

RÅD & RECEPT



JULKAKOR 3 st.

150 g margarin 1½ dl socker
5 dl mjölk 1,4–1,5 l vetemjöl
2 pkt (1 g) saffran Pensling, garnering:
50 g jäst uppvispat ägg,
½ tsk salt russin

Smält margarinet, ljumma mjölken. Blanda med finstött saffran. Smula jästen i degbunken, rör ut den med lite av degspadet. Tillsätt resten av spadet, salt, socker och nästan allt mjöl. Arbeta ihop till en smidig deg. Jäs under bakduk ca 30 min.

Knåda degen lätt på mjölat bakbord. Tag undan drygt ½ till garnering. Kavla ut resten till 3 runda kakor, lägg dem på smorda plåtar och pensla med ägg. Rulla smala längder eller kavla och ta ut hjärtan med mått. Lägg på garneringen, se bild med förslag.

Jäs under bakduk 15–20 min. Pensla med ägg och tryck fast russin. Grädda mitt i ugnen, 12–15 min i 200–225° ugnsvärme.

KORINTKAKOR 60 st.

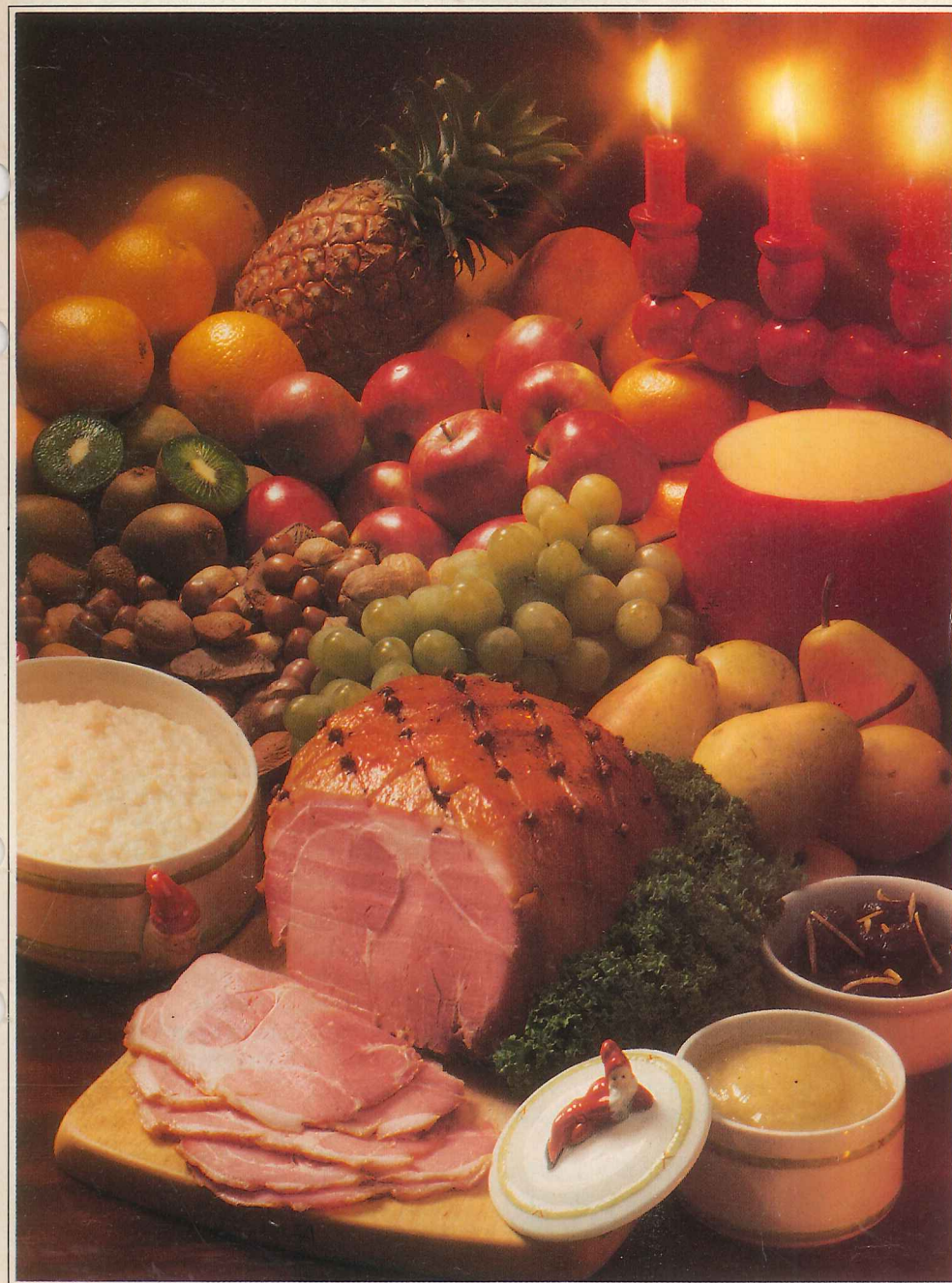
3 dl vetemjöl 150 g smör eller
1 dl potatismjöl margarin
1 tsk bakpulver 1 dl (50 g) korinter
1½ dl socker 1 ägg

