



9 dl vetemjöl
2 dl potatismjöl
1½ msk bakpulver

2½ dl socker
200 g margarin
3 dl gräddfil

Mät upp mjöl, bakpulver och socker i en skål. Finfördela margarinet i mjölblandningen med fingrarna eller en gaffel till en grymig massa. Tillsätt gräddfilen och arbeta ihop till en deg. Halv sats går bra att göra i matberedare.

Kavla ut lite av degen i taget på mjölat bakkbord eller kavelduk. Degen bör vara 3–4 mm tjock.

Ta ut figurer med mått eller skär ut lyktväggar efter mall (lyktväggarna på bilden är ca 10×13 cm stora). Skär ut »fönster» eller ta med mått ut små hjärtan eller stjärnor i väggarna.

Lägg figurer eller väggar på plåtar med bakplåtspapper. Grädda i 200° ugnsvärme i mitten av ugnen 3–5 min bero-

ende på storlek. Passa dem så de behåller den vita färgen. Låt svalna på plåten.

Måla dekorativa mönster med hushållsfärg eller garnera med kristyr. Sätt ihop lyktorna med kristyr eller smält socker. Spritsa ev kristyr över fogarna. Sätt lyktorna över värmeljus.

Kristyr: Blanda 3 dl florsocker, 1 äggvita och 2 krm ättiksprit till en jämn och blank smet. Kristyren kan ev färgas svagt med hushållsfärg.

God Jul önskar

PROVKÖKET

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

RÅD & RECEPT

JULMATEN



JULBRÖD MED SURDEG

Surdeg:

25 g jäst
3 dl vatten (37°)
3 dl grovt, siktat
eller stenmalet
rågmjöl

Efter 2 dygn:

7 dl vatten (37°)
1 dl olja
1 msk salt, 1 dl sirap
8 dl rågmjöl
ca 1,5 l vetemjöl,
helst bakvetemjöl special

Surdegen: Rör ut jästen med det ljumma vattnet i en bunke. Blanda i mjölet. Låt bunken stå övertäckt i rumsvärme 2 dygn. Rör i ½ dl mjöl till efter 1 dygn.

Efter 2 dygn: Blanda surdegen med ljummet vatten, olja, salt, sirap, rågmjöl och nästan allt vetemjöl. Arbeta ihop till en smidig deg, först i bunken,

sedan på mjölat bakkbord. Jäs under bakduk ca 1 timme.

Knåda degen lätt på mjölat bakkbord. Tag undan ca ¼ av degen till garnering. Lägg resten i en smord långpanna (ca 30×40 cm). Tryck eller kavla ut degen till en platt kaka. Lägg en drygt fingertjock degrulle runt degplattan och klipp den till en bladkrans. Gör texten av knappt fingertjocka rullar.

Jäs under bakduk 30–45 minuter.

Sätt in brödet i nedre delen av ugnen i 225°, sänk till 175° och grädda 50–60 minuter.

Låt brödet kallna långsamt, gärna inlindat i bakdukar.



CITRONSILL

- 2 hela stora saltta 2 citroner
- 10 kryddpepparkorn sillar
- 5 kryddnejlikor 5 msk socker
- (dill) 1 rödlök

Ta ur och skölj sillen. Låt den ligga i 3-4 l kallt vatten ca 1 dygn.

Koka upp vatten och socker och låt lagen kallna.

Skär sillen i filéer. Ta bort skinn och ben och skär filéerna i ca 2 cm breda bitar. Skala löken och skiva den tunt.

Borsta och skiva den ena citronen, skär skivorna i 6-8 bitar. Krossa ev pepparkornen.

Varva sillbitarna med lök, citron och kryddor i en burk. Pressa den andra citronen.

Häll citronsaften och den kalla lagen över sillen. Låt sillen stå ett dygn. Den håller sig minst 1 vecka i kylskåp. Strö gärna dill över vid serveringen.

SILL I TOMATMARINAD

- 2 hela stora saltta 1 msk socker
- 1 krm grovmalen vit-sillar
- 10 kryddpepparkorn eller svartpeppar
- (2-3 msk sherry) (hackad rödlök eller strimlad purjo till garnering)
- 1 msk vatten
- 3 msk olja
- 2 msk vinäger

Förbered sillen som i receptet på Citronsill. Skär sillen i ca 1 cm breda bitar. Blanda samman ingredienserna till marinaden. Lägg sillbitarna i en skål eller på djupt fat. Häll över marinaden. Låt sillen ligga i marinaden några timmar eller över en natt. Sillen håller sig minst 1 vecka i kylskåp. Strö gärna hackad rödlök eller finstrimlad purjolök över vid serveringen.



