

samarbete



DECEMBER 2015

# Mat

**SALTA OCH SÖTA  
BAKVERK**



**3 x  
FESTMENY**

**STEK SKINKAN  
SÅ HÄR**



yhteishyvä.fi

# Smakrik jul!



# Inled julen med baket

Baka bröd och piroger att frysa och ge som gåva. Choklادتårtan och bullarna kan man också baka i god tid och frysa.





## Skärgårdsbröd

3 st., M, V

1 l äppelsaft  
100 g jäst  
3 dl sirap  
1 msk salt  
3 dl malt för svagdricka  
3 dl vete- eller havrekli  
3 dl rågmjöl  
ca 13 dl vetemjöl

Smula jästen i den fingervarma saften. Tillsätt resten av ingredienserna; tillsätt vetemjölet så småningom och så mycket att degens konsistens är som en lös gröt. Låt jäsa 1 timme på varmt ställe. Fördela degen i tre väl smorda formar (formar av aluminiumfolie är bra). Jäs 45 minuter under duk. Grädda bröden först 10 minuter i 250 grader, sedan en timme 45 minuter i 150 grader.

## Enkla renpastejer

10 st.

500 g smördegplattor  
1 ägg  
150 g crème fraîche  
100 g färskost  
2-3 tsk pepparrot ur tub  
100 g kallrökt renkött  
1/2 tsk svartpeppar

### Till garnering:

djupfrysta lingon  
hackad persilja

Tina och halvera degplattorna. Skär snitt i plattan ca en cm från kanterna. Pensla bottenarna med ägg. Rör ihop det finhackade köttet, crème fraîche och pepparrotskräm. Krydda med persilja och peppar. Fördela fyllningen på bottenarna. Grädda ca 15 minuter i 225°C. Garnera med hackad persilja och lingon.





## Tjinuskirutor med nötter

12 st.

1 förp. (400 g) djupfrysad mordeg  
1 1/2 dl hallonmarmelad

### Tjinuski

2 dl socker  
1/2 dl vatten  
50 g smör  
1 1/2 dl vispgrädde

### På ytan

125 g nötter  
1/4 tsk saltflingor

Tina degplattorna och kavla ut dem till halva tjockleken på bakplåtspapper. Grädda plattorna 12–15 minuter i 200 graders ugnsvärme. Låt plattorna svalna, bre marmelad på den ena. Placera den andra plattan över. Häll sockret och vattnet i en tjockbottnad kastrull. Hetta upp utan att röra om tills sockret får en ljusbrun färg. Tillsätt smöret, koka upp. Häll grädden i kastrullen och koka tjinuskin ca 10 minuter eller tills den är lämpligt tjock att använda som glasyr. Fördela nötterna på botten, ringla tjinuskin över. Strö saltkorn på ytan. Skär den avsnidade tårtan i kvadrater.



FOODIE.FI

I tjänsten Foodie.fi ser du uppgifter om priser och sortiment i din egen butik. Där kan du också se produktfakta och göra upp en inköpslista.

Recept nu också i Pinterest  
[pinterest.com/Yhteishyva](https://www.pinterest.com/Yhteishyva)

**Pinterest**

## Nutellabullar

16 st.

2 1/2 dl mjölk  
25 g jäst  
1 dl socker  
1/2 tsk salt  
2 tsk kardemumma  
ca 7 dl vetemjöl  
75 g smält smör

### Fyllning

50 g mjukt smör  
3 msk farinsocker  
1 1/2–2 dl nöt- och chokladspread (Nutella)  
1 dl grovmalen hasselnöt

**Pensla med:** ägg

Lös jästen i fingervarm mjölk. Tillsätt kryddorna. Tillsätt så mycket mjöl att degen blir slät och smidig. Tillsätt fettet och fortsätt att knåda tills degen lossnar från kanterna. Jäs ca 1/2 timme på varmt ställe. Häll ut degen på en mjölad arbetsbänk. Kavla ut degen till en ca 30 x 50 cm stor platta. Bre fett och spread på degplattan. Strö hackade nötter och socker över. Rulla ihop plattan till en rulle. Placera fogen mot underlaget. Skär rullen i bitar och lägg bitarna i pappersformar. Jäs. Pensla med ägg. Grädda ca 10 minuter i 225°C.





