

Julemenu

- Juleand
- Rødkål på grill
- Honningkartofler
- Syltede agurker
- Salat



JENSEN GRILL

Juleand

Tilberedningstiden afhænger af størrelsen på anden. En and på 2,5 kg ca. 3 timer, 3,5 kg ca. 4 timer 4,5 kg ca. 4,5 timer. Hvis man ikke har så lang tid, kan tilberedningstiden reduceres med en time, hvis man ikke kommer fyldt ind i anden.

Rens anden grundigt indeni. Hvis den ikke er rensset ordentligt og der puttes fyld i, så ser det ikke så lækkert ud, når fylDET tages ud efterfølgende.

Drys lidt salt ind i anden og fyld med blandingen af vindruer, æbler, citron og lidt ribsgele. Evt. tranebær, granatæble, chili, appelsin.

Gnid ydersiden med salt.

Ænder kan tilberedes på rotisserie eller i alubakker/bradepande.

Ænder tilberedt i alubakke/bradepande:

Brystet skal vende opad og der hældes en lille smule olie i bakken, så skindet ikke brænder fast.

Ænder tilberedt på rotisserie

Sæt anden på rotiseriet. VIGTIGT at spyddet sidder centeret i anden. Det er meget VIGTIGT, at vinger og lår ikke stikker ud. Under anden på grillristen placeres en drypbakke (alubakke). Hvis der er noget, som stikker ud, risikerer man, at det skubber drypbakken væk. Der er meget fedt på en and, som der kan antændes, hvis det drypper frit ned i grillen. Hvis ikke det er nok med gaflerne på rotiseriet, kan det være nødvendigt, at binde vinger og lår fast med noget kødsnor eller kødnåle.

Klargøring af grill

Fyld begge kulbakker med briketter (der skal ikke være top på, kun til kanten). Stil dem i hver side af grillen.

Tænd alle 3 brændere og luk låget og vent ca. 10-12 minutter, indtil der er gang i de nederste kul.

Normalt er de nederste kul tændt, når termometeret viser ca. 300 grader.

Sluk gassen og lad låget stå åbent i 2 minutter, så temperaturen kommer lidt ned. Lad kulbakkerne stå i nederste position.

Anvendes rotisserie sættes det i grillen med en drypbakke placeret under anden, til at opsamle fedtet. Det er VIGTIGT man kontrollerer, at anden ikke rammer bakken, så den skubber den væk, så fedtet drypper ned i grillen.

JENSEN GRILL

Tilberedes anden i en alubakke, stilles den midt på grillristen. Hvis man har flere ænder, stilles de ved siden af hinanden midt på grillen. Så længe at kullene holdes i bundposition, kan bakkerne godt stå hen over kullene.



Luk låget.

Dem der ligger i aluminiumsbakker, skal flyttes lidt rundt og løsnes fra bakken efter 5-10 minutter, så de ikke brænder fast i bakken. Det kan være nødvendigt at gøre det 2 gange.

Efter 40 minutter tager man en ske og fordeler fedtet i bakken hen over anden. Dette gentager man hvert 20. minut indtil anden er færdig. Hvis fedtet nærmer sig kanten af bakken, så tag en ske og tag lidt af fedtet over i en skål.

Det er vigtigt at fedtet i bakken ikke bliver brændt (sort). Hvis det bliver for varmt, skal man åbne låget og lukke varmen ud af grillen. Det kan være nødvendigt at gøre det et par gange i starten.

Temperaturen vil gradvist falde. Når den kommer ned på ca. 130 grader, tændes en brænder på minimum. Hold temperaturen omkring 130-150 grader. Er det meget koldt udenfor eller det blæser meget, kan det være nødvendigt at tænde endnu en brænder på minimum.

Anden er klar, når brystet synker ned.

Rødkål på grill

Tag yderbladene af rødkålen. Snit skiver fra toppen i en bredde på 0,5-1 cm. Anbring det snittede kål i en lille alubakke med høje sider.

