



KONFEKT AV FÄRDIG MANDELMASSA

MARSIPANLIMPA

Forma mandelmassan till en avlång 3-4 cm tjock limpa. Fyll den eventuellt med cocktailbär, ananasbitar eller syltade apelsinskal. Lägg blockchokladen i en skål eller en djup tallrik och placera den över en kastrull med lite kokande vatten och låt chokladen smälta. Bred den smälta chokladen runt om marsipanlimpan.

GRÖNA MANDELKUBBAR

Färga mandelmassa med grön karamellfärg och forma den till små avlånga bitar. Doppa ena änden i smält blockchoklad och strö eventuellt hackad mandel på chokladen.

TEATERKONFEKT

Färga en bit mandelmassa med grön karamellfärg och en annan bit med gul karamellfärg. Lägg dem ovanpå varandra. Bred ett tjockt lager smält blockchoklad ovanpå. Skär kakan i bitar när chokladen stelnat.

FIGURER

Forma mandelmassan till figurer. Använd ofärgad mandelmassa till julgrisar och julharar, gul till kantareller och lussekatter, grön till ärtskidor och granar och röd till tomater och juläpplen.

LJUS KONFEKT CA 30 STYCKEN

2 dl grädde
2 dl socker
75 g margarin
1 tsk vanillinsocker
1 1/2 dl hackad mandel

Blanda grädde, socker och margarin i en tjockbottnad kastrull. Låt det hela koka ca 30 minuter och rör om då och då. Tillsätt vanillinsocker och hackad mandel och låt smeten svalna lite. Klicka ut den på smord plåt och låt karamellerna kallna.

GLASSDRINK MED PERSIKOR 6 GLAS

1 liten burk persikor (ca 175 g)
1/2 l vaniljglass
pressad citron
1 flaska tonic water
eller vichyvatten
hyvlad blockchoklad

Skär persikorna i klyftor. Vispa persikolagen med hälften av glassen. Blanda sedan i persikorna. Smaksätt med pressad citron. Tillsätt tonic water eller vichyvatten och håll upp drycken i höga glas. Klicka i resten av glassen, strö över hyvlad blockchoklad och servera omedelbart.

ANANASBÅL MED JORDGUBBAR CA 2 LITER

1 burk ananasjuice (3,5 dl)
7 dl vatten
1 burk ananasskivor (ca 400 g)
1 paket djupfryssta, skivade jordgubbar (280 g)
pressad citron, isbitar

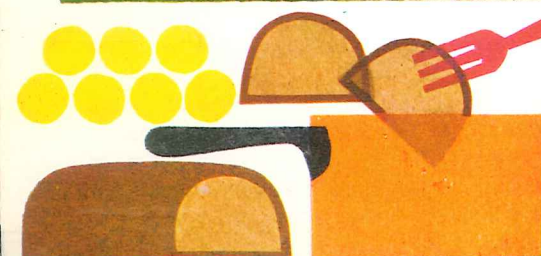
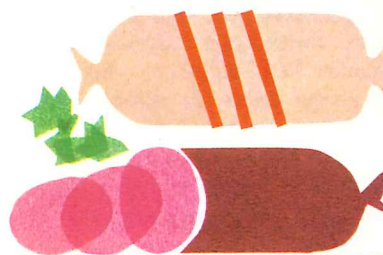
Blanda samman ananasjuice och vatten. Skär ananasskivorna i mindre bitar och blanda ner dem och de tinade jordgubbarna med lag. Smaka av med pressad citron och servera med isbitar i.

RECEPT FRÅN



JUL PÅ RIKTIGT

KONSUMS RÅD OCH RECEPT · 14 · 1964





JUL PÅ RIKTIGT

Ett riktigt och rikligt julbord vill vi inte vara utan. Men låt oss gå till verket med måtta och sans.

Det finns många sätt att förenkla julstöket. Vi kan t ex köpa färdiglutad fisk, färdig julkorv, färdig mandelmassa, snabbak och gott matbröd. Men många av oss vill just till julen låta gamla, ärvda recept och matminnen från barndomens jular återuppstå. Julen ger dock många tillfällen att skapa nya traditioner.