## Julig britatårta

10 bitar

125 g rumsvarmt smör  
1 dl socker  
3 äggulor  
1 1/2 dl vetemjöl  
1 tsk bakpulver  
1 dl mjölk

### Maräng

3 äggvitor  
1 1/2 dl socker  
1 tsk vaniljsocker  
1 dl mandelspån

### Fyllning

3 syrliga äpplen  
ca 2 dl glögg eller saft  
1 kanelstång  
2 dl vispgrädde  
ca 2 msk socker  
200 g vaniljkvarg

Vispa smöret och sockret. Vispa kraftigt i äggulorna, en i taget. Tillsätt de sinsemellan blandade torra ingredienserna och mjölken turvis i smeten. Täck en ugnsplåt med bakplåtspapper. Bre ut degen till en ca 25 x 30 cm rektangulär platta. Förgrädda i ugn, ca 10 minuter i 190°C. Vispa äggvitorna till hårt skum. Tillsätt sockren i flera omgångar under kraftig vispning. Fördela marängen luftigt över den gräddade botten. Strö mandelspån över. Grädda ca 15 minuter. Skala och klyfta äpplena. Lägg klyftorna och kanelstången i en kastrull. Tillsätt så mycket vatten att äppelbitarna täcks. Koka tills de är mjuka, låt dem svalna i spadet och sedan rinna av. Vispa grädden och sockret till skum, tillsätt kvargen. Dela tårtpattan i tu. Fördela skummet och äppelbitarna på den ena plattan, placera den andra över.



## Choklad- och mascarponetårta

12 bitar

125 g smör  
100 g hushållschoklad  
1 1/2 dl socker  
3 ägg  
2 1/2 dl vetemjöl  
1 tsk bakpulver  
1/2 dl kakaopulver  
1 dl grädde

### Fukta med

1 1/2 dl kaffe med mjölk eller chokladdryck

### Fyllning

125 g mascarponeost  
1 dl vispgrädde  
2 msk socker  
2 tsk vaniljsocker

### Glasyr

125 g mascarponeost  
1/2 dl florsocker  
100 g hushållschoklad

Täck botten av en rund 20 cm springform med bakplåtspapper, smörj kanterna. Smält smöret, bryt

och tillsätt chokladen, rör om. Vispa äggen och sockret till skum. Blanda de torra ingredienserna sinsemellan och sikta dem i smeten. Tillsätt grädden och den något avsvagnade chokladblandningen. Håll hälften av degen i formen. Grädda i ugn, ca 15 minuter i 175°C. Lossa kakan från formen. Grädda ännu en botten av den resterande degen. Fukta de avsvagnade bottenarna. Vispa grädden med sockren till löst skum. Tillsätt mascarponeosten. Bre eller spritsa fyllningen på den ena botten, lägg på den andra. Smält choklad för glasyren. Söta mascarponeosten med florsocker, rör i chokladen. Fördela glasyren över tårtan.

### Tips

Garnera med figurer som du formar av utkavlad sockermassa eller marsipan.



# Köttmeny

Fyllda dadlar med glögg

Senapssill, kycklingleverpaté med potatis

Mört sidfläsk med söt sås

Ärtpuré, ugnstekt palsternacka och äppelklyftor

Glasstårta





## Fyllda dadlar

6 portioner, V, G

ca 12 färska dadlar  
200 g mjuk vitmögelost av  
getmjölk

en skvättgrädde

### Garnering

valnötter

Klyv dadlarna på längden och avlägsna stenen. Klyv inte helt igenom. Skala osten, kör innanmätet till en slät kräm med en skvätt grädde. Fyll dadlarna med ostblandningen. Garnera med valnötter.

## Mört sidfläsk i ugn

6 portioner

3 förp. (ca 1 kg) färdigt sidfläsk  
i skivor (t.ex. HK)  
1 1/2 dl äppelsaft, cider eller öl  
2 msk farinsocker  
1 msk senap  
2 msk sojasås  
grovmalen svartpeppar

### Dessutom

200 g palsternacka  
1 msk olja  
1 msk honung  
1 msk smör  
4 äpplen

Stek köttskivorna vackert bruna i het panna, ta dem ur pannan. Häll av fettet (inte i avloppet!). Tillsätt vätska, socker, senap och sojasås i panna. Koka tills blandningen tjocknar. Vänd köttskivorna i det heta spadet i pannan, krydda med peppar. Skala och stycka palsternackorna. Pensla med olja och honung. Stek dem mjuka i 200 graders ugnsvärme. Stek äppelklyftorna i smör i panna.



