

# VALDEMARSRO JUL



Ann-Christine Hellerup Brandt

POLITIKENS FORLAG



## JULENS SMÅKAGER

*Det er så hyggeligt at bage småkager i juletiden. Duften spredt sig fra køkkenet og rundt i hele huset. Jeg har altid et par småkagedeje i køleskabet i december og bager gerne en plade med jævne mellemrum i løbet af måneden. Så har vi altid lidt godter at hygge med, mens vi samles i sofaen og ser årets julekalender. De er også gode at servere til gæster i julen.*

★ Sådan smutter jeg nemt mandler til småkager og konfekt: Kom mandlerne i en skål og hæld kogende vand over. Lad det trække i 10 minutter, hæld vandet fra og hæld igen kogende vand over og lad dem stå i 2 minutter. Hæld vandet fra, smut mandlerne og hak dem fint, kog med i en ret, grad eller dessert.



## BRUNKAGER

✕ 100 STK. | ⌚ 5 TIMER

*Mærk duften af nellike, kanel, allehånde og appelsin, som spreder sig i køkkenet og stuen med den dejligste julestemning.*

### INGREDIENSER

- 125 g smør
- 70 g lys sirup
- 125 g brun farin
- 250 g hvedemel
- 75 g mandler, hele eller grofthak-  
kede
- 2 tsk stødt kanel
- 1 tsk stødt ingefær
- ½ tsk stødt nellike
- ½ tsk stødt allehånde
- ½ æko appelsin, fintrevet skal + 1  
spsk saft
- 1 tsk potaske

### FREM GANGSMÅDE

Smelt smør, sirup og farin ved middel varme, til det er lidt mere end håndvarmt, og tag gryden af varmen. Bland hvedemel, mandler, kanel, ingefær, nellike, allehånde og revet appelsinskal sammen i en ren skål.

Opløs potasken i 1 spsk appelsinsaft og rør det i gryden sammen med mel- og krydderblandingen.

Ælt det godt sammen. Form dejen til en rund og aflang pølse i den tykkelse, dine småkager skal have. Rul et stykke bagepapir tæt om dejen, så den holder formen. Sæt dejen i køleskabet i min. 4 timer, inden småkagerne skæres ud. Skær tynde skiver brunkager og læg dem på en bageplade med bagepapir.

Bag i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i ca. 6 minutter. Hold øje med dem – de må ikke blive mørke. De er ikke helt sprøde, når de er færdigbagte, men det bliver de, når de er kølet af. Afkøl brunkagerne på en bagerist.





## ENGELSK JULEKAGE

✂ 1 KAGE/24 STK. | ⌚ 2 TIMER | TID I ALT: 20 DAGE

### INGREDIENSER

- 150 g *lyse rosiner*
- 150 g *mørke rosiner*
- 100 g *tørrede abrikoser, fint hakkede*
- 100 g *tørrede figer, fint hakkede*
- 150 g *dadler, fint hakkede*
- 75 g *mandler, groft hakkede*
- 100 g *køremø*
- 1 dl *portvin*
- 1 dl *mørk rom*
- 200 g *hvedemel*
- 50 g *mandelmel*
- 1/2 tsk *stødt nellike*
- 1 tsk *stødt kanel*
- 1 tsk *stødt ingefær*
- 1 *knivspids stødt kardemomme*
- 1 *åke appelsin, fintrevet skal + saften herfra*
- 1 tsk *bagepulver*
- 250 g *smør, stuetemperatur*
- 200 g *brun farin*
- 4 *æg*

### DERUDØVER

- 1/2 dl *mørk rom*

### FREMANGSMÅDE

Sæt rosiner, abrikoser, figer, dadler, hakkede mandler og køremø i blød i en beholder med låg. Hæld portvin og rom over, sæt låg på og lad det trække ca. 1-2 timer.