Vi hoppas att de recept och tips som finns i detta Råd och Recept skall bli till glädje och nytta.

JULSKINKA

Skinkan kan lagas till på flera sätt. Den kan ugnsbakas med eller utan aluminiumfolie eller kokas. Om skinkan skall bakas bör den först vattenläggas 1 dygn eller över en natt. Lägg den sedan med svålsidan upp på ett stekgaller i en långpanna – insvept i folie bör skinkan ligga direkt i långpannan. Gör ett kryss genom svålen där skinkan är tjockast och tryck ned en kottermometer. Baka skinkan i svag ugnsvärme 125°. Insvept i folie kan temperaturen vara 150–175°. När kottermometern visar 77° är skinkan färdig. Beräkna 1–1¼ timme per kg. Tag av svålen och griljera skinkan: vispa upp 1 ägg och 2 msk socker, tillsätt 2 msk senap och stryk på skinkan. Strö över 2 msk skorpmjöl och griljera skinkan i medelvarm ugn 200° ca 10 minuter.

Benfri skinka i plastskinn lagas till enligt anvisning på förpackningen. Skinka på burk behöver bara griljeras. Geléet blir ett litet men gott skinkdopp om man späder med tärningsbuljong eller korvspad.

RULLSYLTA

1 kg benfri kalvbringa
2 tsk salt, vitpeppar
3–4 msk gul frösenap
½ kg färskt bogfläsk

KÖKNING:

ca 2½ l vatten
1 msk salt

2 lagerblad, 5 nejlikor
10 grovt stötta kryddpepparkorn
10 grovt stötta vitpepparkorn
1 gul lök

SALLAKE: 2 l vatten
¾ dl salt, 1 msk socker

Strö hälften av saltet och ganska rikligt med nymald vitpeppar och gul frösenap över kalvbringan på den urbena- de sidan. Skär bogfläsket i skivor och placera dem ovanpå kryddorna. Strö på resten av saltet. Rulla ihop köttet hårt och bind om med ett krympt snöre. Lägg rullen i en gryta och tillsätt vatten och salt. Koka upp och skumma väl. Lägg i kryddorna och löken och låt alltsammans sakta koka under lock ca 2 timmar. Låt köttet kallna i spadet. *Till saltlaken:* Koka upp vatten, salt och socker. Låt laken kallna. Lägg i rullen. Låt den ligga i laken ca 3 dygn. För- vara syltan kallt. Servera tunna skivor av rullen som smörgåsmat.

UGNSBAKAT FÅRLÅR

2 kg stek eller bog
av lamm eller får
3 l vatten
2 dl salt
½ dl socker
1½ msk salpeter

Koka en saltlake av vatten, salt, socker och salpeter. Låt laken kallna, lägg ner köttet och låt det ligga där 2–3 dygn. Tag upp köttet och torka av det. Lägg det på ett galler i en långpanna och ugnsbaka köttet i svag ugnsvärme (150°) ca 3 timmar. Användes kottermometer ska den visa 82° då köttet är färdigt. Förvara fårlåret kallt, till exempel insvept i aluminiumfolie.

SMÅLANDSKA ISTERBANNOR 8–10 PERSONER

1½ dl korngryn
1,2 l vatten
1 kg malet fläskkött
1 msk salt
1 tsk kryddpeppar
1 tsk ingefära
1 tsk vitpeppar
margarin

Blötlägg korngrynen i vattnet över en natt. Koka dem i blötlägningsvattnet ca 1 timme. Häll av eventuellt kok- vatten och låt grynen svalna. Blanda det malda köttet med korngrynen och smeten och stek dem i margarin i en stekpanna ca 3 minuter på varje sida. Servera dem med rödkål eller en kålsallad och kokt eller stuvad potatis.