## Senapssill

8 portioner, G

ca 300 g matjesfiléer  
3/4 dl söt senap  
1 msk dijonsenap  
2 msk spritättika  
1 msk socker  
1 dl crème fraîche  
1 dl olja  
1/2 tsk grovmalen svart- eller  
vitpeppar  
1/2 tsk salt  
1/2 dl hackad dill  
(1 liten rödlök)

Skölj, torka av och stycka sillfiléerna. Rör samman senap, ättika, socker och crème fraîche. Tillsätt oljan i en tunn stråle under omröring. Smaksätt med salt, peppar och dill och evt. med hackad rödlök. Varva sillbitarna och såsen i en burk. Låt rätten stå i kylskåp minst ett dygn.

## Ärtpuré

6 portioner, M, V, G

400 g djupfrysade ärtor  
1 lök  
2 msk smör  
1 dl grädde  
3/4 tsk salt  
1/4 tsk peppar

Hacka löken och fräs den mjuk i smör. Tillsätt ärtorna och grädden; hetta upp tills ärtorna är varma. Porea med stavmixer eller i blender. Krydda med salt och peppar.

## Mjuk kycklingleverpaté

6 portioner, G

300 g kycklinglever (frysvara)  
1 hackad lök  
1-2 hackade vitlöksklyftor  
6-8 ansjovisfiléer  
1 tsk salt  
1/4 tsk svartpeppar  
1/2 tsk timjan  
100 g mjukt smör

Tina och ansa leverarna. Smält 1 msk smör i en panna. Stek leverarna och hackad lök tills löken är mjuk. Leverna ska vara färdiga, men lätt rosa i mitten. Tillsätt ansjovis och kryddor. Rör om väl. Tillsätt smöret i klickar i pannan. Kör massan jämn med en stavmixer, håll över den i serveringskärlet och ställ den att stelna i kylskåp.

## Glasstårta

8 portioner

### Botten

150 g Bastognekex eller  
pepparkakor  
75 g smör  
2 l glass (t.ex. vanilj och  
choklad)  
3-4 dl inhemska bär, t.ex. svarta  
vinbär, jordgubbar, hallon  
(frysvaror)  
1/2 dl socker

### Garnering

frukt och inhemska  
djupfrysade bär

Kör kexen till smulor, smält och rör i smöret. Tryck blandningen över botten av en springform (diam. 20 cm). Pressa de tinade bären genom en sil. Smaksätt med socker. Låt glassarna mjukna en stund i rumstemperatur. Vispa bägge glassarna mjuka med en elvisp. Varva glassarna i springformen. Häll bärsåsen över och frys tårtan. Lossa tårtan från formen, ställ den på ett serveringsfat, garnera med frukt och bär.



# Fiskmeny

Kräftströmming och svensk ättikslax

Skärgårdsbröd (s. 3), potatis och sallader

Gösterrin med sås

Apelsinposset

## Gösterrin

6 portioner, G

600 g gösfiléer (frysvara)  
3 äggvitor  
2 tsk salt  
1/4 tsk vitpeppar  
3 dl vispgrädde  
1/2 dl hackad dill  
100 g kallrökt lax

### Dressing

3 dl matlagningsgrädde  
1/2 fiskbuljongtärning  
1 tsk rivet citronskal  
2 äggulor  
hackad dill  
en doft vitpeppar

Stycka fisken och kör den i en matberedare med salt och äggvitor. Kör ca 30 sekunder. Tillsätt grädde och peppar. Kör ett par sekunder. Ta massan ur maskinen, tillsätt dill. Täck en avlång 1,5 liters form med strimlor av bakplåtspapper. Fördela hälften av massan över formens botten, rada den kallrökta laxen över och täck med resten av massan. Täck formen med dubbel folie och tillred rätten en timme 15 minuter i vattenbad i 150 graders ugnsvärme. Prova med en sticka mitt i terrinen om den är färdig. Tillred såsen. Mät grädden i en kast-rull, smula i en buljongtärning och rivet citronskal. Koka ett par minuter. Vispa sönder gulorna. Tillsätt gulorna i såsen, varm ett ögonblick under omröring. Tillsätt hackad dill, krydda med peppar.