Blanda väl sköljda korinter med mjöl, bakpulver. Rör fett och socker poröst. Tillsätt ägg och mjölblandning och arbeta snabbt ihop till en deg.

Rulla 4 lika längder. Dela varje längd i 15 bitar och rulla små bollar. Lägg dem på smorda plåtar. Tryck ett kryss i varje kaka, t ex med gaffel. Grädda mitt i ugnen, ca 10 min i 175° ugnsvärme, tills kakorna fått lite färg.

 PROVKÖKET

Skriv: KFs provkök. Box 15200.
104 65 Stockholm. Ring 08-743 10 00.



Låt stå kallt ett par timmar.
Blanda marinaden och håll den över an-
mindre bitar.

«vit» ansjovis, som görs av småsill, delas i
lag skål. Eller tag filead ansjovis, »Bla-
dem på mitten, se bild, och lägg dem i en
fileer och tag bort ryggbenet. Vik ihop

Rensa hela ansjovisar, tryck ut dem till

12-15 ansjovisar
Marinad:
1/2 msk ljus vinäger
3 msk olja +
1 msk vatten
1/2 kryddmalt
vippor

MARINERAD ANSJOVIS

4-6 portioner.

Recept på den traditionella julmaten
finns både på förpackningarna och i
Vår kokbok och Matboken från KFs
provkok.

smörgåstår.
stro över dill, och servera ur pannan som
Eller fräs upp blandningen i margarin,
mjukt - som »natmakka».

Hacka ägg, lök och ansjovis. Blanda det

med lite gräddfil och dill och servera
gubbröran på grovt bröd - hårt eller

3 limpor.
1:a dagen
50 g margarin
1 flaska (33 cl)
porter eller
mörkt lättöl
50 g jäst
1 msk ättiksprit
1 liter stenmål
1 msk salt
1 dl strap
ca 2 1/4 l stenmål
vetemjöl

GUBBRÖRA

4 portioner.

2-3 hårdkokta ägg
eller 1-1/2 msk

1 gul lök

8-12 ansjovisfileer

1-1/2 msk gräddfil

hackad dill

margarin

1 msk salt

1 liter stenmål

1 liter svagdricka

1 msk salt

ca 2 1/4 l stenmål

vetemjöl



MARINERAD ANSJOVIS / GUBBRÖRA

eller 1 dygn.

1:a dagen: Mät upp pommeransskal och
och låt stå rumsvarmt 10-12 timmar
håll i den och rör ihop degen. Täck över
rågmjöl i en bunke. Koka upp drickan,
Sätt in plåten på nedre ugnstasen, sänk
genast värmen till 175° och grädda 1-1 1/4
timme. Låt brödet kallna under bakduk.
Kan sedan trysas.