LEVERPASTEJ CA 2 KG

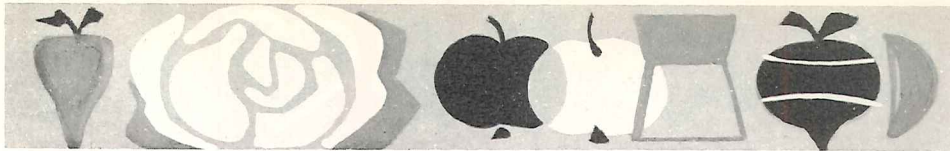
½ kg svin- eller nötlever
½ l skummjolk eller vatten
150 g späck
3 äpplen
1 stor lök
3 ansjovisar
2 tsk salt
½ tsk vitpeppar
1 kryddmått ingefära
¼ riven muskotnöt
4 ägg
1½ dl vetemjöl
3 dl grädda

Skölj levern och låt den ligga i mjölk eller vatten några timmar eller över natten. Tag upp den, skär den och späc- ket i mindre bitar. Rensa ansjovisen. Mal lever, späck, äpplen, lök och ansjovis 4–5 gånger genom köttkvarn. Krydda den malda blandningen. Blanda ner äggen ett i sänder och sikta ner vetemjålet. Tillsätt grädden, litet i sänder under kraftig omrörning. Arbeta smeten en god stund. Koka ett prov i en bit smord folie. Sätt till mer kryddor om så önskas. Smörj en stor avlång brödform eller en rund slät form (2 l) med margarin. Häll i smeten och täck med folie. Grädda i vattenbad i svag ugnsvärme (150°) ca 2 timmar. Låt pastejen kallna i formen.

JULKYCKLING 4 PERSONER

1 djupfrost godkyckling (1 kg)
½ l vatten
3 msk margarin
1 knippa persilja
4 tsk salt
12 vitpepparkorn
1 vitlöksklyfta
7 nejlikor
saft av ½ citron
1 ägg
4 msk skorpmjöl
1 tsk salt, vitpeppar

Tina kycklingen och dela den i två halvor. Koka upp vat- ten, margarin, persilja, salt, vitpepparkorn, vitlök, nejlikor och citronsaft och lägg i kycklinghalvorna. Koka dem sak- ta under lock ca 30 minuter. Vänd dem en gång under kokningen. Låt kycklinghalvorna svalna och gärna kallna i spadet. Tag upp dem och torka av dem. Vispa upp ägget och blanda skorpmjöl, salt och vitpeppar på en tallrik. Pensla kycklinghalvorna med ägget och vänd dem i skorp- mjölsblandningen. Stek dem vackert bruna i margarin i en stekpanna i ej för stark värme.



LÅNGKÅL 6 PERSONER

2 medelstora grönkålsstånd
skinkspad
2 msk skinkfett eller margarin
1 1/2 dl grädde
salt, vitpeppar

Skölj grönkålen väl och repa bladen från de grova stjälkarna. Koka bladen mjuka i skinkspad ca 1/2 timme. Tag upp kålen och hacka den ganska grovt. Fräs den sedan i fett i en stekpanna, späd med grädde och smaksätt med salt och vitpeppar. Servera långkålen till skinka och korv.

ÄPPEL- OCH PEPPARROTSSÅS 5-6 PERSONER

1 1/2 dl vispgrädde
2 rivna syrliga äpplen
1 1/2 msk rivna pepparrot
eller
1 burk lättsockrat äppelmos (425 g)
1-1 1/2 msk rivna pepparrot

Vispa grädden och blanda den med rivet äpple. Smaksätt äppelgrädden med rivna pepparrot. Eller blanda lättsockrat äppelmos med pepparrot. Servera såsen till skinka, tunga eller annat kallt kött.

KÅLSALLADER 4-5 PERSONER

SALLADSSÅS:
1 1/2 msk pressad citron
eller 1 msk vinäger
1 msk vatten
3 msk olja
salt, vitpeppar

Blanda samman citronsaft eller vinäger, vatten och olja. Smaksätt väl med salt och vitpeppar. Såsen passar till följande sallader.