## Tips

Garnera gärna den uppstälpta terrinen med räkor och kallrökt lax.





## Kräftströmming

6 portioner, G

300 g strömmingsfiléer (frysvara)

### Ättikslag

1 dl spritättika

5 dl vatten

1 msk salt

1 ask (170 g) kräftstjärter i saltlag

### Sås

150 g crème fraîche

1 dl majonnäs

1 vitlöksklyfta

1/2 dl hackad dill och persilja

1 tsk rivet citrusskal

1 msk citronsaft

1/2 tsk salt

### På ytan

hackad dill eller persilja

Tina strömmingsfiléerna. Blanda till ättiksspadet och låt filéerna "mogna" några timmar, tills köttet blir vitt. Ta bort skinnet, stycka filéerna. Låt kräftstjärterna rinna av. Blanda till en dressing av majonnäs, crème fraîche och kryddor. Rör strömmingsbitarna och kräftstjärterna i såsen. Mariner i kylskåp över natten. Garnera med hackad dill eller persilja.



## Svensk ättikslax

6 portioner, M, G

300 g laxfilé

1 morot

1 rödlök

4 krydd- och svartpeppar

1 lagerblad

3 dl vatten

1/2 dl spritättika

1 msk salt

1/2 dl socker

1 kruka dill

### Dessutom

1 dl majonnäs  
pepparrot ur tub

Mät vatten, ättika, socker, salt och kryddor i en kastrull. Stycka och tillsätt moroten, strimla och tillsätt löken. Koka ett par minuter på svag värme. Skär laxen i tärningar. Lägg tärningarna i spadet och hetta upp, koka inte. Låt laxen och ta smak i kylskåp till nästa dag. Lägg laxtärningarna i en serveringsskål, strö dill över. Servera rätten med majonnäs smaksatt med pepparrot.



## Apelsinposset

6 portioner, V, G

1 apelsin

5 dl vispgrädde

1 dl socker

1/2 dl citronsaft

### Garnering

apelsinskivor

grovriven choklad

Tvätta apelsinen omsorgsfullt, riv skalet och pressa saften. Mät grädden och sockret i en kastrull. Koka 5 minuter under ständig omröring. Ta kastrullen åt sidan, tillsätt 1/2 dl apelsin- och citronsaft och det rivna skalet. Fördela blandningen i små glas eller kaffekoppar. Låt rätten stelna minst 4 timmar i kylskåp. Garnera med apelsin och grovriven choklad.

M = mjölkfri  
V = vegetarisk  
G = glutenfri

Kontrollera råvarans glutenfrihet på produktdeklarationen.

Recept på traditionella julrätter hittar du på webbplatsen [www.yhteishyvä.fi](http://www.yhteishyvä.fi)



Samarbete är i Facebook. Kolla ett nytt recept varje vecka.



# Kalkonmeny

Kryddig tomat- och batatsoppa

Fyllda kalkonrulader och rotsakspuré

Fruktig sallad

Ost, pepparkryddade pepparkakor och

glögg



## Fyllda kalkonrulader

6 portioner, G

700 g tunna kalkonschnitzlar  
12 torkade plommon  
ca 100 g färskost med svartpeppar  
1 tsk salt  
smör och olja

### Dressing

1 1/2 dl grädde  
1 dl vatten  
1/2 tärning höns- eller köttbuljong  
1-2 tsk senap  
50 g färskost med svartpeppar

Lägg plommonen i blöt i varmt vatten. Halvera plommonen. Bre ut kalkonschnitzlarna på en skärbräda. Fördela ost och plommon på schnitzlarnas nedre del. Vänd först sidorna på fyllningen och rulla sedan ihop schnitzlarna. Fäst ruladerna med cocktailstickor. Hetta upp smöret och oljan i en stor stekpanna. Bryn ruladerna vackert i ett par omgångar och lägg dem i en ugnform. Tillred i ugn, 10–15 minuter i 175 grader. Häll

grädde och vatten i pannan. Smula i en buljongtärning, tillsätt senap. Reducera såsen tills den tjocknat något. Tillsätt osten och rör blandningen jämn. Häll såsen över kalkonruladerna eller servera den separat.