250°.

under bakduk ca 30 min. Värm ugnen till

dem på tvären i en smord långpanna. Jäs
Knråda upp degen. Forma 3 limpor, lägg
1 msk salt

1 liter stenmål

1 msk ättiksprit

50 g jäst

mörkt lättöl

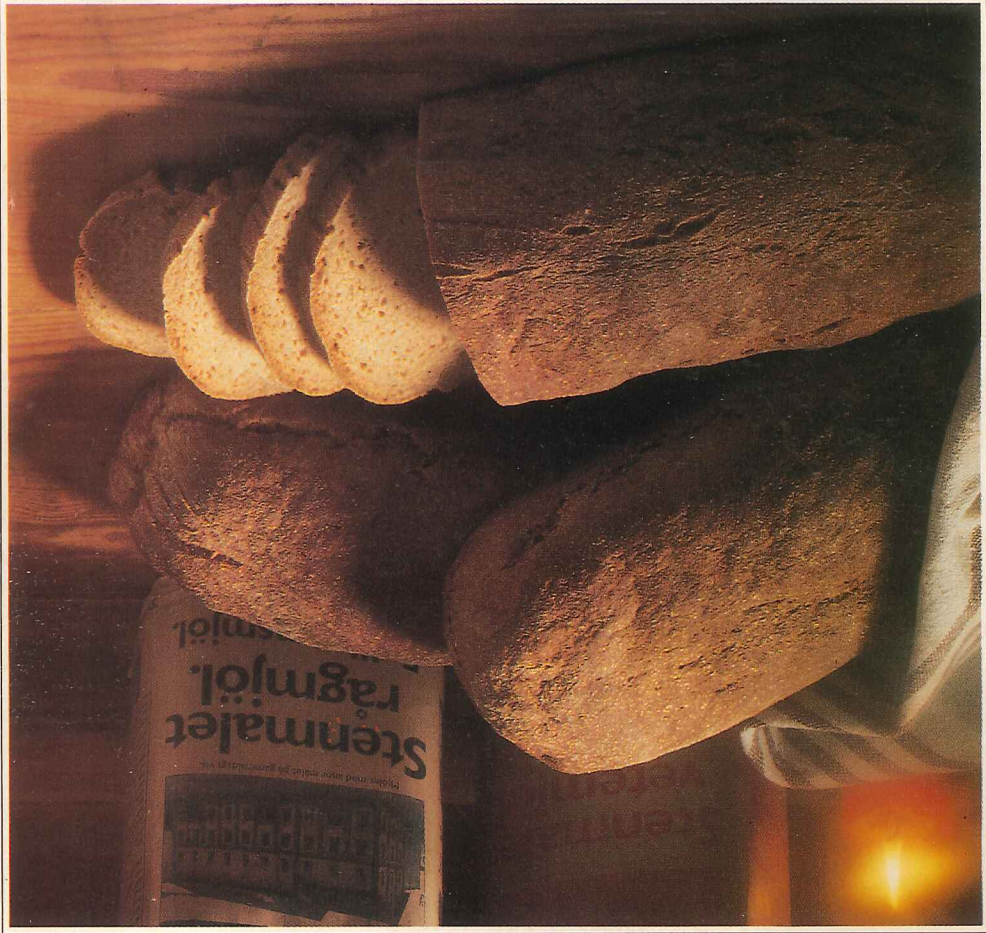
porter eller

1 flaska (33 cl)