Bland mel, mandelmel, nellike, kanel, ingefær, kardemomme, revet appelsinskal og bagepulver sammen i en skål. Pisk smør og farin sammen i en anden skål, til det er luftigt, pisk derefter et æg i ad gangen og kom mel- og krydderiblandingen i lidt ad gangen. Rør derefter de iblandsatte frugter, hakkede mandler og overskydende væde samt appelsinsaft i dejen og rør den godt sammen.

Smør en høj springform (ca. 20 cm i diameter) og kom bagepapir i. Hæld dejen i formen og bag kagen i en forvarmet ovn ved 150 grader varmluft i 1 time. Sikr ned for varmen til 110 grader og bag kagen yderligere i 2 timer. Hvis kagen bliver for mørk, så læg en tallerken eller et låg over formen.

Tag kagen ud af ovnen og lad den køle helt af i formen. Prik kagen flere steder med en gaffel eller et træspyd og hæld langsomt cognac eller rom over kagen, så det når at trænge ned i den. Hvis der er væde tilbage fra iblandsætningen af de tørrede frugter, så hæld også den over kagen.

Opskrift fortsætter på næste side

## KONFEKTSTYKKER MED NOUGAT OG MARCIPAN

✂ 30 STK. | ⌚ 3 TIMER

### INGREDIENSER

200 g marcipan  
75 g hasselnødder  
75 g mørk chokolade  
200 g nougat  
1 knivspids flagesalt

### OVERTRÆK OG PYNT

125 g mørk chokolade til temperering (se side 308).  
1 spsk kakaonibs  
1 knivspids spiseligt guldstøv

### FREMANGSMÅDE

Rul marcipanen ud og kom den i en form med bagepapir (ca. 20 × 20 cm).

Rist hasselnødderne på en tør varm pande, til hinderne begynder at sprække. Kom hasselnødderne i et rent klæde og brug det til at gnubbe alle hinderne af. Hak derefter hasselnødderne groft.

Kom chokolade og nougat i en skål og smelt det under omrøring over et vandbad. Tag skålen af varmen, når det er smeltet, og rør 50 g hasselnødder og salt i. Hak resten af hasselnødderne fint og gem dem til pynt.

Fordel nougatmassen ovenpå marcipanen og glat den ud, til den er jævnt fordelt. Stil det i køleskab i 2 timer.

Temperer chokoladen. Tag nougatfadet ud af køleskabet og vend det rundt og ud på et skærebord, så marcipanbunden er øverst. Pansel tyndt lag chokolade på marcipanen. Chokoladen vil størkne med det samme på den kolde marcipan. Kom det hele konfektstykke tilbage i formen med nougatsiden opad. Hæld resten af den tempererede chokolade på og drys med kakaonibs, finthakkede hasselnødder og guldstøv.

Skær ud i firkantede konfektstykker.





## BRÆNDTE MANDLER

✂ 1 PORTION | ⌚ 30 MIN.

*Duften af brændte mandler får mig altid i julestemning.*

### INGREDIENSER

100 g mandler

100 g sukker

7 knivspids vaniljepulver

7 tsk stødt kanel

4 spsk vand

### FREMANGSMÅDE

Blænd alle ingredienserne i en stor pande og lad det varme op ved middel varme.

Rør hele tiden under opvarmningen. Sukkeret smelter og bliver sammen med vand og krydderier til en tynd sirup. Hold godt øje med det og rør i det hele tiden, så det ikke brænder på.

Siruppen tykner mere og mere, og på kort tid fordamper vandet, og sukkeret krystalliserer igen. Det bliver helt tørt og samler sig rundt om mandlerne.

Nu skal du være lidt hurtig og sirkue ned på lav varme, for sukkeret må endelig ikke smelte til karamel, for så får du bare et tyndt lag hård karamel rundt om mandlerne. Det skal blot lige karamellisere en lille smule på enkelte af mandlerne.

