

SAMARBETE

mat

6 | 2018

SNABBMAT AV RESTER

GRÖNSAKS-
PLÄTTAR
AV JULLÅDOR

EN LEDIGARE JUL

SKÄR
POTATISSALLAD
OCH RUBINLAX

3x
JULIG
OSTTÅRTA

*Vilken
delikatess!*

ROCKY ROAD PARFAIT
– FESTKVÄLLENS CLOU

BARNENS FAVORITER

KNACKKORVS-
KRANS OCH KYCKLING-
NACHOGRATÄNG

yhteishyvä.fi
tusentals recept
på finska



DUKA FRAM DET BÄSTA PÅ BORDET

De här stiliga rätterna är en genväg till en ledigare jul. Välj rätterna du själv gillar bäst, eller kocka allihop.

RECEPTEN TAINA SALOVAARA OCH
ANU BRASK FOTO: PIIA ARNOULD

Gravlax på italienska

6 PORTIONER | G | Ä |

Servera den här gången
gravlaxen med en italiensk
twist – som carpaccio.

2 förp. (å 150 g) gravlaxskivor
50 g parmesanost
1 kruka dill
1 burk (120 g) smetana
1 msk citronsaft
½ tsk rivet citronskal
1 tsk rosépepparkorn

- Riv parmesanosten mycket fint. Ta ett par matskedar rivet och några dillkvistar åt sidan för garnering. Hacka resten av dillen.
- Rör samman riven ost, hackad dill och smetana. Krydda med citronsaft och rivet citronskal.
- Pensla ett serveringsfat lätt med olja. Lägg upp laxskivorna på en tallrik. Lägg klickar av sås på fisken. Garnera med riven parmesanost, dill och rosépepparkorn.

G glutenfri
M mjölkfri
Ä äggfri
V vegetarisk
VE vegansk

Näringsinnehållet i recepten:
yhteishyv.fi/samarbete

Tips
Köp färdigt skivad
lax, så blir du
färdig snabbare.

Fräsch förrätt av ren

6–8 PORTIONER | Ä |

Den här parfaiten kan du laga en vecka i förväg och frysa. Skär i skivor och lägg på bröd strax innan den ska serveras.

- 1 förp. (100 g) kallrökt renstek
- ½ krukgräslök
- 1 dl vispgrädde
- 1 askar (200 g) naturell färskost
- 1 msk citronsaft
- ½ tsk salt
- ¼ tsk grovmalen svartpeppar

DESSUTOM

rieska eller rågröd
lingon (frysvara)
gräslök

- Finfördela rensteken och hacka gräslöken. Vispa grädden. Vispa färskosten mjuk med elvisp i en annan bunke. Blanda alla ingredienserna till parfaiten.
- Klicka parfaimmassan på en bit bakplåtspapper. Forma parfaiten med hjälp av papperet till en 3–4 cm tjock stång. Tillslut pappersstången genom att vrida ändarna, slå in det hela i folie och lägg i frysen.
- Ta fram parfaiten i rumstemperatur ca 25 minuter innan den ska skäras i skivor.
- Skär rieskorna eller brödsnivorna i ca 5 cm skivor. Rosta dem i panna, om du vill. Lägg en skiva parfait på varje brödsniva. Garnera med lingon och gräslök.



Tips
Ta ut skivor av rieskorna med pepparkaksform. Tärna kantbitarna och rosta dem till krutonger.



Svartvinbärssill

8 PORTIONER | G | M | Ä |

Lägg sillbitar på burk med svarta vinbär, rödlök och kryddor, och njut av julens bästa silldelikatess redan följande dag.

- 2 brk (à 275/120 g) matjessillbitar
- 1 ½ dl svarta vinbär (frysvara)
- 1 dl svartvinbärssaftkoncentrat
- 2 msk rödvinsvinäger
- 1 msk sirap
- 1 rödlök
- 4 timjankvistar

- Låt sillen rinna av i ett durkslag. Krossa 1 dl vinbär med lätt hand.

Rör krossade vinbär, saftkoncentrat, vinäger och sirap i en bunke.

- Skala och skiva rödlöken. Varva sillbitar och lök i en burk. Häll i spadet, lägg på locket och låt sillen ta smak ett dygn i kylskåp.
- Låt sillbitarna rinna av. Lägg upp sillen på ett fat. Garnera med svarta vinbär och timjan.



