

Menuen

Fredsfisk med remoulade og citron
Smæskesteg (vegetarisk julesteg)
veganske flæskesvær
Vegansk Sauce

Kartofler
Rødkål
Rugbrød
smør

Julesmåkager

Opskrifter

Smæskesteg

I skal bruge:

Råvarer	Til 6 personer	Til 50 personer
porre	1	6
champignon	250 g	1,5 kg
hvidløg	2 fed	10 fed
spidskommen	1 tsk	3 spsk
koriander	1 tsk	3 spsj
muskatnød	½ tsk	en hel nød
kogte linser	240 g	1,5 kg
hakkede valnødder	80 g	400 g

havregryn	50 g	250
fløde	1 dl	½ L
salt og peber	efter smag	efter smag
butterdej	en pakke	5 pakker
timian	et par kviste	en håndfuld

Sådan gør I:

1. Snit porre i tynde skiver, skær champignon i grove stykker og hvidløg i små stykker. Varm en pande med lidt olie og steg grøntsagerne møre. Tilsæt krydderier: stødt spidskommen, koriander og muskatnød.
2. Tilsæt linser, de grofthakkede nødder, finthakket timian og madlavningsfløde. Lad det simre i 5 minutter under omrøring. Smag til med salt og peber. Hæld pandens indhold i en skål og tilsæt havregryn. Blend fyldet groft med en stavblender - så der stadig er bid og stykker af grøntsager og linser. Lad fyldet køle HELT af (vigtigt!) før du samler din steg.
3. Forvarm ovnen til 200 grader varmluft.
4. Læg butterdej ud på et stykke bagepapir på en bageplade. Fordel fyldet på midten af af dejen og skær strimler langs siden af fyldet. Flet butterdejen over fyldet og pensl et tyndt lag madlavningsfløde, drys med flagesalt og finthakket frisk timian. Bag stegen i ca. 30 minutter.

Brun vegetarisk sauce

I skal bruge:

Råvarer	Til 6 personer	Til 50 personer
rødløg	1	6
fed hvidløg	1	6
sennep	2 tsk	12 tsk
ahornsirup	2 spsk	12 spsk
æblecidereddike	1 spsk	6 spsk
rosmarin	1 kvist	4 kviste
grøntsagsfond	2 dL	1,2 L
tomatpure	2 tsk	12 tsk
majsstivelse	2 tsk	12 tsk
fløde	1 dl	1,2 L
soja	1 spsk	10 spsk
salt og peber	efter smag	efter smag
smør til stegning	50 g	200 g

Sådan gør I:

1. Hak løg helt fint. Varm en gryde med smør og svits løg til de er gyldne, dette er også med til at give din sauce farve. Hak også hvidløg og tilsæt i gryden, men hvidløg skal ikke brunes, da de kan få en let bitter smag.

2. Tilsæt sennep, sirup, æblecidereddike, rosmarin, godt med peber og tomatpure til gryden. Brug et piskeris til at røre godt rundt imens du tilsætter grøntsagsfond. Rør majsstivelse op med en halv deciliter vand, så det bliver opløst, og tilsæt det til gryden.
3. Lad grydens indhold simre lidt og tilsæt madlavningsfløde. Det er nu vigtigt at du ikke koger saucen ved for høj varme, da du risikerer at saucen skiller. Nu skal saucen blendes med en stavblender, så den bliver helt cremet og lækker.
4. NU SKAL SOVSEN SMAGES TIL. Dette step er virkelig vigtigt. Du skal finde en god balance mellem sødme, syrlighed og salt. Smag til med ekstra peber, æblecidereddike, sirup og sojasauce. Hvis du ønsker en mørkere sovs, kan du farve med en smule kulør, men hvis du har brunet løget godt, bør farven naturlig være brun.

Freds fisk

I skal bruge:

Råvarer	Til 4	Til 50
Pastinak	1	15
Hvedemel	½ dl	5 dl
mælk	½ dl	5 dl
Pankorasp	2 spsk	1 pose
karry	½ tsk	1 spsk
paprika	½ tsk	1 spsk
salt og peber	efter smag	efter smag

Sådan gør I:

1. Skyl og skær pastinakkerne ud i skiver ca. 1 cm i tykkelsen. Læg dem på en bageplade og pensl dem med lidt olie salt og peber. Bag i 12-15 min ved 200 grader. Lad dem herefter køle lidt af.
2. Panering: I en skål blandes mælk med mel). Dejen skal gerne være en anelse tyk i konsistensen.
3. Rasp: I en anden skål blandes pankorasp med paprika og karry.
4. Dyp hver pastinak først i melblandingen og derefter i rasp.
5. Steg freds fiskene på panden i rigeligt olie. Vend dem efter 2-3 min. når de er sprøde og gyldne.
6. Freds fisk i ovn: De kan også bages i ovn. Dryp evt. lidt olie på dem, og bag dem i ovnen på 200°C varmluft i 17-18 minutter (men vend dem gerne efter 10 min.)
7. Server fiskefileterne med lidt salt på toppen, hjemmelavet remoulade, citron skiver og rugbrød.

Veganske Flæskesvær

I skal bruge:

Råvater	til 4 personer	til 50 personer
rispapir	8 ark	50 ark
hakkede peanuts	3 håndfulde	1/2 kg
soya	½ dl	3 dL
røget papirka	1 tsk	1 spsk
olie til fritering	lidt	meget

Sådan gør I:

1. Hak peanuts og læg på et skærebræt.
2. Bland ingredienserne til marinaden sammen i en lille skål.
3. Læg et ark rispapir i koldt vand et par sekunder og læg det på en tallerken (det gør ikke noget, at arket stadig er stift, for det bløder op på tallerkenen).
4. Brug en bagepensel til at pensle soyablandingen ud over hele rispapiret og drys med et fint lag hakkede peanuts.
5. Rul rispapiret så tyndt du kan, så det bliver til en aflang pølse. Del i 2-3 lige store stykker. Gør dette, indtil du ikke har mere rispapir tilbage.
6. Varm en stor mængde olie i en gryde. Der skal være nok olie til at kunne dække rullerne helt.

7. Frituresteg rullerne i den varme olie, indtil de er sprøde. Dette tager ikke mere end et par sekunder, da rispapiret bobler op med det samme. Det skal gerne have farve, men ikke brænde. Det er vigtigt, at de steger nok, så de ikke risikerer at blive gummi-agtige - test evt. med de første par stykker, så du fanger rytmen.
8. Tip: steg ikke for mange ad gangen, da de ofte ender med at klistre sammen og er svære at få fra hinanden igen.
9. Drys med groft salt og server brandvarme. Velbekomme!