

BAGARENS FAVORITER SKÄRGÅRDSBRÖD FRÅN NAGU
• SKAGEN-JULTÅRTOR • LINGONMOUSSEKAKA • KEX-DADELKAKA

samarbete

Säsong

6 | 2022

Servert en moussekaka
med vit choklad och
lingon till dessert,
recept på s. 10.



16
FEST-
RECEPT

Julmeny

sillsallad på nytt sätt • *plommonsås* till traditionell
julskinka • *vegansk* karelsk stek • jullåda med
palsternacka • *strömming* i glögg eller med grädde

RECEPT
yhteishyva.fi



Stämningsskapare

Doften av pepparkakor sörjer för julstämning. Krossa kryddiga pepparkakor i en sammetslen äppeldessert.

Äppel-pepparkaks-mousse

6 portioner | 45 min.



100 g (14 st.) pepparkakor
(Kotimaista)

Äppelkompott

2-3 (ca 400 g) äpplen

½ dl socker

1 msk vatten

1 msk citronsaft

¼ tsk kanel

Mascarpone mousse

1 ask (250 g) mascarponeost

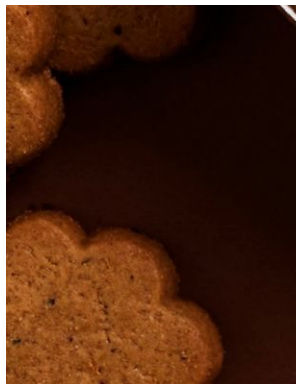
1 burk (2 dl) vispgrädde

½ dl socker

1 msk citronsaft

1 tsk vaniljsocker

- Spara 6 pepparkakor till garnering. Krossa resten.
- Skölj och skala äpplen. Skär dem i små tärningar. Lägg alla ingredienser till kompotten förutom kaneln i en liten kastrull. Koka blandningen på svag värme i cirka 5 minuter tills äppeltärningarna har mjuknat något. Rör om emellanåt. Smaksätt kompotten med kanel, häll den i en skål och låt svalna till rumstemperatur (i ett kallt vattenbad). Ställ i kylskåpet för att kallna helt.
- Vispa mascarpone och vispgrädde i en skål. Smaksätt med socker, citronsaft och vaniljsocker.
- Varva kompott, mousse och pepparkakssmulor i till exempel kaffekoppar eller glas. Garnera med pepparkakor.



Välkommen till julbordet!

Den här tidningen innehåller recept för hela julfestmiddagen. Börja festmåltiden med en fräsch modern sillsallad med getostmousse, en fruktig kranssallad och julströmming som smälter i munnen. Baka ett äkta skärgårdsbröd som tillhör och bred på en läcker rödbetshummus. Om en traditionell julsinka hör till ditt julbord, servera den med plommonsås. En vegansk karelsk stek gläder alla som vill se mer grönt på julbordet. Testa även en ny, aromatisk palsternackslåda. Den är ett trevligt tillägg till de traditionella jullådorna. En fräsch dessert med äpple och pepparkaka är ett sött avslut på middagen, och bär- och fruktkakor fulländar kaffebjudningen. Besök även yhteishyva.fi – där hittar du både våra nya och traditionella julrecept.



PS. Detta är sista gången Samarbete Säsöng utkommer. Nästa år hittar du våra recept i tidningen Samarbete och på finska på yhteishyva.fi.

SANNA AUTIO
Innehållschef för mat, Yhteishyvä, SOK Media

Innehållschef
Sanna Autio
Yhteishyvä, SOK Media
Producent
Niina Mäkiä
Bildproducent
Nora Tobiasson
Matredaktör
Taina Salovaara

Recept
S-kokeilukeittiö
Anne Ponkkinen
Hanne Penttinen
Anni Kulju
Oona Heikkinen
Mette Mehtäläinen
Art Director
Eeva Värtö

Foto
Tuomas Kolehmainen
Fotoplanering
Titti Uotila
Fotoarrangemang
Henna Siponen
Översättning
Acolad Oy
Tryckeri
PunaMusta Oy 2022

