

Juletrifli med brunkager og kirsebærsovs



Juletrifli med brunkager og kirsebærsovs



Opskrifter foto og styling Lone Kjær

Denne trifli er virkelig særlig. Den smager af softice krydret med jul og så er den lynhurtig at lave.

Server den som dessert i en travl til eller til adventshyggen. Den er også et lækkert alternativ til en klassisk risalamande juleaften, hvis man tør prøve noget nyt.

Tilberedningstid ca. 10-15 min.
4 personer

100 g smørbagte brunkager
750 ml italiensk vaniljeis
2 ½ dl piskefløde
50 g honningristede og saltede mandler
½ glas kirsebærsauce, ca. 2 dl



Instagram @lone_kjaer

Kom brunkagerne i en frysepose og knus dem let med en kagerulle. Tag vaniljeisen ud af fryserne og kom den i en skål. Pisk isen blød som en softice. Kom fløden i en anden skål og pisk til skum. Hak mandlerne og vend med vaniljeisen. Fordel lagvis i glas: vaniljeis, knuste brunkager, flødeskum og kirsebærsauce. Server straks.

TIP Er du ikke vild med flødeskum, så kan den sagtens undlades.

Andebrystsandwich med kål



Andebrystsandwich med kål

Opskrifter foto og styling Lone Kjær

Det må gerne være nemt, men lækkert og smage lidt af jul. Server andebrystsandwich til frokost eller som let aftensmad.

Tilberedningstid ca. 15-20 min.
4 personer

2 optøede andebryststykker
Flagesalt og peber
10 g smør til stegning
2 fuldkorns flutes, 300 g
½ spidskål
½ tsk. salt
½ tsk. sukker
1 agurk
1 dl mayonnaise
Hoisinsauce eller chilisauce
4 kviste persille eller koriander (kan undlades)



Instagram @lone_kjaer

Rids skindet på andebrysterne og krydr med salt og peber. Smelt smørret på en pande og brun andebryststykkerne på begge sider. Kom dem i et ildfast fad med bagepapir og steg i ovnen ved 220 grader i ca. 10 min. Lun samtidig brødene.

Fjern stokken og de yderste blade af kålen. Snit kålen fint og drys med salt og sukker. Kram kålen godt.

Skær agurken i lange strimler på langs med en kartoffelskræller.

Skær flutene igennem og halver dem, så du har 4 stykker i alt. Smør med mayonnaise og top med spidskål, andebryst skåret i skiver og agurk.

Dryp hoisinsauce eller chilisauce over og pynt med persille eller koriander.

TIP I stedet for spidskål kan du bruge en færdig rødkål.

TIP Har du en rest andesteg, så brug den i din sandwich.