ca 3 kg

- 1/4 kg nötfärs
- 1/4 kg fläskfärs
- 3 msk salt
- 1/2 dl potatismjöl
- 1 färdig gul lök
- 1/4 tsk ingefära
- ca 3 kg
- 1/4 tsk svartpeppar
- ca 5 m fläster
- ca 1 tsk svartpeppar
- 5 dl mjölk
- 5 dl vatten
- 3/4 kg kokt kall potatis (natt och jämnt kokt)
- 1/2 tsk kryddpeppar

Låt fjälstren ligga i kallt vatten ca 1 timme, tills de blir mjuka och smidiga. Spola igenom dem och se efter att de är hela.

Arbeta samman färs och salt mycket väl i köksmaskin eller för hand. Blanda sen i finrivnen potatis, malda kryddor, riven lök och mjöl. Späd med vatten och mjölk, lite i taget. Smeten ska vara

Frys korven rå eller stud den.

Vid kokningen: Beräkna ca 500 g korv till 4 portioner. Lägg korven i en låg vid kastaull. Häll på kallt vatten så det täcker. Lägg i 1 lagerblad, 5-6 krossade kryddpepparkorn, några skivor gul lök och ev 1 tsk salt/l vatten. Koka upp långsamt så korven hinner svälla. Stud korven utan lock ca 30 min.

utan luftbubblor. Knyt om med bomullsnöre till 15-20 cm långa korvar. Trä upp fjälstren på korvhorn till köttningen.

stark eftersom den mildras vid kokning. Ganska av



BRYSSEL- OCH MOROTSSALLAD ca 4 portioner.

ca 250 g färsk eller 1 krm salt/dl vatten
200 g djupfryst 2 apelsiner
brysselkål kryddkrasse
2 medelstora morötter

Putsa bort ev fula blad på färsk brysselkål och skölj den. Skär ev den färska kålen i halvor eller fjärdedelar. Skala och skiva morötterna.

Lägg morötterna i kokande saltat vatten och koka dem ca 5 min. Lägg sedan i kålen och koka den nått och jämnt mjuk 3–5 min. Håll av kokvattnet.

Skala och skär apelsinerna i hinnfria klyftor och dela dem ev. Blanda dem med de varma grönsakerna. Krama saften ur hinnorna direkt i salladen. Klipp över kryddkrasse. Servera salladen varm eller kall.

VITKÅLSSALLAD MED ANANAS ca 8 portioner.

ca 1 l strimlad vitkål 1 burk (ca 400 g)
ca ½ färsk gurka krossad ananas
eller 2 äpplen (lite pressad citron)

Finstrimla kålen med vass kniv, osthyvel eller i matberedare. Skär gurka eller äpplen i tärningar. Blanda kål och gurka eller äpple med ananas och en del av spadet i en skål. Smaksätt ev med lite pressad citron.

RÖDBETSSALLAD MED LÖK OCH GURKA ca 4 portioner.

ca 4 dl rivna inlagda 1 ättiksgurka
rödbetor (4–6 st) (3–4 msk hackad)
1 syrligt äpple 1 dl gräddfil
1 liten gul eller 1–2 msk rödbetsspäd
röd lök salt, peppar

Grovriv rödbetor och äpple. Skala och hacka löken. Hacka gurkan. Lägg allt i en skål. Blanda gräddfilen med lite rödbetslag och smaka av med salt och peppar. Håll såsen över och blanda försiktigt. Servera genast.



JULSKINKA

En liten benfri rimmad skinka på 1½–2 kg passar bra att tillaga i mikrovågsugn. Använd en form eller gryta med lock (ca 3 l). Spola av skinkan och stick en kötttermometer för mikrovågsugn så spetsen kommer mitt i den tjockaste delen av skinkan. (För ugn med temperaturmätare – stick in den och anslut när effektläget ändras.) Lägg skinkan i formen. Koka upp vatten i gryta på spisen och håll på så skinkan täcks. Lägg på locket. Koka på full effekt 30 min, sen på mellanläge 25–40 min tills termometern visar 65°. Låt skinkan ligga kvar under lock 20 min. Ta upp skinkan och ta bort nät och svål. Griljera.

KÖTTBULLAR

Stek köttbullar av ca 200 g färs i taget. Lägg dem på ett osmort fat. Stek på full effekt 6–7 min. Vänd dem efter halva tiden. Färgen blir brunare några min efter avslutad tillagning.

LUTFISK

ca 3 portioner.

Lägg 1 kg lutfisk i en form. (Frost fisk ska vara tinad.) Täck över. Laga på full effekt ca 10 min.