Rubinlax

4–6 PORTIONER | G | M | Ä |

*Granatäpple ger fisken smak
och läckert utseende.*

700–800 g laxfilé
1 dl bladpersilja

KRYDDBLANDNING

1 granatäpple
1 vitlöksklyfta
½ dl solrosfrön
2 msk olivolja
1 msk honung
1 tsk spiskummin
1 tsk salt
en nypa kanel

- Ställ ugnen på 200 grader. Skär granatäpplet i fyra klyftor och pilla ut fröna med en sked. Ta bort alla bitar av skiljevägg som hamnat i bunken.
- Lägg 1 dl granatäppelfrön i en stavmixerbunke. Tillsätt en hackad vitlöksklyfta och solrosfröna samt olja, honung och kryddor. Kör till en jämn puré.
- Plocka alla ben ur laxfilén och lägg filén i en ugnform. Bre kryddblandningen på fisken och tillred i ugn 15–20 minuter, beroende på filéns tjocklek.
- Fördela resten av granatäppelfröna och hackad persilja på laxen, servera.

Pistaschgratinerad innerfilé

8 PORTIONER | G | M | Ä |

Med den gröna gratineringen med pistaschnöt och persilja ser den ugnstekta filén festlig ut. Servera med potatis eller jullådor

800 g Innerfilé av nöt
1 påse (150 g) pistaschnötter
3 tsk rybsolja
2 tsk salt
1 tsk grovmalen svartpeppar
2 msk senap
1 msk honung
1 kruka persilja

- Ta fram filén i rumstemperatur minst en timme innan du ska tillreda den. Skala och hacka pistaschnötterna.
- Ställ ugnen på 150 grader. Avlägsna alla hinnor från ytan med en vass kniv. Pensla ytan med 2 tsk olja och bryn filén på alla sidor i en het stekpanna. Gnid ytan med salt och peppar.

- Blanda senap och honung tillsammans. Pensla filén med blandningen. Hacka persiljan och blanda den i de hackade nötterna. Rör i 1 tsk olja och tryck blandningen i filéns yta. Tryck in kötttermometerns spets mitt i filén.
- Stek filén 30–40 minuter på mittfalsen, tills termometern visar 54–62 grader. En filé som steks till 54 grader förblir rosa, medan en som steks till 62 grader blir genomstekt, men hålls ändå saftig.
- Täck köttet med folie och låt det vila 20 minuter. Skär filén i ca 2 cm tjocka skivor, lägg upp skivorna på ett fat.



Tips

Filéns innetemperatur stiger ett par grader medan filén vilar under folie.



Tips

Rör en matsked
pepparrotskräm
i dressingen.

Skär potatissallad

6 PORTIONER | G | V |

*Servera i år i stället för rosoll en ljuvt röd sallad
av skär potatis och andra röda ingredienser.*

400 g skär potatis
½ tsk gourmetsalt
2 äpplen (röda)
2 tsk citronsaft
2 rödlökar
300 g inlagda rödbetor
5–6 timjankvistar

DRESSING

1 dl majonnäs
1 burk (200 g) gräddfil
1 tsk vinäger
1 msk spad ur rödbetsburken
½ tsk salt
½ tsk grovmalen svartpeppar


- Koka potatisarna färdiga i sitt skal. Skala och tärna dem avsvalnade. Krydda med gourmetsalt.
- Tärna äpplena. Vänd tärningarna i citronsaften. Skala och strimla lökarna. Tärna rödbetorna.
- Blanda till dressing. Servera salladsingredienserna var för sig, eller blandade till en sallad. Garnera med timjan och strimmor av dressing. Servera resten av dressingen separat.



FÄRDIGT PÅ EN KVART

RECEPTEN SUVI RÜSTER FOTO PANU PÄLVIÄ

SNABBMAT AV RESTER



Kocka snabbt en god vardagsrätt av rester från julbordet. Stek saftiga plättar med reser av jullådor i smeten, göm skinka i en kryddig curry och trolle fram en läcker pasta med gravad fisk.

