

Julbord från Kungshults tillagningskök

Två sorters sill; varav en krämig och en klar
Kallrökt lax med husets senapskräm
Griljerad julskinka
Pressylta & rödbetssallad
Köttbullar, prinskorv & hemmagjord brunkål

Gröna alternativ

"Svill" gjord på tofu och champinjoner
Grönkålpaj
Husets senapskräm och rödbetssallad
Senapsgriljerad rotselleri
Vegetariska färsbullar, vegetarisk korv och
hemmagjord brunkål

Tillbehör till maten från den egna avdelningen:

kokt potatis, kavring, vörtbröd, smakrik ost, kokt ägg,
dill till laxen, senap till julskinkan, eventuell grönsallad till den
vegetariska pajen

Dessert

Ostkaka med vispad grädde, sylt (tillbehör från avdelningen)
Servera efter maten alternativt till eftermiddagens "Kalle".
Uppvärmning: Sätt ugnen på 200°C och värm utan lock i 15 minuter.
Servera gärna ostkakan ljummen, då smakar den som bäst.

God jul önskar personalen på Kungshults kök

Mer information på baksidan



Hej!

Servera julbordet så att det passar era hyresgäster.

Ni kan till exempel göra en kall jultallrik med sill, ägg och lax med passande tillbehör (exempelvis. kavring, vörtbröd, smakrik ost), och en varm buffé eller tallrik med de varma rätterna. Det kallskurna; julskinka, pressylta och rödbetssallad kan serveras för sig på en egen tallrik eller ihop med det varma. Komplettera med senap, rödbetor och eventuellt ättiksgurka.

Viktigt!

Blanda inte smakerna, och blanda inte kött och fisk, servera inte på för små tallrikar. Utgå alltid hur man själv önskar äta detta.

Glöm för all del inte den goda drycken till!

Ris á la Maltan som levereras ihop med övrig mat kan ni antingen servera till kvällsmat, eller använda som en dessert, om ni hellre vill ha det kalla till kvällsmat (sillen och laxen).

Tips på juligt mellanmål, från våra dietister:

Mjuk pepparkaka med lingonkvarg, 1 portion

Ingredienser:

3 msk kvarg, eventuellt med vaniljsmak

2 msk vispad grädde

1 msk lingonsylt

1 skiva mjuk pepparkaka

Kolasås

Blanda kvarg med vispad grädde och lingon.

Lägg pepparkaka i botten. Varva lingonkvarg och kolasås.

Toppa med lite lingonsylt

