

Juleaftens køreplan for julemaden

22. December

Kog risengrøden til risalamanden

Smut mandlerne

23. December

Skræl de hvide kartofler, og læg dem i vand
Steg ænderne, og parter dem, og lig dem i et ildfast fad så de er klar til opvarmning dagen efter. (Husk at gemme stegeskyen)

Lav risalamanden færdig, og sæt den på køl

24. december:

Formiddag

Steg flæskestegen (husk at gemme stegeskyen)

Eftermiddag:

Lav saucen

Dæk bord

En time før middagen:

Sæt hvide kartofler over

½ time før middagen

Varm rødkålen

Varm saucen ved svag varme

Brun kartoflerne

Varm de parterede ænder i ovnen

Lun de franske kartofler



HAPPY CHRISTMAS