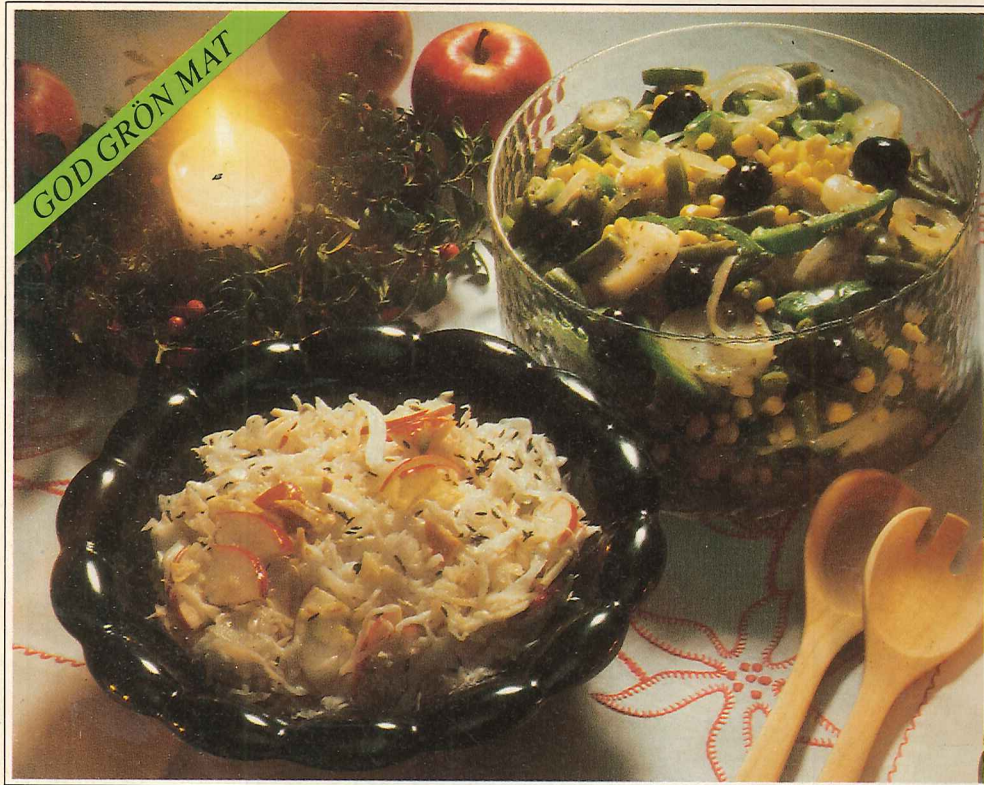
50 g margarin

1:a dagen

3 limpor.



MUSTIGT JULBRÖD



MATIG SALLAD 6-8 portioner.

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| 3 gula lökar | <u>Salladssås:</u> |
| 1 pkt (500 g) djupfrysta brytböner | 2 msk ljus vinäger |
| 1 burk (400 g) majskorn | 2 kryddmått salt |
| 4-5 kokta potatisar | 1 tsk smulad oregano |
| 2 gröna paprikor | (1-2 pressade vitlöksklyftor) |
| svarta oliver | 3/4 dl olja |

Skala och skiva löken. Förväll den i kokande saltat vatten 2-3 min, håll av vattnet.

Koka bönerna, se förpackning. Häll av spadet på majskornen. Skala och skiva potatisen. Skölj och strimla paprikorna. Blanda salladssåsen.