**SÖK OCH BESTÄLL PRODUKTERNA
FRÅN DIN EGEN BUTIK VIA:**

S-KAUPAT.FI

Samarbetes receptgaranti

Med Samarbetes recept lyckas du! Samarbetes recept planeras i S-prov-köket. De nya, testade och smarta recepten innehåller rikligt med säsöngens grönsaker och inhemska råvaror. Recepten på vardagsrätter ingår i vårt närings-såtagande till Statens näringsdelegation. Receptens ingredienser finns på Prisma och i S-market.

ALLA RECEPT, TIPS OCH IDÉER

yhteishyva.fi

#YHTEISHYVÄRESEPTIT

G
glutenfri

M
mjölkfri

Ä
äggfri

V
vegetarisk

VE
vegansk

PL
planetär

Näringsinnehållen
i recepten:
yhteishyva.fi

Du kan förbereda
moussen redan en
dag i förväg och
förvara i kylskåpet.

Servera sillsalladen
med getostmousse.
Recept, s. 6.



Bekant, men ändå nytt!

Servera sillsalladen med en pigg picklad lag och brödet med ett julrött pålägg. Grädda en låda med palsternacka som omväxling. En vacker julkrans imponerar som sallad.

Palsternacka får
sällskap av *ingefära*
och muskotnöt.

Palsternackslåda

4 portioner | 1 h 30 min.



500 g palsternacka
500 g potatis (mjölig sort)
1 burk (2 dl) matlagingsgrädde 15 %
2 msk smör
1 ägg
1 msk sirap
1 tsk salt
¼ tsk ingefära
¼ tsk muskotnöt
¼ tsk malen vitpeppar

Gratinering

1 msk skorpmjöl (glutenfritt)
2 msk smör

Dessutom

1 msk smör för smörjning av formen

- Tvätta, skala och tärna palsternacka och potatis. Koka dem i vatten i 15–20 minuter tills de är genomkokta. Häll av vattnet och mosa grönsakerna med elvisp.
- Blanda i grädde och smör. Tillsätt ägg, sirap och kryddor.
- Häll blandningen i en smord ugnsform (cirka 2 l). Gör ett mönster på ytan med en sked och strö över skorpmjöl. Tillsätt smörklickar ovanpå. Grädda i ugnen i 175 grader i cirka en timme.

Säsongens smaker

Rotsaker och säsongens frukter passar bra som tillbehör på jultbordet. Välkända grönsaker blir festens stjärnor med julkryddor, sirap och fylliga ostar.

Picklad sillsallad med getostmousse

6 portioner | 1 h + avsvälning
1 h + vila 2–12 h



Sillsallad

4 medelstora rödbetor
3 morötter
2 potatisar (fast sort)
1 rödlök
1 äpple
1 kryddgurka

Lag

3 dl vatten
2 dl socker
1 dl spritättika
1 tsk salt
5 hela kryddpepparkorn
1 kanelstång
1 stjärnanis

Getostmousse

1 ask (140 g) bredbar getost (Soignon)
1 dl vispgräddes
1 msk citronsaft
2 tsk honung
en nypa salt

- Tvätta rotsakerna och potatisarna. Koka rödbetor i en kastrull och morötter och potatis i en annan kastrull tills de är genomkokta. Skala och tärna dem när de har svalnat.
- Koka upp ingredienserna till lagen i en kastrull på låg värme tills sockret har lösts upp. Låg lagen kallna.
- Skala och tärna löken och det sköljda äpplet. Tärna gurkan. Blanda ingredienserna till sillsalladen. Häll över lagen. Täck skålen och ställ i kylskåpet för att få smak i 2–12 timmar.
- Vispa ost och gräddes. Smaksätt med citron, honung och salt.
- Häll av lagen från sillsalladen. Ta bort de hela kryddorna om du vill. Servera sillsalladen med getostmoussen.