RÖDKÅLSSALLAD MED GRAPEFRUKT

4 dl finstrimlad rödkål
2 grapefrukter
eller 1 burk grapefruktstyckor

Skala och klyfta grapefrukterna, helst så att inga hinnor kommer med. Blanda färsk eller konserverade grapefruktstyckor (utan lag) med den finstrimlade rödkålen. Häll över salladssåsen.

VITKÅLSSALLAD MED ANANAS

4 dl finstrimlad vitkål
1 1/2 dl krossad ananas (1/2 burk)

Blanda den finstrimlade vitkålen och den krossade ananasen (utan lag) med salladssåsen.

VITKÅL OCH RÖDBETSSALLAD

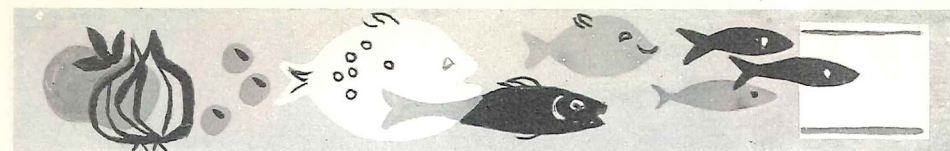
3 dl finstrimlad vitkål
3 dl rivna inlagda rödbetor
1 msk rivna pepparrot

Blanda den finstrimlade vitkålen, de rivna rödbetorna och den rivna pepparrot i en skål och häll över salladssåsen.

BRYSSELKÅLSSALLAD MED MOROT OCH ÄPPEL

10 brysselkålshuvuden
2 morötter
1 äpple

Rensa, skölj och finstrimla brysselkålen. Skala morötter och äpple och riv dem grovt på råkostjärn. Blanda alltsammans i en skål och häll över salladssåsen.



LUTFISK 4 PERSONER

1 1/2-2 kg lutad fisk
1 msk salt
TILL SERVERING:
kokt potatis
mjölkksås
smält smör eller margarin
krydd- och vitpeppar
senap

Används djupfryst lutfisk måste den tina före tillagningen, gärna nerlagd i vatten. Tag bort eventuella fenor och skinn. Lägg lutfisken på ett smort ugnsfast fat med höga kanter eller i en emaljerad långpanna. Strö på salt, täck med aluminiumfolie och koka fisken i medelvarm ugn (225°) ca 45 minuter. Häll av vattnet som bildats. Lutfisken kan också kokas i gryta. Lägg fisken i en emaljerad eller rostfri gryta. Strö på salt och häll eventuellt på litet vatten. Koka sakta under lock ca 25 minuter.

MANFREDS BÖCKLINGPANNA 4 PERSONER

2 lökar
1 msk margarin
1 1/2 dl grädde
3 msk kaviar (50 g)
10-12 böcklingar
2 hårdkokta ägg
persilja

Skala och skär löken i skivor. Fräs den i margarin i en stekpanna. Blanda grädde och kaviar och häll det i stekpannan. Rensa och filéa böcklingarna och lägg dem i pannan. Låt alltsammans puttra ca 5 minuter. Lägg upp böcklingen på ett serveringsfat, om rätten inte lagats i en panna som kan sättas direkt på bordet. Strö över hackat ägg och persilja.

ANSJOVISGOTT PÅ SCONESBOTTEN 8 STYCKEN

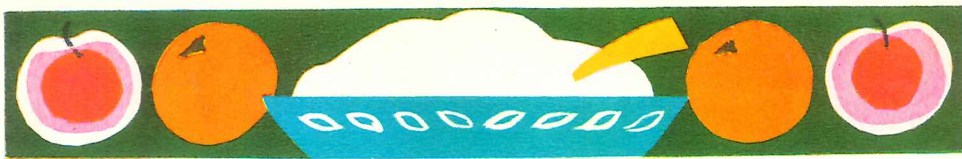
1 paket snabbak scones
1 3/4 dl vatten
2 lökar
2 msk margarin
1 burk ansjovisfiléer (115 g)
4 hårdkokta ägg
1 paket djupfryst dill
1 burk tomater (400 g)
eller 8 små tomater
(12-15 oliver)

