

DET VILDE KØKKEN HOS JULIE HEY

IDÉ OG UDARBEJDELSE: JULIE HEY
FOTOGRAF: BETINA HASTOFT



TRO PÅ JULEANDEN

2020 - et vildt mærkeligt år! Et stille og eftertænksomt år, men heldigvis med mulighed for en masse fantastiske udendørsoplevelser som lange daglige gåture, afholdelse af skydekurser, intens hundetræning, hårdt havearbejde, skydeinstruktion, vild tilplantning, shelterhygge, mere lerdueskydning, gode jagter, uhyggelig græskarudskæring, mad over bål og rigtig mange stille refleksioner i min køkkenhave (ofte på alle fire med snuden i mulden). Det har været sundt og lærerigt, og jeg håber også, at du har nydt tiden med dig selv og dine kære, store som små - ude som inde.

Oktober og november var milde lune måneder og skovens smukke farver eksploderede over os i et orange og gult lyshav af nuancer. Nu sænker mørket sig over december, og det er tid til, at vi lyser op indefra. Der skal pyntes op til jul, tændes adventskrans, laves konfekt, bages småkager og så skal der laves and. Det er bare om at få fyret et par ænder af i denne skønne og selskabelige julemåned. Lav confiteret and til madpakken, sprængt and til julefrokostbordet og en god gang Pasta Bolognese til hverdagen. Og inden du får set dig om så: "Er det allerede jul?"

Jeg får ofte spørgsmål til juleanden (eller i hvert fald en gang om året), om man godt kan lave vildand eller selvskudt and til jul? OM man kan? Man SKAL sku'...

Jeg har en meget sød tand - og nu en sød and! Andekødet er mørkt og intens i smagen, så det gælder om at glæde den med masser af sødt. Brug gerne løs af svesker, appelsiner, æbler, ribs, figner, rosiner og som i denne version, kirsebær. Nu hænger kirsebærene jo ikke (længere) på træerne, men så er det godt, at der er gode producenter, som sørger for at gemme de bedste på glas. Jeg er vild med kirsebær, og årets juleand har brystlommer fyldt med søde æbler og kirsebær, kartoflerne glaseres i kirsebærsirup og dertil en lille frisk glace. Som modspil til det søde serveres en cremet frisk rødkålsalat med peberrod og lime, friteret grønkål i stedet for rødkål - og så skal årets risalamande forvandles til panna cotta med kirsebærgelé.

Men ønsket om en vild sød jul.

Jul(ie;-) ▶