Rödbetshummus

5 dl | 15 min. + kokning och avsvälning
av rödbetor 1 h 30 min.



3–4 (350 g) rödbetor
1 pkt (380 g) kikärter
1 vitlöksklyfta
2 msk tahini
2 msk citronsaft
2 msk rypsolja
¾ tsk salt
en nypa grovmalen svartpeppar
(bladpersilja)
(granatäppelkärnor)

- Tvätta rödbetorna och koka dem mjuka med skal i cirka en timme. Skala och tärna rödbetorna när de har svalnat.
- Häll av och skölj kikärtorna. Skala vitlöken. Mixa alla ingredienser i en matberedare eller med en stavmixer. Lägg upp hummusen på ett serveringsfat och låt den sätta sig en stund i kylskåpet.
- Garnera om du vill med bladpersilja och granatäpple.

Kranssallad

6 portioner | 15 min.



1 påse (180 g) salladsblandning
½ ask (å 500 g) mörka vindruvor
1 päron
1 påse (100 g) valnötter
1 pkt (170 g) blåmögelost

Honungs-citronvinägre

2 msk rypsolja
1 msk flytande honung
1 msk citronsaft

- Skölj och torka salladsblandningen vid behov. Skölj vindruvorna och päronet. Halvera stora vindruvor. Skala päronet om du vill och skär det i tunna skivor.
- Hacka nötterna och tärna osten. Lägg upp sallad, vindruvor, päron och nötter på ett fat i form av en krans. Lägg osten i mitten.
- Blanda ingredienserna till vinägretten. Häll vinägretten på salladen.



Tillred på förhand

Du kan förbereda rödbetshummusen ett par dagar i förväg. Förvara den i kylskåpet i en burk med lock. Garnera hummusen precis före servering.

Krön kransen med ost,
nötter och *säsongens*
favoritfrukter.



Bagarens julkalender

Börja med dadelkakan en vecka före jul. Grädda sedan skärgårdsbröden. Dagen före julafton är det dags för moussekakan. Skagen-tårtorna svänger du snabbt ihop till glöggen i sista minuten.

Skärgårdsbröd från Nagu

3 st. | 3 h 30 min.

Ä

1 l surmjölk
1 pkt (50 g) färsk jäst
3 dl mörk sirap
3 dl malt för svagdricka
3 dl vete- eller havrekli
3 dl rågmjöl
1 msk salt
10 dl vetemjöl

Till formen
smör eller rypsolja

Smörjning
2 msk mörk sirap
2 msk vatten

● Värm försiktigt surmjölken finger-varm. Smula ner jästen i surmjölken. Blanda i sirap, malt, kli, rågmjöl och salt. Tillsätt vetemjöllet i omgångar. Degen ska vara lös. Låt jäsa under bakduk i 1 ½ timme.

● Smörj tre brödformar (volym 1,5 l). Fördela degen i formarna. Grädda bröden på ugnens lägsta fals i 175 grader i 1 ½ timme.

● Blanda sirap och vatten. Pensla bröden. Stjälp upp bröden på ett galler när de har svalnat litet.

● Vira in de avsvalnade bröden lufttätt i plastfolie och förvara i kylskåp. Bröden är som bäst efter ett par dagar. De står sig i kylskåp i över en vecka.



Skagen-jultårter

10 st. | 45 min.

**1 pkt (500 g) smördeggs- eller
bladdeggsplattor (djupfryst)**

Fyllning

1 påse (180 g) räkor

1 liten rödlök

½ kruk dill

1 burk (150 g) crème fraîche

½ dl majonnäs

2 tsk citronsaft

½ tsk salt

¼ tsk grovmalen svartpeppar

● Ta fram degplattorna i rumstemperatur för att tina.

● Lägg den öppnade påsen med räkor i kallt vatten i ungefär en halvtimme. Häll av vattnet från de tinade räkorna. Skala och finhacka löken.

Finhacka dillen. Blanda alla ingredienser till fyllningen i en skål. Låt fyllningen stå och dra i kylskåpet.

