

JULEN MED LOTTA

Tidsplanering.

Veckorna innan:

Frys in:

- Saffransknutar med mandelmassa
- Lottas julvört
- Julköttbullar
- Mandelmusslor

Förvara i lufttät burk:

- Julknäckebröd
- Polkaknäck, ingefärsknäck och chokladknäck

Förvara i kylan:

- Hemgjord surkål

Dagen innan:

- Rimma lutfisken
- Förbered smet till klenäter
- Romsås till fiskpaté
- Gubbröra med sardeller och kapris – *vänta med uppläggning till strax innan servering!*
- Omelettsnurror med lax, färskost och picklad rödlök – *vänta med att skära upp och dekorera till strax innan servering!*
- Äppelsallad med kryddsocker och citrus – *vänta med uppläggning till strax innan servering!*
- Kanderade äpplen – *ställ i kylan!*

Veckan innan:

- Stekt inlagd strömming med rödlök och enbär
- Inlagda päron
- Rödbetsgravad lax med apelsin

Samma dag:

- Brysselkål med rostade hasselnötter
- Parmasvepta dadlar med äpple och salvia
- Stiltionsnittar med fikon
- Lutfisk med brynt mandelsmör och ärtpuré
- Grönkålssallad med valnötter och tranbär
- Äppelglacerad revben
- Äppel- och päronstrudel med romgrädde
- Syrat smör

Att tänka på:

- Fyll mandelmusslorna med vispgrädde och hallonsylt
- Friterar klenäter
- Vispa mandelgrädden till de inlagda päronen

Dagarna innan:

- Apelsinchokladtryfflar på biskvibotten
- Färskostbollar
- Ishavssill med örter och citron
- Fiskpaté med saffran – *vänta med romsåsen*
- Morotslåda med söta kryddor