

Julbord från Åbräddens tillagningskök

Middag

Griljerad julskinka
Köttbullar, prinskorv och revben
Rökt korv, leverpastej och hemgjord sylta
Brunkål, rödkål och grönkål
Kokt potatis

Dessert

Risgrynsgröt (saftsås eller sylt)
Servera efter maten alternativt till eftermiddagens "Kalle".

Kvällsmat

Tre sorters sill
Varmrökt lax med pepparrotscreme
Kallrökt lax, gravad lax och hovmästarsås
Janssons frestelse

Tillbehör till middagen från den egna avdelningen:

Senap, rödbetssallad, inlagda rödbetor, ättiksgurka, leverkorv,
kavring, vörtbröd, smakrik lagrad ost

Tillbehör till kvällsmaten från den egna avdelningen:

Kokta ägghalvor, majonnäs, kaviar, dill till laxen, kavring, vörtbröd,
smakrik lagrad ost

God jul önskar personalen på Åbräddens 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

