

Flæskesteg

- Gnid stegen med groft salt, evt. stik et par laurbær i sværen
- 200 grader varm ovn, ca. 1 ½ time
- Hvil i 10 minutter
- Skær i skiver, op på fad, groft salt på, enjoy..

Andeconfit

- 200 grader varm ovn, til de ser sprøde og gode ud, ca. 10-15 minutter.
- Op på fad, groft salt på, enjoy..

Julesauce til and og flæsk

- ½ liter rødvin koges ind til en lidt under det halve
- Sky på, op og koge.
- På med roux, lidt af gangen til passende konsistens
- Kog igennem, smag til, enjoy..

Sukkerkartofler

- Sukker på panden, varme på indtil sukkeret bliver til karamel

Hvide kartofler

- Stor gryde, godt med salt, kog stille og roligt til kartoflerne er møre
- Dræn kartoflerne, "ryst" dem med masser af hakket persille, smør salt og peber