Gör en sconesdeg enligt anvisningarna på förpackningen. Dela degen i 8 delar, platta ut dem till rundlar, ca 12 cm i diameter och lägg dem på smord plåt. Skala och hacka löken och fräs den i margarin. Hacka ansjovisen, äggen och dillen och blanda ner det i lökfräset. Fördela ansjovisröran på sconesrundlarna men lämna en kant på 1 cm runt om. Häll av spadet från de konserverade tomaterna eller skålla och drag av skinet på de färsktomaterna. Placera en tomat i mitten på varje rundel och vik upp kanten runt fyllningen. Grädda i varm ugn (250°) ca 10 minuter. Garnera eventuellt med grovt hackade oliver.

TOMATMARINERAD SILL 4-6 PERSONER

2 hela islandssillar
eller 4 filéer
MARINAD: 2 msk vinäger
3 msk olja, 1 msk vatten
4 msk tomatketchup
1 msk socker
8 krossade svartpepparkorn
GARNERING:
hackad rödlök, klippt dill

Rensa och lägg sillen i rikligt med vatten. Hel sill bör vattenläggas ett dygn, filéer över natten. Filea den hela sillen och ta bort skinet. Skär sedan filéerna i smala bitar och lägg dem så att sillen ser hel ut i ett djupt fat. Rör samman ingredienserna till marinaden och häll den över. Garnera med finhackad lök och klippt dill, och låt sillen dra i marinaden några timmar eller över en natt.



RISGRYNSGRÖT 4 PERSONER

3 dl vatten
1 tsk salt
1 msk margarin
1 1/2 dl rundkorniga risgryn
7 dl mjölk
1 msk socker
(grädde, kanel)

Koka upp vatten, salt och margarin, lägg i de sköljda risgrynen och låt dem sakta koka under lock i 10 minuter. Späd med mjölken och låt gröten koka upp på nytt. Låt den sedan svälla på svag värme under lock omkring 1/2 timme utan omrörning. Smaksätt med socker och gärna lite grädde. Servera gröten med mjölk. Tycker man om gröt med kanelsmak kan en bit kanel få koka med.

FRUKTSALLAD 5-6 PERSONER

2 äpplen
2 päron
2 hg vindruvor
6 fikon
1 burk persikor (ca 350 g)
1 dl nötter
skal och saft av 1/2 citron

Skala äpplen och päron och skär dem i tärningar. Klyv vindruvorna och tag bort kärnorna. Strimla fikonen och skär persikorna i tunna klyftor. Lägg alltsammans i en skål. Smaksätt persikolagen med rivet skal och saft av citron och häll lagen över frukten. Hacka nötterna grovt och strö dem över salladen.

FESTPAJ MED CITRONSÅS 6-8 PERSONER

1 hg margarin
3 dl vetemjöl
2 1/2 msk vatten
1 1/2 dl lättsockrat äppelmos
3 ägg
2 hg färdig mandelmassa
2 msk socker
2 dl vispgrädde
rivet citronskal

Fördela margarinet i mjölet i en skål till en grynig massa. Sätt till vattnet och arbeta raskt ihop det hela till en deg. Kavla ut den till en rund kaka och bekläd en smord rund form av folie (20 cm i diameter, 3 cm hög) med degen. Grädda i medelvarm ugn (225°) ca 10 minuter. Bred ett lager äppelmos på botten. Dela äggen och arbeta en av vitorna med mandelmassan till en smidig smet. Vispa de andra två och rör ner dem i mandelsmeten. Bred ut den ovanpå äppelmoset. Grädda pajen ytterligare 15 minuter. *Till såsen:* Rör gulor och socker poröst. Vispa grädden och rör ner den. Smaka av såsen med rivet citronskal. Servera pajen avsvältnad och citronsåsen riktigt kall.