Information om näringsinnehåll finns på [yhteishyva.fi](http://yhteishyva.fi) i anknytning till receptet.



## Kryddig tomat-och batatsoppa

6 portioner, V, G

400 g batat  
1 rödlök  
1 msk olja  
1 burkar konserverade tomater  
8 dl grönsaks- eller hönsbuljong  
1/2-1 kanelstänger  
1 stjärnanis eller 3 nejlika  
1 tsk malen ingefära  
salt  
grovmalen svartpeppar

### På tyan

2 dl crème fraîche  
(honung)

Skala och stycka bataten, hacka löken. Fräs ingredienserna ett ögonblick i olja, tillsätt tomaterna, buljongen och kryddorna. Låt soppan småkoka ca 30 minuter. Lyft ur kanelstången, anisen och nejlikorna. Purea soppan med stavmixer. Tillsätt vid behov mer buljong, koka upp soppan. Servera med crème fraîche och honung.



## Fruktig sallad

6 portioner, V, M, G

1 huvud eller påse grön sallat  
2-3 persimoner eller plommon  
100 g rödkål  
1 dl valnötter  
3 msk olivolja  
1 msk balsamico  
1/2 tsk saltflingor  
1/4 tsk svartpeppar

Lägg sallaten i en skål, toppa med fruktskivor, fint strimlad rödkål och nötter. Blanda till dressingen och lyft den i salladen strax innan du serverar.



## Ost, pepparkaksstänger och glögg

6 portioner

400 g vit- och/eller blåmögelost  
**Pepparkaksstänger**  
250 g (1/2 pkt) pepparkaksdeg (frysvara)  
ca 1 tsk grovmalen svartpeppar  
**Dressing**  
2 dl glögg  
1 1/2 tsk potatismjöl

Tina degen och kavla ut den till 3 mm tjocklek. Skär ca 12 cm långa stänger av degen. Lägg stängerna på en plåt och strö grovmalen svartpeppar på dem. Grädda i ugn, ca 7 minuter i 200°C. Mät såsingredienserna i en kastrull; heta upp den till kokpunkten under omröring. Ställ kastrullen åt sidan och låt såsen svalna. Servera pepparkaksstängerna och såsen till ostarna.

## Rotsakspuré

6 portioner, V, G

700 g rotsaker (batat, morot, selleri, kålrot)  
2-3 potatisar  
2 tsk sirap  
1/2 tsk malen ingefära  
1 1/2 tsk salt  
2 msk smör  
1-2 dl grädde

Stycka rotsakerna och potatisarna och koka dem mycket mjuka i lätt saltat vatten. Pura rotsakerna utan spad. Vispa i vätskan, smöret och kryddorna.





# Nya rätter av rester

Under julen blir det ofta mat över, och av resterna kan man laga goda nya rätter.





## Potatislåda med sill

3 portioner, G

ca 500 g kokt potatis  
1 lök  
en skvätt olja  
4 msk hackad dill  
ca 75 g sill  
2 ägg  
1 dl grädde  
2 dl mjölk  
1/2 tsk salt  
1/4 tsk svartpeppar  
2-3 kryddpepparkorn  
smörklickar

Skala potatisarna och skär dem i skivor. Hacka löken och fräs den mjuk i olja. Varva potatis, sillbitar och dill i en ugnform. Blanda grädde, mjölk och kryddor i äggen. Häll blandningen i formen, lägg några klickar smör på ytan. Tillred i ugn, ca 45 minuter i 175°C.



## Pasta- och charksallad

4 portioner

3 dl (ca 200 g) okokt pasta  
100 g djupfrysta ärter  
1 äpple  
(grön sallat)

### Dressing

1/2 dl majonnäs  
1 1/2 dl gräddfil  
1 msk ketchup  
1 tsk senap  
1/2 tsk salt  
en doft chili

### På ytan

uppskuret och ost  
körsbärstomater

Koka pasta, skölj dem med kallt vatten och låt dem rinna av ordentligt. Blanda alla ingredienserna till såsen sinsemellan. Rör samman pasta, ett styckat äpple, ärter och såsen. Häll blandningen i bunken över sallaten. Toppa med osttärningar, skinkstrimlor, korv eller annat uppskuret och körsbärstomater.



