



GOD JUL

SKINKAN

är väl det viktigaste på julbordet för de allra flesta och den måste bli bra. Den är lätt att laga om man följer anvisningarna på förpackningen och använder kötttermometer. Den som ugnsbakar i folie och tycker om en kryddig skinka kan strö över några krossade lagerblad och ett par tsk av vardera krossade kryddpepparkorn, nejlikor och mejram innan skinkan sveps in i folie. Dekorera gärna den griljerade skinkan med några lagerblad som hålls på plats med kryddnejlikor.

DOPPET

blir magert och gott med skinkspadet från folien som späds med annat köttspad eller tärningsbuljong. Ta bort fettet när spadet kallnat. Smaksätt eventuellt ytterligare med lite soya.

LUTFISKEN

hör till den välgörande magra julmaten. På den förpackade lutfisken finns utförliga anvisningar. Vi vill påminna om att lutfisken alltid bör ligga i vatten minst någon timme före tillagningen.

1 kg lutfisk och därunder kokas bäst i gryta. Mer än 1 kg kokas bäst i ugn. Överbliven kokt lutfisk är god som soufflé, pudding med ris eller stuvad.

Tänk på att lutfisken krymper en hel del under tillagningen och därför måste man beräkna 300–500 g per person.

SILLEN

får inte heller saknas på julbordet. Den stora salta sillen som inlagd sill eller glasmästarsill är den traditionella. Färsk strömming kan läggas in på samma sätt om man först kokar den några minuter i saltat vatten.

Vill man inte lägga in sillen själv finns det många olika inläggningar på glasburk att välja mellan.

KÅLEN

är julgrönsaken framför alla andra. En kålsallad med fint strimlad vit- eller rödkål och en citrondressing smaksatt med senap passar till nästan all julmat.

Rödkål kan göras helt utan fett. Låt finstrimlad kål och grovt rivet äpple sakta koka mjukt under lock med lite malda kryddnejlikor och kryddpeppar. Smaksätt med lite salt, citron och socker.

Brunkål kan man laga på enkelt sätt i ugnen. Skär 1 vitkålshuvud (ca 2 kg) i bitar eller strimlor. Vänd bitarna i smält margarin i en långpanna. Ringla över 1/2 dl sirap, smula över 2 buljongtärningar och häll på 5 dl vatten. Sätt in långpannan i 200° ugnsvärme tills kålen är mjuk, 60–70 min. Rör i kålen då och då. Brunkål är gott till både skinka och korv.

RISGRYNSGRÖTEN

behöver ju inte nödvändigtvis serveras som avslutning på ett överdådigt julbord. Varför inte servera gröt någon annan dag som kvällsmål med skinksmörgås till. Koka gärna en stor sats gröt, den kan användas till risgrynspudding, Ris à la Malta eller andra risfetterätter. Blanda tex kall risgrynsgröt med vispad grädde och varva den med lingonsylt. Eller blanda kall gröt med vispad grädde, hackad mandel eller riven mandelmassa och lite vaniljsocker. Servera gärna mandelriset med kall saftsås.