CHOKLADTÄRTA MED NOTGRÄDDE 12-14 BITAR

150 g mörk blockchoklad
1 hg margarin
2 dl socker
4 ägg
1/2 dl vetemjöl
1/2 tsk bakpulver
3 dl vispgrädde
1 dl nötkärnor
2 msk kallt starkt kaffe
flisad blockchoklad

Lägg chokladen i en djup tallrik eller skål och låt chokladen smälta över en kastrull med kokande vatten. Rör margarin och socker poröst. Dela äggen och tillsätt äggulorna en i sänder. Blanda ner den smälta chokladen och vetemjölet blandat med bakpulvret. Vispa äggvitorna till hårt skum och vänd ner dem i chokladsmeten. Håll smeten i en smord och bröad rund form eller stekpanna och grädda kakan i ganska svag ugnsvärme (175°) 40-45 minuter. Stjälp upp kakan på galler att kallna. Vispa grädden och mal nötkärnorna. Blanda grädde och nötter och smaka av väl med kaffe. Garnera med nötgrädde och blockchoklad.



JULPEPPARKAKOR CA 250 STYCKEN

2 dl sirap
3 1/2 dl socker
3 hg margarin
2 ägg
1 msk ingefära
1 msk kanel
1 msk nejlikor
1 msk bikarbonat
ca 1,5 l vetemjöl

Rör sirap, socker och margarin smidigt. Tillsätt äggen och kryddorna. Arbeta in mjölet blandat med bikarbonaten. Låt degen vila över en natt. Kavla ut den tunt och tag ut kakor med mått. Grädda dem i varm ugn (250°) ca 3 minuter. Till pepparkakshus eller figurer till julgranen: tillsätt ytterligare 2 dl vetemjöl och kavla degen till en 3-4 mm tjock kaka. Grädda i medelvarm ugn (225°) ca 5 minuter.

ANANASKAKA MED CHOKLAD

1 paket Snabbak wiener-sockerkaka
2 ägg
1 dl vatten
1 burk ananas (ca 175 g)
100 g blockchoklad

Blanda till sockerkakssmeten enligt anvisningarna på förpackningen. Skär ananassen i bitar och rör ner dem i smeten. Grädda kakan i smord, bröad, rund form eller stekpanna i ganska svag ugnsvärme (175°) ca 35 minuter. Stjälp upp kakan och strö omedelbart på hackad blockchoklad. Bred ut chokladen när den smält och låt sedan kakan kallna.

DRESDENFLARN 40 STYCKEN

150 g margarin
2 dl socker
1/2 dl grädde
1/2 dl sirap
2 dl havregryn
1 msk vanillinsocker
2 dl vetemjöl
1/2 tsk bakpulver

Smält margarinet och låt det svalna. Rör samman det i en skål med socker, grädde, sirap, havregryn, vanillinsocker och vetemjöl blandat med bakpulver. Klicka ut smeten på smorda plåtar, en tesked till varje kaka. Grädda flarnen i ganska svag ugnsvärme (175°) ca 7 minuter. Låt flarnen svalna något innan de lossas från plåten. Flarnen kan serveras två och två med fyllning mellan, t ex en smörkräm smaksatt med citronskal och pressad citron.

FYLLDA SAFFRANSBRÖD 20 STYCKEN

1 paket Snabbak vetebröd
1 paket saffran
75 g margarin
1/2-1 dl socker
1/2 dl syltade, hackade apelsinskal
1/2 dl hackad sucket
1 dl hackade nötter

Stöt saffranet i en mortel tillsammans med en sockerbit om det inte är pulveriserat. Lös upp det i degspadet och gör degen enligt anvisningarna på vetebrödsförpackningen. Kavla ut den en gång jästa degen till en kaka, 1/2 cm tjock och dela den i 20 fyrkantiga bitar. Blanda samman margarin, socker, hackade apelsinskal, sucket och nötter och lägg en sked av blandningen på varje fyrkant. Vik upp hörnen mot mitten och kläm ihop sidorna ordentligt. Lägg paketen på smord plåt, låt dem jäsa upp ordentligt. Grädda i varm ugn (250°) ca 5 minuter.