## Phosoppa med skinka

2 portioner

50 g nudlar  
3 dl grönsaksstrimlor (morot, selleri, kålrot, lök)  
1/2 chilifrukt  
2 färsk ingefärorot  
vitlöksklyftor  
1 msk olja  
6 dl vatten  
1 hönsbuljongtärning  
1 msk sojasås  
1 tsk (farin)socker  
1 msk citronsaft  
1 dl djupfrysta ärter  
julschinka i strimlor  
körsbärstomater

Koka nudlarna och låt dem rinna av. Hacka chili, vitlök och ingefära, koka upp det hela i en skvätt olja. Tillsätt vatten, tärning, sojasås socker och citronsaft. Koka ett ögonblick. Tillsätt grönsakerna, koka en minut. Tillsätt nudlarna, skinkstrimlorna och tomaterna. Lägg på locket, låt soppan vila ett ögonblick. Strö evt. i persilja, basilika eller koriander.

## Ålandsplättar

4 portioner

3 dl risgrynsgröt  
2 ägg  
2 dl mjölk  
1 dl vetemjöl  
1 msk socker  
1 tsk vaniljsocker  
1/2 tsk kardemumma

Blanda ägg, mjölk, mjöl och kryddor i risgrynsgröten. Låt massan vila en stund. Stek plättar i en plättlagg eller stekpanna. Servera med sylt.





# Julskinka med dadel- och äppelsås

För att bli saftig och god ska skinkan tina långsamt och stekas i tillräckligt låg temperatur.



## Julskinka

- 1 (ca 6 kg) saltad julsinka  
**Dessutom**  
stekpåse, kötttermometer  
**Griljering**  
4 msk senap  
2 msk farinsocker  
1 dl ströbröd  
(hela kryddnejlikor eller stjärnanis)

Börja tina den djupfrysta skinkan i tillräckligt god tid innan du ska tillreda den. Låt skinkan tina i sin förpackning. En skinka på ca 6 kg tinar på 2–3 dygn i kylskåp. Ta fram skinkan i rumstemperatur några timmar innan du ska steka den. Det bästa resultatet får du om skinkans innertemperatur är ca 10

grader då du lägger den i ugnen. Se upp så skinkan inte blir alltför varm.

Ta skinkan ur förpackningen. Låt ett eventuellt nät sitta kvar under stekningen. Lägg skinkan i stekpåsen och tillslut påsen. Klipp ett litet ånghål i påsens övre hörn. Använd stektermometer. Kör stektermometern i skinkan på det tjockaste stället; spetsen får inte beröra benet. Värm ugnen till 200 grader. Lägg skinkan på en långpanna med svälsidan uppåt. Lägg skinkan i ugnen med stektermometern vänd mot luckan, så du enkelt kan följa

med temperaturen. Stek skinkan först ca 30 minuter i 200 grader; sänk sedan temperaturen till 125 grader. Stek skinkan tills termometern visar 80 grader. Räkna med ca 50 minuter stektid per kilogram skinka. Tiden kan variera enligt skinkans storlek, form, temperatur vid stekningens början och förekomsten av ben.

Låt den färdiga skinkan vila 15–20 minuter på långpannan. Avlägsna påsen, ta vara på spadet. Avlägsna nätet och svålen och eventuellt en del av fett. Ställ ugnen på 250 grader. Rör farinsockret i senapen. Bre blandningen över skinkan, strö ströbröd över. Griljera tills ytan blir vackert gyllenbrun. Garnera evt. med hela nejlikor eller stjärnanis.

## Tips

Skinkan hålls god längre, om den hela tiden förvaras kallt och insvept i folie. Skär upp så många skivor som behövs vid varje måltid och ställ skinkan tillbaka i kylan så snart som möjligt.

## Dadel- och äppelsås

- 2 dl vatten  
5 färska dadlar  
1-2 syrliga äpplen  
2 dl steksky från skinkan  
2 dl grädde  
2 tsk köttfond  
svart- eller vitpeppar

Mät ingredienserna till såsen i en kastrull. Tillsätt dadlarna, skala, stycka och tillsätt äpplena. Koka sakta, tills dadlarna har mjuknat. Purea med stavmixer. Tillsätt steksky, fond och grädde. Koka ca 15 minuter på svag värme. Krydda med peppar.

