

## \* JULEMENU \*

### VEJLEDNING TIL DESSERT

**RISALAMANDE**  
med kirsebærsauce  
tilsmagt med portvin og kanel  
med drys af sukkerristede mandler



#### TJEKLISTE (I alt ca. xx g. pr. person)

- Risalamande 7
- Kirsebærsauce 12
- Sukkerristede mandler 8

#### ALLERGENER



Start ca. 15 minutter  
før servering.

#### ANRETNING

- Lun evt. kirsebærsaucen i en lille gryde ved middel varme i 8-10 min. under omrøring (saucen kan sagtens spises kold, hvis det foretrækkes).
- Anret risalamanden i en skål og drys de sukkerristede mandler udover. Servér med kirsebærsaucen.

#### HÅNDBLING AF FØDEVARER

Vi følger Fødevarestyrelsens retningslinjer om korrekt håndtering af rå og forarbejdede råvarer, samt tilberedning og opbevaring af retterne. Når du modtager din mad skal du sørge for, at den kommer i køleskab ved max. 5° med det samme. Efter opvarmning anbefaler vi, at maden spises indenfor 3 timer og eventuelle rester kasseres.

meyers.dk facebook.com/meyers @meyers #meyersjulognytaar

# MEYERS JUL

Tak fordi du har valgt at bestille Meyers julemenu. Vi har gjort vores ypperste for, at I får en dejlig aften på den gastronomiske front.

Når du har modtaget din mad, kan du bruge tjeklisten, så du sikrer dig, at alt er med til din julemad.

Vi bestræber os på at levere din mad, så den bibeholder sin friskhed og kan modstå stød og andre belastninger fra transporten, og derfor er maden pakket nænsomt i nøje udvalgt engangsemballage. For at minimere madspild har vi pakket nogle af elementerne fra menuen til én person i sin egen emballage, og andre elementer vil være pakket til flere personer i samme pakning.

Alle retter er tydeligt markeret med etiketter. Noget af maden kan være pakket i samme beholder. Læs vejledningen grundigt igennem, inden du går i gang.

De sorte engangsbakker kan komme i ovnen på 175°. Husk at fjerne det øverste lag film eller låg.

Du er velkommen til at ringe til os, hvis du har spørgsmål til julemenuen på tlf. 39 18 69 00 d. 22. og 23. december mellem kl. 8-18.

Velbekomme og glædelig jul.

Madglade hilsner  
**MEYERS KØKKEN**





## JULEMENU

### VEJLEDNING TIL FORRET (TILVALG)

#### MENU

Koldrøget laks  
med peberrodsfløde og glaskål  
Økologisk ølandshvedebolle



#### TJEKLISTE (I alt ca. xx g. pr. person)

- Koldrøget laks (3 skiver pr. pers.) 4
- Fløde med peberrod og citron 3, 7
- Glaskål
- Dild?
- Saltristede hasselnødder 8
- Ølandshvedeboller 1

#### ALLERGENER



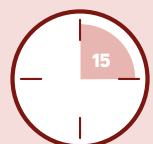
#### SÅDAN GØR DU

##### OPVARMNING

- Forvarm ovnen til 175° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
- Du skal lune bollen, men vær opmærksom på at ovnen fortsat skal være varm til hovedretten.
- Stænk bollerne med vand og lun dem i ovnen på bagepapir i 5-6 min.

##### ANRETNING

- Anret spåner af glaskål på en tallerken og fordel laksen ovenpå.
- Hæld lidt af fløden med peberrod og citron ved laksen og anret dild ovenpå.
- Drys de saltristede hasselnødder henover forretten og servér de lune boller til.



Start ca. 15 minutter  
før servering.  
Husk at tænde ovnen i god tid.

## JULEMENU

### VEJLEDNING TIL HOVEDRET

#### MENU

Bryst og lår af and  
med rødkål, kogt med solbæreddike  
fra Nordhavn Eddikebryggeri.  
Bagte æbler med tyttebær og sort peber.  
Små ristede kartofler med frisk timian,



#### TJEKLISTE (I alt ca. xx g. pr. person)

- 1/2 bryst og 1 lår af and pr. person
- Rødkål med solbæreddike
- Bagte æbler
- Råsyltede tyttebær
- Ristede kartofler med frisk rosmarin
- Kogte kartofler
- Karamelsauce til brunede kartofler 7
- Andeskysauce 7, 9

#### ALLERGENER



Start ca. 40 minutter før servering.  
Husk at tænde ovnen i god tid.

#### SÅDAN GØR DU

##### OPVARMNING

- Andelår som vi har confiteret:** Andelåret varmes i ovnen i ca. 12-15 min.
- Andebryst som vi har sous videt:** Rids forsigtigt et mønster af tern på ca. 1 cm i fedtet på andebrystet med en skarp kniv. Gnid herefter med salt og peber. Det er vigtigt at der ikke ridses helt ned til kødet, men kun i fedtet, for at holde på saft og smag ved stegning.
- Placer andebrystet på en kold pande ved middel varme og steg på skindsiden i ca. 5-6 min. Vend derefter andebrystet om med skindsiden opad og steg videre i ca. 3-4 min.
- De kogte kartofler og karamelsauce sauteseres i en dyb pande ved middel varme. Varm det hele, til kartoflerne er godt karamelliseret og klar til spising. Det tager ca. 10-12 min. Husk og rør forsigtigt rundt i kartoflerne engang imellem. Drys med havsalt lige inden servering.
- Lun de bagte æbler i ovnen i ca. 3-5 min.
- Andeskysaucen varmes i en lille gryde ved middel varme under omrøring til sauceen er gennemvarm.

##### ANRETNING

- Lad andebrystet hvile i ca. 6-8 min. efter stegning inden det skæres ud. Derved bibeholdes saft og smag bedst.
- Halvér andebrystet diagonalt og anret et halvt bryst og helt lår på hver tallerken sammen med 1 skefuld rødkål, 1-2 skefuld brunede kartofler og en skefuld ristede kartofler.
- Anret det bagte æble ovenpå og drys lidt tyttebær i æblets fordybning.
- Servér andeskysaucen i en saucekande ved siden af.
- Ønsker du at servere maden som buffet, kan du istedet anrette både and, rødkål, æbler, ristede kartofler og brunede kartofler på fade.

#### Nyttig info:

Sous vide er en tilberedning ved en lav og præcis temperatur, over en længere periode, altså en slags langtidstilberedning. Vi har sous videt dit andebryst, så du blot skal give det varme og sprød stegeskorpe på panden.