Oven på kålen lægges 2 stk. stjerne anis, en kanelstang (det må ikke komme ned i væsken, da smagen ellers bliver alt for voldsom og bitter), 6 hele nelliker. Nellikerne pakkes ind i gase, kaffefilter eller et stykke køkkenrulle, så de ikke forsvinder i rødkålen.

JENSEN GRILL

Hen over rødkålen hældes saften fra 2 appelsiner, 1 tsk. salt, 2 tsk. honning, 50 gr. smør, 2 tsk. andebouillon pulver samt et halv glas rødvin. Er man glad for nødder, kan der også tilsættes håndfuld hakkede hasselnødder.

Læg stanniol/aluminiumsfolie hen over rødkålen og sørg for det er foldet godt rundt om bakken, så dampen og væden bliver indeni.

Rødkålen skal have ca. 2,5 time på grillen ved indirekte varme.

Hvis man synes opskriften ser spændende ud, men det bliver for kompliceret, at tilberede det sammen med anden, kan det tilberedes på sideblusset eller inde i køkkenet i en gryde med låg på. Det er vigtigt at det ikke bulderkoger, men bare simre ved lav varme.

Syltede agurker

Skær agurken ud i skiver på 2-3 mm

Lagen består af følgende

1 del kogende vand

1 del sukker

1 del eddike

Opløs sukkeret i det kogende vand og tilsæt eddike.

Lad lagen køle af til den er lunken.

Læg agurkerne ned i lagen, så de er dækket af lagen.

Honningkartofler

Som et alternativ til brunede kartofler, kan man lave honninggrillede kartofler.

Aspargeskartoflerne koges. Hvis det skal være som traditionelle brunede kartofler, skal kartofler pilles (jeg holder meget af kartofler med skrald på, men det er smag og behag). Kartoflerne skal være faste, så de må IKKE koges for meget. Tag en eller to små alubakker (hellere to små end en stor, da de så kan stå på den øvre rist, hvis der er for varmt på grillristen) og vend kartoflerne i 1 spsk. honning. 1 spsk. honning pr. ½ kg kartofler.

Tilberedes kartoflerne sammen med andestegen, skal de have 60 minutter.

Stil kartoflerne ovenover kulbakkerne. Hvis det bliver for varmt flyttes den ind midt i grillen, ved siden af anden eller evt. op på den øvre rist, hvis de kan stå der.

Rør i kartoflerne et par gange. Hvis det bliver for varmt brænder honningen, så hold øje med det.

JENSEN GRILL

Gør klar til servering

Tag rødkålen og anden af grillen. Tag anden indenfor og lad den stå og hvile i 10 minutter. Fyldet fra anden lægges i en skål. Anden skæres ud i passende stykker. Hæld evt. lidt af fedtet og skyen fra bakken hen over stykkerne inden servering.

Pak rødkålen ud og fjer stjerne anis, kanelstang og nelliker. Hæld rødkålen i en skål inklusiv saft. Tag evt. lidt sky og fedt fra anden og rør i og smag til med salt (måske lidt citron). Pas på skyen kan være ret salt.

Tag kartoflerne af grillen og hæld dem op i en skål.

Salat

Salaten består af revet rosenkål, granatæble, æblestykker, fint hakket grønkål, fint hakkede tørrede abrikoser og en syrlig mormordressing (citron, fløde, flormelis, lidt salt og lidt peber)

Et lille tip

Der er altid travlhed juleaften. Hvis man gerne vil tage stressen ud af julemiddagen, kan man lave anden i god tid, evt. dagen før. En kold and er lettere at skære ud. Skær anden ud og læg stykkerne i en bakke eller bradepande. 15 minutter før servering dryppes lidt andefedt og sky ud over stykkerne og fadet sættes i en varm ovn eller i grillen i ca. 10 minutter.