

Julemenu

- Flæskesteg i bakke
- Rødkål på grill
- Honningkartofler
- Syltede agurker
- Salat



Flæskesteg i bakke

Efterskær rillerne i stegen. Ofte er sværene maskinskåret og er derfor ikke skåret ordentlig igennem. Vil man være helt sikker på at sværene åbner sig og bliver sprøde, kan man også skære på den anden led af sværene, så det bliver aflange tern.

Læg den i et fad eller alubakke.

Gnid sværene med salt. Sørg for at salten kommer ned imellem sværene. Salten er vigtigt for at sværene bliver sprøde, så man skal ikke spare på salten.

Stik 4-8 laurbærblade ned i sværen.

Klargøring af grill

Fyld begge kulbakker med briketter. Stil dem i hver side af grillen.

Tænd alle 3 brændere og luk låget og vent ca. 12 minutter til der er gang i de nederste kul. Normalt er de nederste kul tændt, når termometeret viser 300 grader.

Sluk gassen og lad kulbakkerne stå i nederste position og sæt flæskestegen midt på grillristen. Luk låget. Hvis det er rigtig koldt udenfor, skal man ikke åbne låget for mange gange eller for længe, da varmen hurtigt forsvinder.

En flæskesteg skal have ca. 65 minutter, eller en kernetemperatur på 65 grader.

Hvis sværene ikke er sprøde efter 55 minutter, løftes kullene til topositionen og tænd evt. gasbrænderne. Varmen fra kullene slår nu op i låget og ned oven på sværene. Tændes gassen, er det vigtigt, at man holder øje med grillen, da den kan blive RIGTIG varm.

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. 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 lægges en halv håndfuld hakkede hasselnødder på.

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

JENSEN GRILL

Rødkålen skal have ca. 1,5 time på grillen ved indirekte varme. Dette kan være lidt uforeneligt med at flæskestege, kun skal have 65 minutter.

Start med at give rødkålen 20 minutter og tag det af grillen. Fyld ekstra briketter oveni kulbakkerne og tænd for de 3 gasbrændere i 10 minutter, så briketterne kommer ordentlig i gang og temperaturen i grillen hæves. Sæt bakken med flæskestegen midt på grillen. Sæt ligeledes rødkålen ind i grillen igen.

Hvis ikke man vil tilberede rødkål på grillen, tændes op i grillen og når de nederste kul er tændt slukkes gassen og flæskestegen sættes midt på grillristen.

Hvis man synes opskriften ser spændende ud, men det bliver for kompliceret, at tilberede det sammen med flæskestegen, 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 lidt 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 flæskestegen, skal de have 45 minutter. Dette betyder at de sættes ind, ca. 20 minutter efter flæskestegen er sat på grillen.

Stil den midt på grillen ved siden af flæskestegen eller på den øvre rist over flæskestegen.

JENSEN GRILL

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

Gør klar til servering

Tag rødkålen og flæskestegen af grillen. Tag stegen indenfor og lad den stå og hvile i 10 minutter inden servering. Det er meget vigtigt, at den IKKE dækkes til med staniol/aluminiumsfolie, da sværene så bliver bløde.

Pak rødkålen ud og fjern stjerne anis, kanelstang og nelliker. Hæld rødkålen i en skål inklusiv saft. Tag evt. lidt sky og fedt fra bakken og rør i og smag til med salt (måske lidt citron).

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)