

TIDSPLAN FOR DIN MS MIDDAG

For at få så vellykket en middag uden for meget stress og kaos i køkkenet er det en god idé at planlægge sin tid godt, inden man går i gang. Dét vil vi gerne hjælpe dig med.

Derfor har vi lavet en tidsplan over, hvordan du med fordel kan disponere din tid og forberede elementer af din menu over nogle dage op til din MS MIDDAG. Og husk, at det altid er okay, og faktisk kan være rigtig hyggeligt at bede sin gæster om hjælp i køkkenet – det er hyggeligt at lave mad sammen, og mellem gryder, pande, snitten og hakken kan der opstå rigtig gode snakke.

For hele menuen vil den samlede arbejdstid være mellem 4-5 timer. Dette er inklusive bagetid. Vil du kræse lidt ekstra om din anretning, kan du med fordel også afsætte lidt ekstra tid pr. ret – selvfølgelig for at imponere dine gæster i håb om, at de så donerer vigtige penge til din indsamling.

PSST ... Husk at se videoerne, hvor Jack selv laver alle retterne, og hvor du rigtig kan se, hvordan teknikkerne og tilberedningerne forløber.

Nedenfor finder du vores anbefalinger til, hvordan du med fordel tilbereder din middag.

Rigtig god fornøjelse!

2 dage før din middag

- Har du basisvarer i køkkenskabet?

Det er godt at tjekke op på, om du har olivenolie, sukker, mel, salt og peber i dine køkkenskabe, da vi forventer, at dette er en del af den almene køkkenskuffe. Har du ikke olivenolie, kan du til nøds bruge almindelig olie, men Jack anbefaler altid at tilvælge olivenolie.

- Indkøb af varer til din middag

Tag dit digitale gavekort til REMA 1000, som er vedhæftet som pdf i din velkomstpakke, med ned i din lokale REMA 1000 og køb alt, du skal bruge, til din middag

Hvis du skulle være så uheldig, at der er nogle af varerne, du ikke kan få din lokale REMA 1000, har du mulighed for at finde dem andetsteds.



1 dag før din middag

Vi anbefaler, at du bruger ca. 2 timer i køkkenet dagen inden din middag til at komme i mål med forskellige elementer. Det vil nemlig give dig masser af tid og ro til at afholde din middag og hygge om dine gæster dagen efter.

Du kan med fordel forberede følgende dagen før middagen:

- Af forretten kan du forberede basen til din 'sauce vierge' (se opskrift), det kan spare dig for 25 min. dagen efter.
- Af hovedretten kan du forberede din 'basquaise' (se opskrift). Når du har lavet den, kan du nemlig sætte den på køl, så du blot behøver at varme den op dagen efter. Dette vil spare dig for dig 30 min. dagen efter.
- Alle elementer af din dessert kan du med fordel lave her dagen forinden (se opskrift). Chokoladesauce, saltet karamel, espressosirup, banan i sirup samt peanutkrokant. Dette kan spare dig hele 50 min. i køkken på dagen for din middag – og så er alt, du skal på dagen, blot at bruge lidt tid på at anrette din superlækre dessert.

På dagen for din middag

Har du fulgt vores anbefalede tidsplan så meget som muligt inden middagen, kan du faktisk vente med at gå i køkkenet 90 min. inden, dine gæster ankommer.

Det første, du skal gøre, er at forberede kyllingelårene din hovedret, så de er klar til at komme i ovnen

Herefter skal du bruge følgende tid på retterne:

Forret: Har du lavet din 'sauce vierge'-base dagen inden, skal du nu blot bruge 35 min. på resten af retten.

Hovedret: Har du lavet din basquaise dagen inden, skal du nu bruge 40 min. på resten af hovedretten. Husk at være opmærksom på at dine kyllingelår skal være 45. min. ovnen.

Dessert: Hvis du har forberedt alt dagen inden, skal du nu bare bruge 10 min. på at sammensætte retten og servere den for dine gæster.

Og så er det ellers bare at nyde jeres middag for en verden uden sclerose.

Bon appetit!

Generelle tips:

- Lav en liste med hver ret samt det, der skal gøres. Streg løbende ud på din liste, når du har ordnet noget på listen
- Vær ikke tidsoptimist, og klargør så meget som muligt inden – følg gerne vores tidsplan for bedst mulig tidsoptimering
- Det er aldrig en god idé at stresse over retterne. Tag den bare med ro, og nyd samværet med dine gæster. Tager det hele 5, 10 eller 25 min. længere, så pyt med det – dine gæster er der for at være sammen med samt gøre en forskel sammen med dig, så tag du det bare roligt