern.
- Læg dem i en skål og hæld ananasjuicen over og lad det trække ½ time.
- Pisk fløden stiv og smag til med lidt vanillekorn og sukker.
- Si frugterne fra juicen og bland dem i fløden.
- Drys med grofthakket chokolade.



Glædelig jul



Agurkesalat



Ingredienser:

3½ dl creme fraiche

3 spsk. persille, friskhakket

2 spsk. Zittauerløg, hakket

1 tsk. Groft salt

Peber

Agurk i terninger (ca. 450 g)

Fremgangsmåde: Bland creme fraiche med persille og løg. Smag dressingen til med salt og peber.

Fyld: Bland agurketerningerne i dressingen. Server agurkesalaten til stegt lammekød og oksekød.



BLOMSTERPAVILLONEN

Blåkilde Center Torv Tlf. 43 52 52 59

www.blomsterpavillonen.dk

Stort udvalg i blomster – Brugskunst - Begravelsesbinderi

Alt i blomsterarrangementer / Binderi

Se vores åbningstiderne på bagsiden af bladet



Hurtigt madbrød

Ingredienser:

50 g smør
2 dl mælk
½ dl yoghurt
25 g gær
1 tssk. Sukker
1 tssk. Salt
1½ tssk. Oregano
350 g mel



Fremgangsmåde:

Alle ingredienser blandes og bages i en ikke forvarmet ovn ca. 20 min. ved 225°.

Ingredienser:

½ tsk. Salt
250 g hvedemel
½ spsk. sukker
2 æg
4 dl kærnemælk
1 tsk. natron

Fremgangsmåde:

Mel, salt, sukker og natron blandes.

Æg og kærnemælk røres i, og dejen røres blank og glat.

Læg lidt palmin i hvert hul på æbleskivepanden, og når det er smeltet, hæld så æbleskive dej i hvert hul.

Æbleskiverne vendes med en strikkepind eller lignende.

Æbleskiver