RISGRYNSGRÖT 4 portioner.

Blanda 1½ dl rundkornigt ris, 3 dl vatten, ½ tsk salt och 1 msk margarin i en rund form (ca 2½ l). Koka under lock på full effekt 5 min. Blanda i 5 dl mjölk. Tillaga ytterligare 7 min eller tills mjölken kokar upp. Sänk till mellanläge och fortsätt 20–25 min. Låt gröten stå en stund före serveringen.

KNÄCK ca 35 st.

Använd en kanna eller hög form som tål höga temperaturer, t ex kaffebryggarkanna utan metalldelar.

Blanda 1 dl vispgrädd, 1 dl sirap och 1 dl socker. Tillaga på full effekt ca 7 min. Rör i 2–3 msk hackad mandel. Håll upp i formar.



25–35 st beroende på järnrets storlek.

1½ dl vetemjöl

1½ dl vatten

2 ägg

Fritering:
½ kg kokosfett eller
½ l matolja

Hetta upp fettett långsamt i en ej för vid

kaststull till 175–200°. Använd helst
hushållsterrnometer eller lägg i en bit
Karna ur druvorna och skär melonen i
tärningar. Lägg dem i en skål eller por-

tionsglas.
Rör ihop mjöl, vatten och ägg till en slät
smet. Häll den i en liten skål eller kopp,
helst inte vidare än att struvjärnet pre-

cis går ner.

Doppa det varma järnet nästan upp till
made bladen i den heta vätskan.

Häll den över frukten.
Låt geléet stå kallt tills det stelnar.

Servera gärna med en struva, mandel-
eller nötkaka.
Lägg den på dubbelvikt hushållspap-
per på ett galler, så att överflödigt fett
sugs upp. Strö över lite socker medan
struvan är varm.

4–5 portioner.

ca 200 g vindruvor
ca 200 g honungs-
eller Ogenmelon
3 dl vatten
1 msk gelatinpulver +
½ dl vatten

Karna ur druvorna och skär melonen i
tärningar. Lägg dem i en skål eller por-
tionsglas.
Rör ihop mjöl, vatten och ägg till en slät
smet. Häll den i en liten skål eller kopp,
helst inte vidare än att struvjärnet pre-

cis går ner.
Doppa det varma järnet nästan upp till
made bladen i den heta vätskan.

Häll den över frukten.
Låt geléet stå kallt tills det stelnar.

Servera gärna med en struva, mandel-
eller nötkaka.
Lägg den på dubbelvikt hushållspap-
per på ett galler, så att överflödigt fett
sugs upp. Strö över lite socker medan
struvan är varm.

6 portioner.

Pajdeg:
skal och saft av
2 apelsiner
3 dl vetemjöl
125 g kallt margarin
eller smör
3 msk kallt vatten

Maräng:
3 äggvitor
½ dl socker
2 msk margarin
eller smör

Apelsinkrämm:

3 dl vatten

1½ dl socker

4 msk majsena

Pajdeg kan göras för hand eller i mat-
beredare. Finfördela först fetteti mjölet
till en grynig massa. Tillsätt sedan vatt-
net och arbeta snabbt ihop till en deg.
Välj en pajform som är ca 25 cm i dia-
meter och gärna med löstagbar botten.
Tryck ut ungefär hälften av degen över
botten. Gör en fingerfjock nulle av res-
ten och tryck fast den mot kanten. Nag-
Servera pajen avvalnad som efterrätt
eller till kaffe.

Marängen: Vispa vitorna till hårt
skum, tillsätt sockret och vispa smeten
beredare. Finfördela först fetteti mjölet
till en grynig massa. Tillsätt sedan vatt-
net och arbeta snabbt ihop till en deg.
Välj en pajform som är ca 25 cm i dia-
meter och gärna med löstagbar botten.
Tryck ut ungefär hälften av degen över
botten. Gör en fingerfjock nulle av res-
ten och tryck fast den mot kanten. Nag-
Servera pajen avvalnad som efterrätt
eller till kaffe.

Marängen: Vispa vitorna till hårt
skum, tillsätt sockret och vispa smeten
beredare. Finfördela först fetteti mjölet
till en grynig massa. Tillsätt sedan vatt-
net och arbeta snabbt ihop till en deg.
Välj en pajform som är ca 25 cm i dia-
meter och gärna med löstagbar botten.
Tryck ut ungefär hälften av degen över
botten. Gör en fingerfjock nulle av res-
ten och tryck fast den mot kanten. Nag-
Servera pajen avvalnad som efterrätt
eller till kaffe.