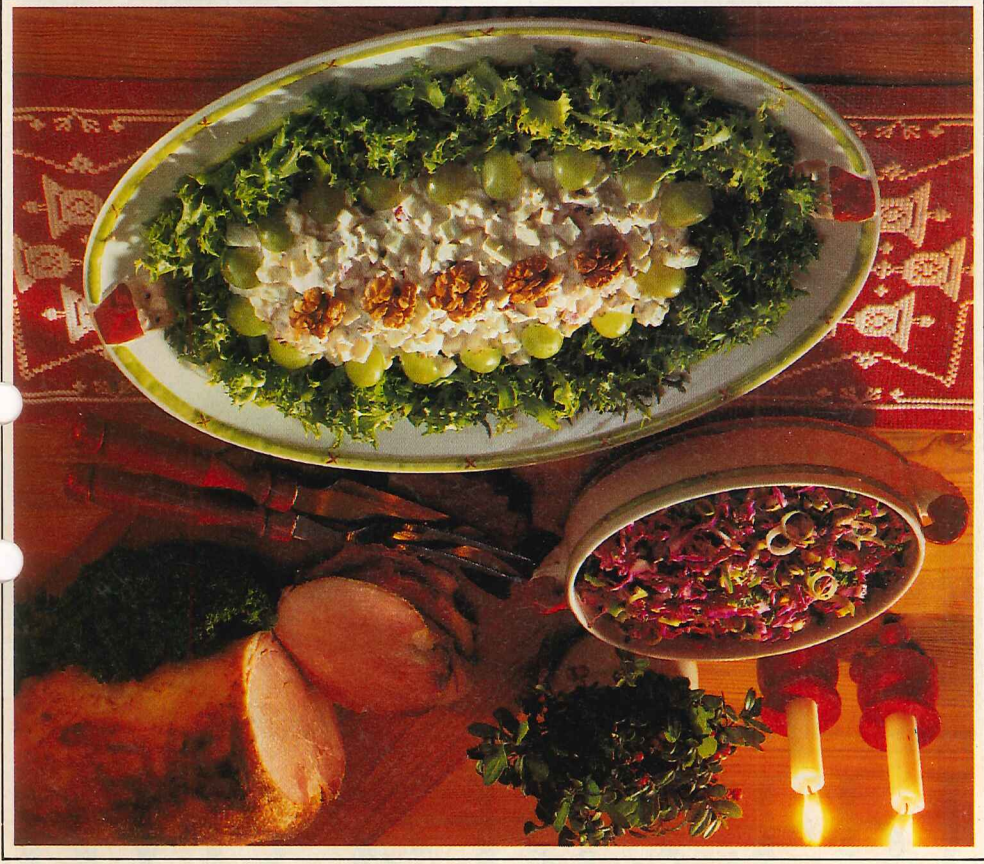
PROVKÖKET

Skriv: KFs provkök. Box 15200.
104 65 Stockholm. Ring 08-743 10 10.

RÅD & RECEPT



SALLADER TILL SKINKAN



RÖDKÄLSSALLAD

4-6 portioner.

ca 5 dl finstrimlad
rödkål
1 msk vinäger
2 kryddmät salt
1 rårivet äpple
1 kryddmät svart-
citron
1 dl finhackad
peppar
1/2 tsk lärtstört
kummin
2 msk olja
2 msk vatten

Finstrimla rödkålen. Skölj och strimla purjon. Råriv äpplet. Blanda allt i en skål. Rör ihop salladssåsen och häll den över salladen. Strö hackad persilja över. (Rödkålen kan bytas ut mot vitkål eller sal-ladskål.)