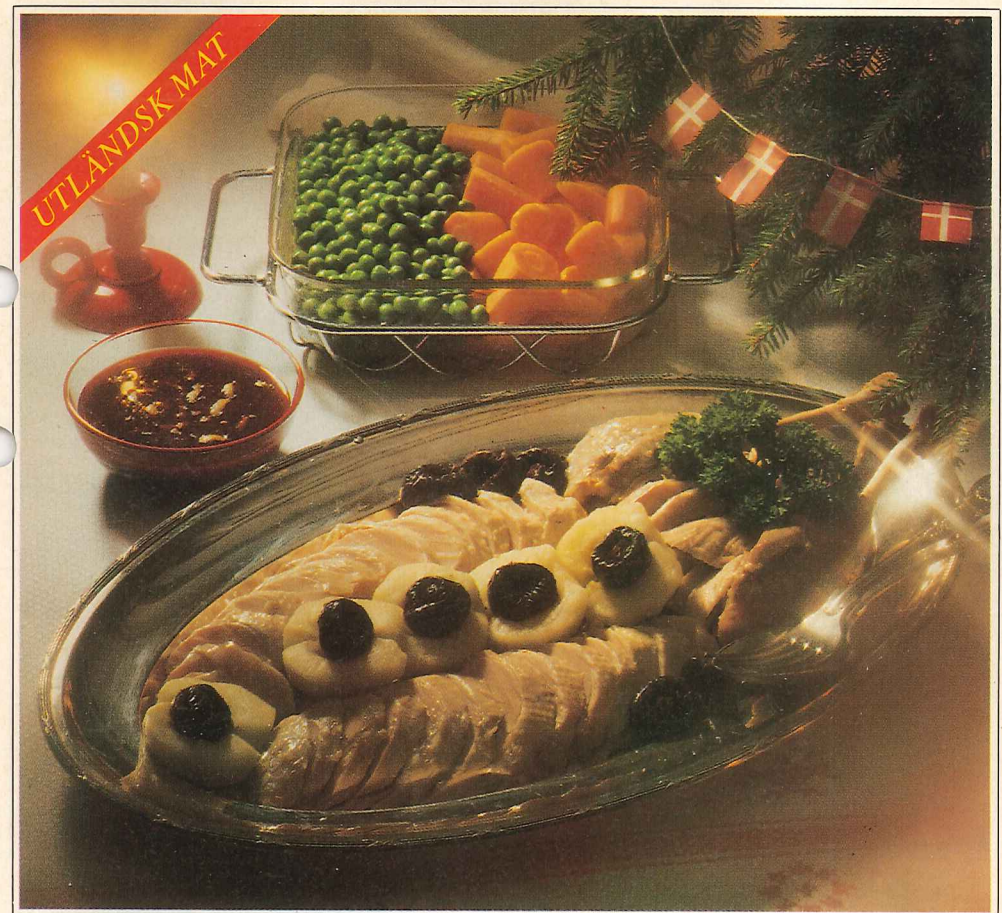
Varva grönsakerna i en skål, håll över såsen. Låt stå svalt någon timme. Garnera med oliver. Servera till skinka eller kalkon.

KÅLSALLAD 4-5 portioner.

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| 3/4 l finstrimlad vitkål | <u>Salladssås:</u> |
| 1 bit (100 g) grovt rivnen rotselleri | 1 1/2 msk pressad citron |
| 2 l kokande vatten | 3 msk olja |
| 2-3 röda äpplen | 1 msk vatten |
| | 2 kryddmått salt |
| | 2 tsk kummin |

Lägg kål och selleri i en bunke. Häll på det kokande vattnet. Kålen blir då mjukare och sellerin mildare. Låt stå 1 minut, håll av vattnet och låt grönsakerna rinna av.

Blanda salladssåsen, håll den över kål och selleri. Skär äpplena i klyftor, tag bort kärnhus, skär klyftorna tvärsöver i tunna skivor. Blanda i dem. Låt stå kallt någon timme. Fräsch sallad till skinka.



6-8 portioner.

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| 1 minikalkon (2-3 kg) | <u>Kokning:</u> |
| | vatten |
| | 10-12 vitpepparkorn |
| | 2 lagerblad |
| | 2 gula lökar |
| <u>Saltlag:</u> | |
| 4 l vatten | |
| 3 dl fint salt | |
| 1 dl socker | |

Tina kalkonen, det tar drygt 1 dygn i kylskåp, 8-10 timmar i rumstemperatur. Skölj den väl.

Blanda saltlagen. Lägg kalkonen i ett trångt kärl, t ex en plasthink. Häll på lagen som ska täcka kalkonen. Lägg på en tallrik som tyngd. Låt stå svalt i 2 dygn. Skölj av kalkonen. Bind ihop lårbenen.

Lägg kalkonen med bröstsidan uppåt i en gryta, håll på kallt vatten tills det står över. Koka upp och skumma. Lägg i kryddor och skalad lök i klyftor. Koka under lock på svag värme 1-1 1/2 timme, pröva med en sticka att lårköttet känns mört.

Ställ grytan kallt och låt kalkonen kallna i spadet. (Insvept i folie kan den förvaras i kylskåp upp till 1 vecka.)