Rør godt rundt, og når de er klar, så hæld straks mandlerne over på bagepapir og lad dem køle af, inden de spises.

# ÆBLEGLØGG TIL HELE FAMILIEN

✕ 8 PERS. | ⌚ 24 TIMER

## INGREDIENSER

- 1 *æblejuice*
- 3 *dl appelsinjuice*
- 3 *citroner, friskpresset saft heraf*
- 6 *skiver ingefær, skåret i tynde skiver*
- 6 *stjerneanis*
- 90 *g sukker*
- 10 *kardemomme-kapsler*
- 2 *kanelstænger*
- 1 *vaniljestang*

## TIL SERVERING

- 2 *l æblejuice, appelsinjuice eller hyldeblomsaft (beregnet 2 dl til hvert glas)*

## FREMANGSMÅDE

Kom æblejuice, appelsinjuice, citronsaft, sukker og krydderier i en gryde og lad det koge op. Læg låg på gryden og lad det simre ved lav varme i 30 minutter. Hæld det hele, inkl. krydderier, i et glas med låg og lad det trække i 1-3 dage. Sigt krydderierne fra og kom ekstraktet på flasken.

## VED SERVERING

Varm æblejuice, appelsinjuice eller hyldeblomsaft op i en gryde til lige under kogepunktet.

Tag gryden af varmen og kom 2 dl juice/saft og 1 dl gløgkestrakt i hvert glas. Pynt med kanelstang og stjerneanis.

★ Holdbarhed: 1 måned

## TIP TIL OPSKRIFTEN ÆBLEGLØGG MED ALKOHOL

- 1 *dl hvid portvin*
- 1 *dl lys rom*

- ### TIL SERVERING
- 2 *flasker hvidvin*

Kom den siede gløgkestrakt på en ren skoldet flaske sammen med hvid portvin og lys rom. Varm hvidvin, svarende til 2 dl til hvert glas gløgg, op i en gryde til lige under kogepunktet. Tag gryden af varmen og kom 2 dl hvidvin og 1 dl gløgkestrakt i hvert glas. Pynt med kanelstang og stjerneanis.



# PLANLÆGNING AF JULEMIDDAGEN

## DE FØRSTE LIGER I DECEMBER

Start gerne planlægningen af juleens forberedelser i god tid. Det er fx en rigtig god ide at bestille anden, gåsen eller kalkunen til julemiddagen flere uger i forvejen, så du er sikker på at kunne få lige præcis dem, du gerne vil have. Sørg også for allerede i begyndelsen af december at få overblik over de opskrifter og retter, som du gerne vil tilberede og servere til julemiddagen. Læs opskrifterne godt igennem, så du kender dem og processerne i dem. Lav en komplet indkøbsliste over alt det, du skal bruge til julemiddagen – og glem ikke at skrive årets julevin og portvin på huskesedlen. Beslut, om du vil handle i et fysisk supermarked eller købe alt ind online. Vælger du det sidste, kan du bestille varerne allerede nu og vælge at få dem leveret 2 dage før juleaften – så er der dejlig god tid til madlavningsen.

## FORBEREDELSENE OP TIL JUL OG FORVENTNINGSAFSTEMNING MED FAMILIEN

Når middagen er planlagt, og der er overblik over indkøb, er det tid til at få styr på, hvad der skal laves og hvornår. Det kan være en god ide at aftale med familien, at du gerne vil være tovholder og stå for planlægningen, men, at du også vil få brug for hjælp. Aftal hvilke opgaver, man hver især har mulighed for samt tid og lyst til. Skriv ned, hvad der skal laves eller ordnes dag for dag og hvem, der vil gøre hvad. Del listen og hæng den på køleskabet, så har alle i familien et godt overblik. Det giver også et godt fællesskab omkring julen, når alle er med.