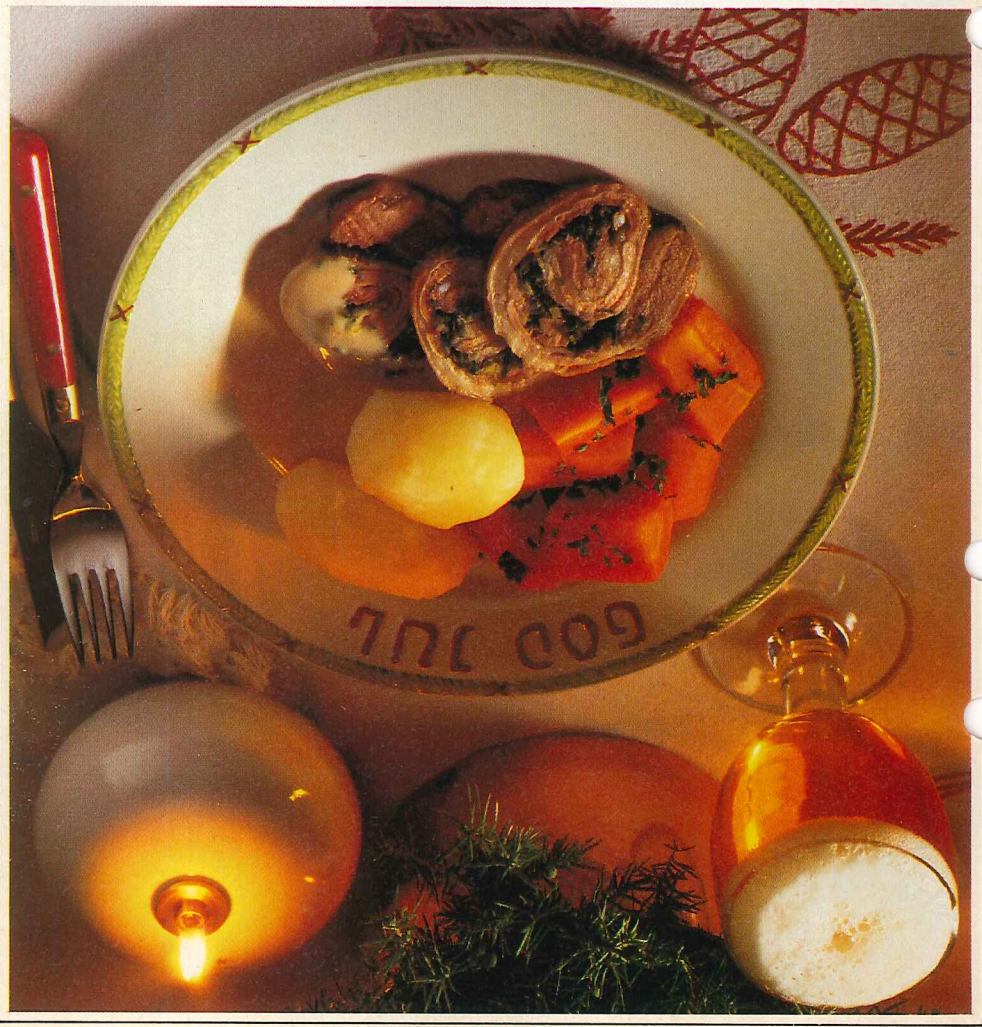
SELLERISALLAD

4-6 portioner.

2 dl gräddfil
1 1/2 tsk senap
2 tsk pressad
valnöts- eller
hasselnöts-
kärnor
1 dl finhackad
roSELLERT eller
3 strimlade
bladsellerisjälkar
vindruvor

Smaksätt gräddfilen med senap och citron. Haka eller strimla sellerin. Skär äpplena i små tärningar. Blanda genast selleri och äpple i gräddfilen, så de inte mörknar. Blanda i nöterna. Läggs upp i skål eller på fat med strimlad sallad runt om. Garnera med nöter och druvor. (Salladen är också god till stekt kalkon.)