● Dela degplattorna. Skär ett snitt i kvadraternas motsatta hörn, ungefär en centimeter från kanten, parallellt med kanterna. Pensla plattans mitt med kallt vatten. Vik in de yttre hörnen mot mitten och tryck till ordentligt. Grädda i ugnen i 225 grader i 10–12 minuter. Låt bottnarna svalna.

● Skeda upp fyllningen i mitten på varje jultårta och garnera med dill om du vill.



De **salta** jultårtorna fylls
med den klassiska räkröran.



Lingonmoussekaka

10 bitar | 30 min. + 6 h

Botten

100 g vit choklad
100 g smör/bakmargarin
1 dl socker
2 ägg
2 dl vetemjöl
1 dl (50 g) lingon (djup-
frysta)

Fyllning

2 dl (100 g) lingon
200 g vit choklad
2 askar (à 200 g) vaniljfärs-
kost
1 ½ dl vispgrädde

Dessutom

1 tsk smör eller bakmargarin
1 ½ dl vispgrädde
1 dl (50 g) lingon

● Klä en form med löstagbar botten (Ø 22 cm) med bakplåtspapper. Smörj formens kanter.

● Bryt chokladen till botten i bitar i en skål. Smält smöret i en kastrull. Häll det över chokladen och blanda till en jämn massa. Vispa ner sock-

er och ägg i massan. Tillsätt mjölet i smeten i ett par omgångar. Vänd ner de frysta lingonen (låt lingonen till fyllningen tina). Häll smeten i formen. Grädda botten i ugnen i 175 grader i cirka 20 minuter. Den får vara kladdig i mitten.

● Lösgör botten från formen när den har svalnat. Diska formens kanter. Sätt tillbaka botten i formen och klä formens kanter med remsor av bakplåtspapper.

● Purea lingonen till fyllningen med en stavmixer. Bryt chokladen i bitar och smält den försiktigt i mikrovågsugnen eller över ett vattenbad. Vispa färskost och grädde i någon minut tills blandningen är fast. Blanda i chokladen. Tillsätt lingonpurén och rör om. Häll fyllningen i formen ovanpå botten och jämna till ytan. Låt stelna övertäckt i kylskåp över natten.

● Flytta kakan från formen till ett serveringsfat. Vispa grädden. Garnera med vispgrädde och lingon.





Så här lyckas du

Baka dadelkakan i god tid på förhand. Kakan blir bara godare när den får stå ett par dagar. I kylskåpet står den sig övertäckt i en vecka. Om du fryser in kakan ska du garnera den först efter att den har tinat.

Kex-dadelkaka

16 bitar | 1 h 15 min.

M Ä VE PL

1 pkt (250 g) dadlar utan kärna
2 dl ($\frac{1}{2}$ burk) kexpålägg (Biscoff)
1 $\frac{1}{2}$ dl kokt kaffe
4 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
2 tsk pepparkakskrydda
1 tsk vaniljsocker
2 dl havreyoghurt
1 dl flytande rapsolja

Glasyr

1 dl ($\frac{1}{2}$ burk) kexpålägg

Dessutom

margarin (mjölkfritt)
skorpmjöl

- Smörj och bröa en sockerkaksform (volym 1,8 l).
- Skär dadlarna i några delar. Mixa dadlar, kexpålägg och varmt kaffe med en stavmixer till en jämn blandning.

- Blanda de torra ingredienserna. Tillsätt dem tillsammans med yoghurt och fett i smeten och vänd runt med en slickepott till en jämn smet. Skeda upp smeten i formen. Grädda på ugnens lägsta fals i 175 grader i 45–50 minuter. Kontrollera att den är färdig med en sticka.
- Stjälp upp kakan när den har svalnat något och låt svalna tills den är ljusten innan du glaserar den.
- Hetta upp kexpålägget i mikrovågsugnen i cirka 15 sekunder tills det är flytande och bred på kakan. Låt glasyren stelna innan du skär kakan.