## 3-5 DAGE FØR JULEAFTEN

• Tag and, gås eller kalkun op af fryseren til langsom opthøining i køleskabet. Tjek opskriften for at være sikker på, hvor god tid du skal være i, alt efter om du skal lave en lille and eller en stor kalkun. Læs også opskriften godt igennem, så du er forberedt.

### TIP - FÅ NEMT OVERBLIK OVER JULENS INDKØB

På Valdemarsno kan du med et Valdemarsno Premium-abonnement nemt og hurtigt klikke alle juleopskrifterne over på en indkøbsseddel, hvor ingredienserne automatisk bliver lagt sammen og sorteret efter kategori. Så er det nemt at gå dine køkken-skabe, skuffer og krydderier igennem og tjekke, om du har nok sukker, risengryn, krydderier, surt og sødt samt kuler til julesaucen osv. Fjern alt det fra din indkøbsseddel på Valdemarsno, som du har i forvejen, og print indkøbssedlen ud.

## 2 DAGE FØR JULEAFTEN

- Køb alt det sidste ind til jul. Husk at tjekke, om der skal suppleres med pebernætter, småkager og konfekt.
- Læg kalkunen eller gåsen i saltlage, hvis du vil have endnu mere saftigt og mørt kød.

## 1 DAG FØR JULEAFTEN

- Kog risengrøden til risalamanden. Smut mandler og tilbered kirsebærsaucen.
- Kog og pil de små kartofler, der skal bruges til de brunede kartofler. Dup dem tørre.
- Tilbered den varme rødkålssalat, så den får god tid til at trække smag.
- Snit kålen til de friske julesalater og opbevar dem i en lufttæt beholder i køleskabet.
- Støg anden eller gåsen. Jeg støger altid anden eller gåsen lillejuleaften, for det giver mig god tid til at ryde juledag ekstra meget og til at lave den lækkreste julesauce. Og så er omen ledig, så jeg kan støge en god flæskesteg med sprød svar juleaftensdag.

## DEN 24. DECEMBER - MØRGEN OG FORMIDDAG

- Gør de friske julesalater klar til servering.
- Skræl kartoflerne, kom dem i en gryde med koldt vand, så de er dækket. Læg låg på.
- Stil skåle og fad frem på køkkenbordet til anrettning af julemiddagen.
- Hent gran, kogler med mere ind fra haven til pynt på julebordet og dæk et smukt julebord.

## DEN 24. DECEMBER MELLEM KL. 14 OG 16

- Forbered og sæt flæskestegen i omen.
- Pisk fløde til risalamanden og vend den i risalamanden sammen med de smuttede hakkede mandler. Anret risalamanden i en pæn skål og husk den hele mandel.

## DEN 24. DECEMBER FRA OMKRING KL. 16.30

- Kog kartoflerne, til de er akkurat mere, hæld vandet fra og læg låg på. Pak et klæde om, så de kan holde sig varme i en times tid.
- Tilbered de brunede kartofler.
- Varm and- eller gåsestegen langsomt op - husk at pørste skindet med rigeligt fedt.
- Tilbered sauceen.
- Lun de franske kartofler og varm rødkålssalaten.

## SÅ ER MIDDAGEN KLAR TIL SERVERING KL. 18.

Jeg håber, I får en dejlig julemiddag.





## KLASSISK ANDESTEG MED ÆBLER OG SVESKER

*En klassisk andesteg med svesker og æblefyld smager vidunderligt og særligt, når den serveres ved juletid med alt det gode klassiske tilbehør til. Æbler og svesker fyldt i en andesteg er nok den mest klassiske måde at lave juleanden på, og de saftige og sødmefyldte svesker og æbler er også skønne til.*



## KARRYSILD

✂ 6 PERS. | ⌚ 30 MIN.