LAMMRULLE

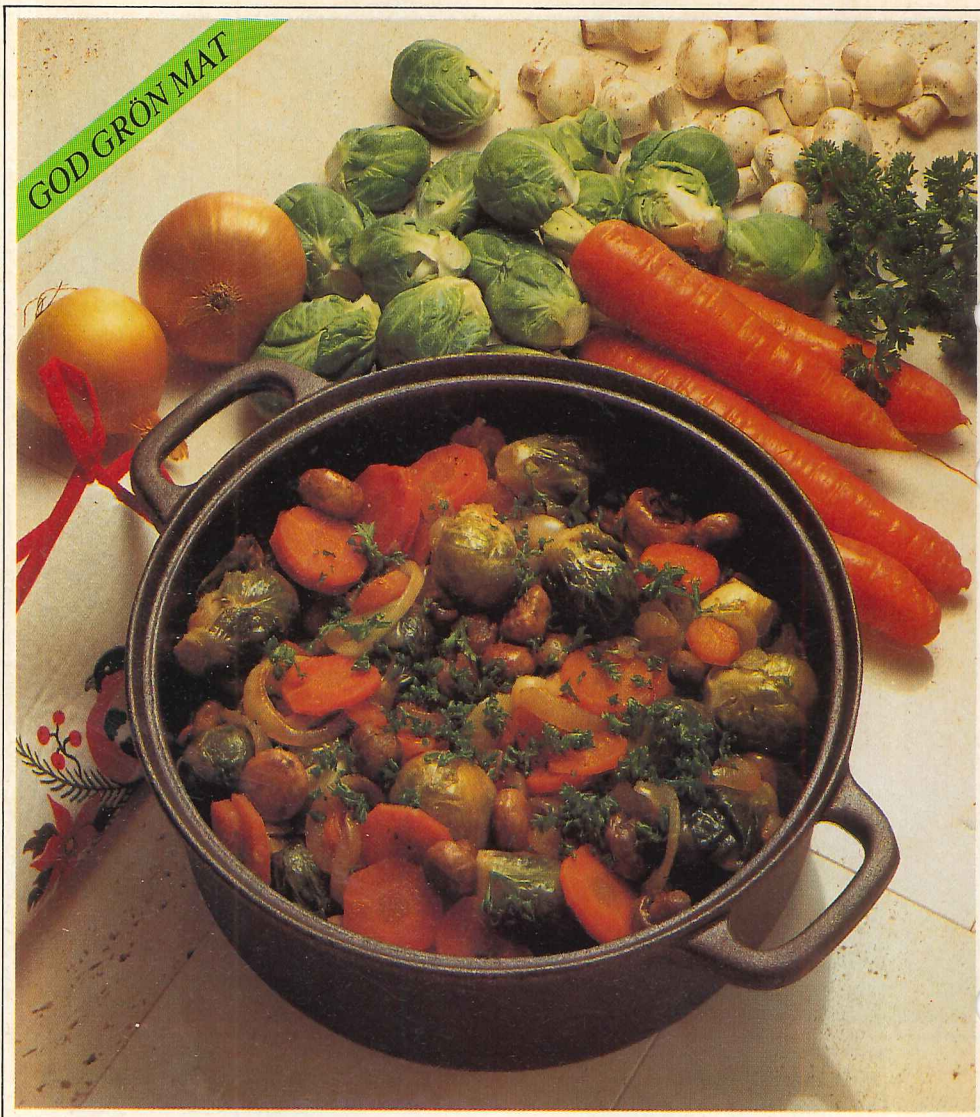


4 portioner.

3/4-1 kg tunnbringa 1 tsk dragon
av lamm
1 finstrimlad pur-
jolök
hackad persilja
2 kryddmät
svartpeppar
rivet skal
av 1/2 citron

Rulla ihop köttet till en fast rulle och bind om med krympt bomullssnöre. Svep in rullen i aluminiumfolie. Läggs den i en långpanna och sätt in den i 175° ugnsvärme ca 1 timme 15 min. Skär den varma rullen i skivor och servera med kokt potatis och morötter eller bönor. Lammrullen kan också timmas, speciellt gott till smörgåsmat skuren i tunna skivor. Gnid då in rullen med 1 msk salt + 1 tsk socker. Låt den ligga svalt i 1/2 timme. Koka den sen i timme i saltat vatten (1/2 tsk salt per l vatten).

BRYSSELGRYTA



4 portioner.

<i>ca 500 g färsk brysselkål eller ca 400 g djupfryst</i>	<i>2 msk margarin 1 1/2 dl vatten 1 1/2 tsk örtsalt</i>
<i>2 gula lökar 3–4 morötter 200 g färsk cham- pinjoner</i>	<i>1 kryddmått svart- peppar 1 dl hackad persilja</i>

Ansa den färsk brysselkålen eller använd djupfryst. Skala och skiva lök och morötter. Fräs lök, morötter och svamp i margarin i en gryta. Späd med vatten och tillsätt örtsalt och peppar. Koka upp och lägg i brysselkålen. Koka på svag värme under lock tills kålen är nätt och jämnt mjuk, med djupfryst kål ca 5 min, med färsk ca 10 min. Blanda i persiljan. Servera med kokt ris eller bröd.

