

# **Julbord från Åbräddens tillagningskök**

## **Middag**

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

## **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:**

Kokt potatis, 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, kokt potatis,  
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; jultskinka, 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