### INGREDIENSER

2 dl karry, medium  
1 dl creme fraiche 38 %  
1 knivspids stødt gurkemeje  
2 spsk dijonsennep  
20 g cornichoner, fint hakkede  
½ æble, skåret i små tern  
250 g gammeldags modnede sild  
salt og friskkværnet peber

### TIL SERVERING

1 rødleg, skåret i ringe  
½ æble, skåret i tern  
3 smilende æg  
1 håndfuld frisk dild, fint hakket

### FREM GANGSMÅDE

Rist karry på en tør pande ved svag varme i nogle minutter, til det dufter dejligt. Kom creme fraiche, karry, gurkemeje og dijonsennep i en skål og rør det godt sammen.

Tilsæt de fint hakkede cornichoner og æbletern, vend dem godt rundt i karrycremen og smag til med salt og peber. Skær sildene i mindre stykker og vend dem i karrydressingen. Server karrysild til rugbrød med rødleg, æbler i tern og smilende æg. Top til sidst med masser af fint hakket dild.

★ Holdbarhed: 3 dage

## SENNEPSSILD

✂ 6 PERS. | ⌚ 30 MIN.

### INGREDIENSER

1 dl creme fraiche 38 %  
2 spsk dijonsennep  
1 spsk grov sennep  
1 spsk akaciehonning  
1 spsk kapers  
250 g gammeldags modnede sild  
friskkværnet peber

### TIL SERVERING

6 kapersbær  
1 rødleg, skåret i ringe  
3 smilende æg  
1 håndfuld karvel, hakket

### FREM GANGSMÅDE

Rør creme fraiche, dijonsennep, grov sennep og honning sammen i en skål og tilsæt kapers. Smag godt til med friskkværnet peber og evt. mere sennep efter smag.

Skær sildene i mindre stykker og vend dem med sennepsdressingen.

Server til rugbrød med kapersbær, rødleg og smilende æg. Drys karvel over til sidst.

★ Holdbarhed: 3 dage





## RISALAMANDE-CHEESECAKE

✂ 8 PERS. | ⌚ 8 TIMER

### INGREDIENSER

#### RISERGRØD

5 dl sødmælk

90 g grødris

1 nip salt

#### BUND

75 g mandler

120 g digestive kiks

125 g smør

#### RISALAMANDECREME

1 vaniljestang

75 g flormelis

300 g kold risengrød

150 g naturel flødeost

3 blade husblas

2 spsk Amaretto, mandellikør

75 g mandler

3 dl piskefløde

#### KIRSEBERGELE

3 blade husblas

300 g sød kirsebærsoft

10 små chokoladekugler

1 knivspids spiseligt pink støv

### FREMANGSMÅDE

#### GRØD TIL RISALAMANDE-CHEESECAKE

Kom mælk, grødris og et nip salt i en gryde og kog op under omrøring. Sæt gryden i en forvarmet ovn ved 125 grader i 40 minutter, eller til grødrisene er perfekt møre. Sæt grøden i køleskabet i 30 minutter, til den er kølet af til stuetemperatur. Hvis du bruger en rest risengrød, så tag den ud af køleskabet en halv time før, så den ikke er køleskabskold.

#### BUND

Kom 150 g mandler (75 g til kagebund og 75 g til cremen) i en skål og hæld kogende vand over. Lad det trække i 10 minutter, hæld vandet fra og hæld igen kogende vand over. Hæld vandet fra og smut mandlerne. Kom kiks og 75 g mandler i en foodprocessor og rør, til det er en ensartet grynnet masse. Kom smør i og rør et par sekunder mere. Læg bagepapir i bunden af en springform (18 cm i diameter) og sæt lagkageplast fast langs indersiden af kanten. Fordel kiksmassen i bunden i et jævnt lag og tryk den godt sammen. Sæt på køl i 30 minutter.

#### RISALAMANDECREME

Flæk vaniljestangen og fordel vaniljekornene i flormelis. Rør risengrød med vanilje, flormelis og flødeost. Læg husblasen i blød i 10 minutter i koldt vand. Smelt husblas i en skål over et vandbad ved middel varme.

Opskriften fortsættes på næste side