POMERANSLIMPOR



4 st

<i>50 g jäst 100 g margarin 5 dl svagdricka 5 dl mjölk 1 msk salt</i>	<i>1 dl mörk sirap 1 msk malda pomeransskal 2,4 l (ca 1 1/4 kg) Fyra sädeslag</i>
---	---

Smula sönder jästen i en bunke. Smält margarinet. Tillsätt svagdricka och mjölk och värm till 37° (fingervarmt). Rör ut jästen med lite av degspadet. Tillsätt resten av spadet, salt, sirap, po-

merans och nästan allt mjöl. Spara lite till utbakningen. Arbeta ihop till en deg. Låt den jäsa övertäckt i bunken 1 tim. Knåda degen på mjölat bakbord. Forma till 4 limpor och lägg dem i smorda formar (1 1/2 l). Eller forma fyra limpor och lägg dem i smord långpanna. Pensla med lite smält matfett på sidorna av limporerna så de inte jäser ihop. Täck över och jäsa dem ca 30 min. Grädda i 200° ugnsvärme i nedre delen av ugnen 40–45 min. Låt bröden kallna under bakduk.

TYSK RUSSINLÄNGD – ROSINENSTOLLEN



2 st

Jäs degen övertäckt i bunken ca 30 min. Rör margarin och socker porös. Tillsätt salt, kryddor, citronskal, russin och sugar. Rör om så allt blandas. Arbeta in blandningen i den jässta degen. Tillsätt resten av mjölet till en fast deg. Låt degen jäsa övertäckt ca 30 min. Ta upp den på mjölat bakbord och arbeta den smidigt. Dela degen i 2 delar och kavla ut till ovala kakor, ca 1 1/2 cm tjocka. Vik dem nästan dubbla på längden. Lagg bröden på smord plåt och låt dem jäsa övertäckt ca 30 min. Grädda i 200° ugnsvärme i en bunke. Pensla bröden med smält margarin och låt dem svalna. Blanda florsocker med vaniljsocker och sikta blandningen över bröden.

50 g jäst
2 1/2 dl mjölk
ca 1 l vetemjöl
300 g margarin
1 dl socker
1/2 tsk salt
2 kryddmätt
kryddmellikor
2 kryddmätt
mald ingefära
vaniljsocker
1 tsk
1/2 dl florsocker
margarin
2 msk smält
suckat (ca 65 g)
2 förpackningar
3 dl russin
1 citron
rivet skal av
ca 40 stycken.

BAKA MED MANDELMASSA



MANDELMASSETOPPAR

50 g margarin
1 1/2 dl vetemjöl
1 msk vatten
ca 1 dl lättsocker
200 g mandelmassa
Smula sönder margarin i mjölet med fingertopparna så det blir en smulig massa. Tillsätt vattnet och blanda snabbt ihop till en deg. Platta ut degen på smord plåt till en rund kaka, ca 20 cm i diameter. Grädda i 200° ugnsvärme ca 15 min. Ta ut kakan. Bred på äppelmose. Riv mandelmassan grovt över mitten av kakan och fördela den med en gaffel mot kanterna. Grädda ytterligare 5–10 min. Servera kakan avvalnad med lätvispad Doppa gärna nederdelen i smält blockchoklad sedan de kallnat.
ca 40 stycken.
1 päske kokos-
fingor (220 g)
rivet skal av
1 apelsin
250 g mandel-
massa
50 g margarin
3 ägg
Riv mandelmassan grovt på rivjärn. Smält margarin. Blanda mandelmassa med ägg, kokosfingor och rivet apelsin. Rör sist i margarin. Klicka ut smeten med två teskedar och forma till toppar på väl smorda plåtar eller på plåtar täckta med bakplåtspapper. Grädda i 175° ugnsvärme i mitten av ugnen 12–15 min. Lossa kakorna innan de kallnat. Doppa gärna nederdelen i smält blockchoklad sedan de kallnat.

POMONAKAKA

50 g margarin
1 1/2 dl vetemjöl
1 msk vatten
ca 1 dl lättsocker
200 g mandelmassa
Smula sönder margarin i mjölet med fingertopparna så det blir en smulig massa. Tillsätt vattnet och blanda snabbt ihop till en deg. Platta ut degen på smord plåt till en rund kaka, ca 20 cm i diameter. Grädda i 200° ugnsvärme ca 15 min. Ta ut kakan. Bred på äppelmose. Riv mandelmassan grovt över mitten av kakan och fördela den med en gaffel mot kanterna. Grädda ytterligare 5–10 min. Servera kakan avvalnad med lätvispad grädde.