Strömming i festskrud

*En kryddig glögglag eller en gräddig sås gör
den silvriga fisken redo för festbordet.*



Julströmming

8 portioner | 15 min. + 4–12 h

G M Ä PL

1 pkt (250 g) strömmings-
filéer

Ättikslag

5 dl vatten
1 dl spritättika
1 msk salt

Glögglag

1 rödlök
3 dl traditionell glöggdryck
½ dl rödvinvinäger
½ dl socker
1 tsk salt
5 hela kryddpepparkorn
5 nejlikor
1 lagerblad

● Skölj strömmingarna vid
behov snabbt i kallt vatten
och låt rinna av i ett durkslag.

● Blanda ingredienserna till
ättikslagen i en skål. Rör om
tills saltet har lösts upp. Dra
av strömmingarnas skinn om
du vill genom att sticka in
fingret mellan filéns tjockaste
del och skinnet. Skär filéerna
längsgående i två delar och
ta bort ryggfenorna. Tillsätt
strömmingarna i lagen. Täck
och låt stå i kylskåp och få
smak över natten.
● Tillred glögglagen. Skala

och skär löken i tunna halv-
cirkclar. Blanda ingredienser-
na till glögglagen i en kast-
rull. Koka upp blandningen
och låt den sedan kallna till
kylskåpstemperatur.

● Häll av ättikslagen av
strömmingarna. Lägg ström-
mingarna i ett rent kärl med
lock. Häll över glögglagen.
Stäng locket tätt och låt stå
och dra i kylskåp i minst
4 timmar.

Gräddig senapsströmming

4–8 portioner | 45 min.

Ä PL

500 g strömmingsfiléer
1 tsk salt
 $\frac{1}{2}$ tsk grovmalen svartpeppar

Gräddsås

1 burk (2 dl) matlagingsgrädde 15 %
1 burk (150 g) crème fraîche
 $\frac{1}{2}$ kruka dill
1–2 vitlöksklyftor
2 msk helkornssenap
2 msk citronsaft
en nypa salt

Rågbrödssmulor

50 g torkat rågbröd, rågnappar eller surskorpor
2 msk smör eller margarin

- Bred ut strömmingsfiléerna på ett skärbräde med skinnsidan nedåt. Krydda filéerna med salt och peppar. Rulla ihop dem från stjärten och lägg dem bredvid varandra i en låg ugnform (cirka 20 x 30 cm) med skarven nedåt.
- Blanda grädde och crème fraîche i en skål. Finhacka dillen. Skala och finhacka vitlöken. Blanda vitlök, dill, senap, citronsaft och salt i gräddblandningen. Fördela blandningen på fisken.
- Finfördela brödet i till exempel en matberedare. Tillsätt smält smör. Strö smulorna ovanpå strömmingsfiléerna i formen.
- Stek i ugnen i 200 grader 25–30 minuter.

De gräddiga strömmingarna får sin *knapriga yta* av mörka brödsmulor.

Tips!

En tre kilos skinka räcker till 12 portioner om varje tallrik har två eller tre skivor, det vill säga cirka 200 gram skinka.

Skinka och vegansk stek

Den traditionella julskinkan får sällskap av en gräddig plommonsås. Karelsk stek tillagas på modernt sätt med stekta vegekuber.

Julskinka med plommonsås

12 portioner | 3 h + upptining av skinkan
2 dygn

Julskinka

1 (3 kg) benfri festskinka (djupfryst)

Gratinerings

2 msk senap

1 msk farinsocker

½ dl skorpmjöl

(nejlikor eller stjärnanis)

Dessutom

1 stekpåse

Sås

2 dl silad stesky från skinkan

1 dl vatten

2 msk vetemjöl

2 påsar (à 70 g) plommonpuré (barnmat)

1 burk (2 dl) vispgrädde

1 tsk senap

¾ tsk grovmalen svartpeppar

● Låt skinkan tina i förpackningen i kylskåp i cirka 2 dygn. Ta fram den i rumstemperatur någon timme före stekningen, tryck in en stektermometer i mitten och låt temperaturen stiga till cirka 10 grader.