Skär först av lår och vingar, sedan bröstköttet, tätt intill bröstbenet. Ta ev av skinnet, skär köttet i vackra skivor och bitar och lägg upp på serveringsfat. Servera med en sallad, se förslag t v, eller med potatis, kokta grönsaker och en gräddfiltsås eller cumberlandsås.



FISKSOPPA TILL FEST

8-10 portioner.

Skölj och skiva purjon, skala och strimla rotsaker och potatis. Fräs det i en rymlig gryta. Tillsätt stött saffran, fiskspad, vat-ten och buljongtärningar. Koka upp och låt koka 4-5 min.

Lägg i fisken att sjuda ca 5 min i soppan. Lägg sedan i räkor, musslor med spad och dill, därefter ska soppan inte koka. Smaka av med lite pressad citron.

Servera med ugnsvärmt vitt bröd.

ca 800 g frys-
lax i bit
400-500 g räkor
med skal
(1/2 l vatten,
1 tsk salt,
dillsjällkar)
2 purjolökar
3-4 morötter
1 bit (100 g) rot-
musslor
salleri eller
dill, pressad citron

3 potatisar
2 msk margarin
2 paket saffran
(å 0,5 g)
1 1/4 l fiskbuljong
+ vatten
Lägg sedan i räkor,
musslor med spad
och dill, därefter ska
soppan inte koka.
Smaka av med lite
pressad citron.
Servera med ugnsvärmt
vitt bröd.

Låt laxen halvtina, skär bort skinn och ben. Skala räkor. Koka skinn, ben, räkskal i saltat vatten ca 15 min. Sila från spadet.
Skär fiskkötet i 2 cm tärningar, dela stora räkor.

Soppan kan också göras med torsk-
file (600-800 g). Tag då 4 fiskbul-
jongtärningar och red av soppan med
2 äggulor + 1/2 dl gräddde mot slutet.
Saffran kan bytas mot 1 msk curry,
som fräses med grönsakerna.



ÄKTA SAVARÄNG

8-10 portioner.

75 g margarin
1 1/2 dl mjölk
1/2 pkt (25 g) jäst
2 uppvispade ägg
4 dl vatten
(mältdsdricka)
2 dl äppeljuice
Tillindränkning:
i 200°. Blanda och värm lagen under ti-
den.
Själp upp kakan, diska formen och lägg
tillbaka kakan. Stick i den med provnål
eller gaffel och ös över den varma lagen
i ett par omgångar. Täck med folie och
ställ formen svält 3-4 timmar eller över
natt. Själp upp på serveringsfat. Lägg
smält skuren frukt, bär eller glassorbet i
mitten och garnera med frukt runt sava-
rängen.

75 g margarin
1 1/2 dl mjölk
1/2 pkt (25 g) jäst
2 uppvispade ägg
4 dl vatten
(mältdsdricka)
2 dl äppeljuice
Tillindränkning:
i 200°. Blanda och värm lagen under ti-
den.
Själp upp kakan, diska formen och lägg
tillbaka kakan. Stick i den med provnål
eller gaffel och ös över den varma lagen
i ett par omgångar. Täck med folie och
ställ formen svält 3-4 timmar eller över
natt. Själp upp på serveringsfat. Lägg
smält skuren frukt, bär eller glassorbet i
mitten och garnera med frukt runt sava-
rängen.

*Garnering:
frukt, bär*

saft av 1/2 citron

2 msk socker
1 stor citron
6 dl vetemjöl

Smält margarinet, ljumma mjölkten. Rör
ut jästen i degspadet. Tillsätt ägg, salt,
socker, citronskal och mjöl. Arbeta ihop
till en smidig deg. Jäs under bakduk ca
30 min. Ta några tag med degspaden,
håll degen i väl smord och bröad krans-
form (ca 2 l). Låt den jäsa till nästan dub-
bel storlek, 15-20 min.

Äkta savaräng görs av jäsdeg, som
ovan, men du kan också göra sava-
räng av sockerkaka i kransform. Den
blir mer porös. Lagen kan vara kall
till varm sockerkaka, men bör vär-
mas om kakan kallnat.