● Ta bort termometern och plastomslaget och lägg skinkan med nät i en stekpåse med svålen uppåt på en djup ugnsplåt. Förslut påsen och klipp ett litet lufthål i ett av påsens övre hörn. Tryck in stektermometern genom påsen i skinkans tjockaste del. Stek i ugnen i 100–125 grader till en innertemperatur på 75–80 grader. Beräkna cirka en timme per kilogram. Vid 75 grader är skinkan genomstekt och saftig och vid 80 grader är den mörare.

● Låt skinkan svalna i 15–20 minuter. Ta bort påsen och spara skyn till såsen. Ta bort nätet, svålen och en del av späcket från skinkan. Höj ugnstemperaturen till 250 grader. Blanda senap och socker. Fördela blandningen på skinkan och strö över skorpmjöl. Gratiner skinkan i ugnen. Garnera om du vill med nejlikor eller stjärnanis.

● Gör en sås av den avsvalnade stesky. Ta bort fettlagret och mät upp



Sjud en vegansk karelsk stek till huvudrätt eller njut av en mör, läcker **vegetarisk grytstek** som tillbehör på julbordet.

2 dl stelad sky i en kastrull. Hetta upp tills skyn är flytande igen. Gör en avredning genom att blanda mjölet med vatten. Blanda avredningen, plommonpurén och grädden i såsen. Sjud under omrörning i cirka 5 minuter tills såsen tjocknar. Krydda med senap och peppar.

Vegansk karelsk stek

4 portioner | 1 h

G M Ä VE PL

1 (ca 300 g) kålrot

2–3 (ca 200 g) morötter

2 lökar

3 msk rypsolja

6 dl vatten

2 msk grönsaksfond

10 hela kryddpepparkorn

3 lagerblad

½ tsk salt

2 pkt (460 g) vegekuber (Gold&Green)

1 msk sojasås (glutenfri)

¾ tsk grovmalen svartpeppar

(bladpersilja)

● Tvätta, skala och skär rotsakerna i bitar. Skala och tärna lökarna. Hetta upp 2 msk olja i en kastrull. Bryn löken i olja på svag värme i cirka 10 minuter. Tillsätt rotsakerna och stek i någon minut.

● Tillsätt vatten, fond, peppar, lagerblad och salt. Hetta upp och låt koka på svag värme under lock i 40 minuter.

● Bryn vegekuberna i olja i en stekpanna i 7–10 minuter. Krydda med sojasås och peppar. Tillsätt kuberna i grytan precis innan servering. Toppa med finhackad persilja om du vill. Servera med kokt potatis.

~ ENKLARE KAN DET INTE VARA ~

Läckra fyllningar till blinier

De enklaste fyllningarna till blinier köper du färdiga från hyllan i matbutiken eller Mattorget, där vi betjänar dig. De bästa blinirecepten finns på yhteishyva.fi/blinit (på finska).

1

Fisk och räkor

Om du gillar fiskfyllning – skeda upp färdig räksallad eller sallad med kallrökt lax på blinier eller plättar. Hemgjord fiskfyllning svänger du ihop av ett paket kallrökt lax eller en påse upptinade räkor. Finhacka fisk och lök och blanda dem med en burk crème fraîche. Krydda med salt och peppar.

2

Trendig rom

Den populära delikatessen romdipp passar perfekt till blinier, eftersom den kombinerar de traditionella blinitillbehören rom, crème fraîche och lök. Du kan köpa färdig romdipp, men den är också enkel att laga själv. Du blandar helt enkelt finhackad lök med rom och crème fraîche. Krydda med salt och peppar.

3

Grönsaksfyllning

Svampsallad är en klassisk vegetarisk fyllning till blinier. Gör din egen svampsallad eller köp färdig i butiken. Strö över svartpeppar och pigga upp smaken med färsk persilja. Kom även ihåg de klassiska blinifyllningarna saltgurka, smetana och honung.

RECEPT
yhteishyva.fi