Små grönsaksplättar

4 PORTIONER | V |

*Rör överbliven låda från julbordet i smeten.
Servera plättarna med lingonsylt.*

3 dl potatis-, batat- eller kårlotslåda
4 dl mjölk
2 ägg
2 dl vetemjöl
2 msk rybsolja
(salt)

DESSUTOM

rybsolja och/eller smör till stekning
lingonsylt

- Blanda rotsakslådan och mjölken i en bunke. Tillsätt äggen och vispa smeten jämn. Rör i vetemjålet och oljan.
- Tillsätt vid behov en skvätt mjölk, så konsistensen påminner om plattsmet. Smaksätt vid behov med en nypa salt.
- Hetta upp en skvätt olja eller en klick smör i varje fördjupning. Häll ca ½ dl smet i fördjupningarna. Stek på medelgod värme tills kanterna har koagulerat helt. Vänd och stek ca en minut. Servera med lingonsylt.



Carbonara med lax och spenat

4 PORTIONER

Trolla fram en snabb pastasås av rester från fiskbordet och djupfryst spenat.

100–150 g kallrökt lax eller gravlax
1 påse (150 g) djupfryst spenat
½ citron, det rivna skalet
1 dl finhackad basilika
1 burk (2 dl) matlagningsgrädde
2 dl riven ost
2 ägg
½ tsk salt
250 g tagliatelle

- Stycka laxen. Tina spenaten i mikrovågsugn. Riv citronskalet. Hacka basilikan.
- Blanda matlagningsgrädde, riven ost, ägg, salt och citronskal i en bunke. Tillsätt spenaten och laxen.
- Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen. Låt pastan rinna av och häll den tillbaka i kastrullen. Vänd basilikan och spenat-och laxröran i pastan.
- Ställ kastrullen på spisen och värm pastan under omröring på god värme. Servera omedelbart.

Tips

Servera curryn med t.ex. basmatiris eller couscous.

Snabb skinkecurry

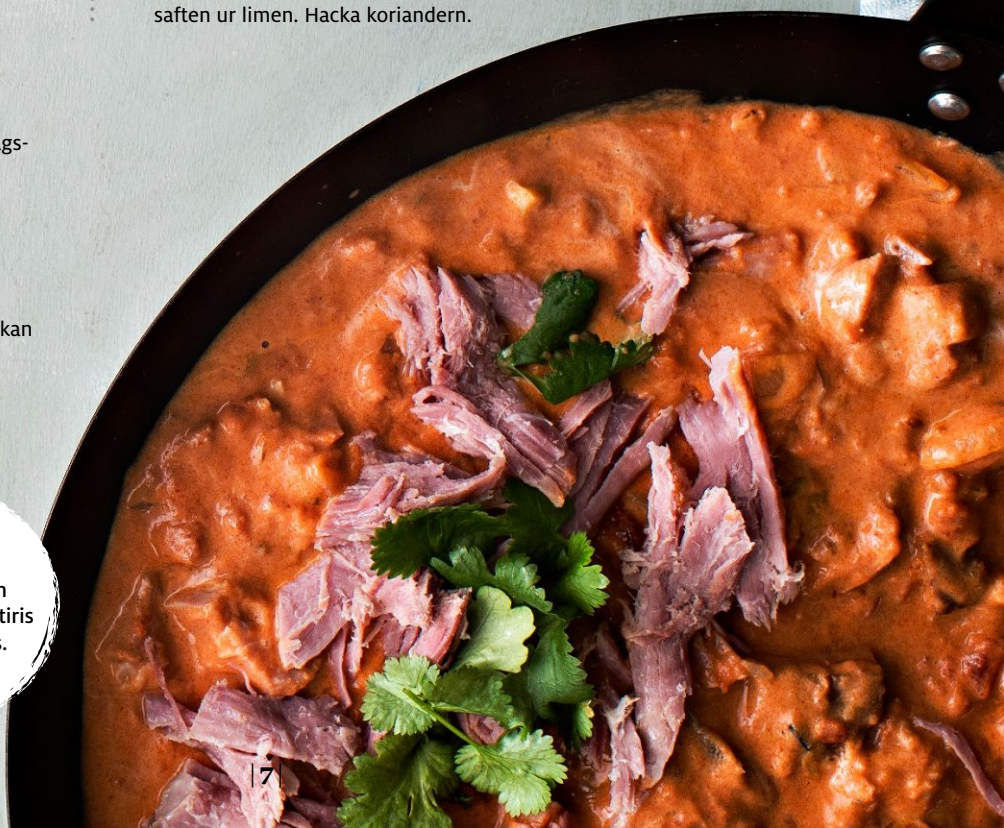
4 PORTIONER | G | M | Ä |

Förädlä skinkan med tomatkross och kokosgrädde till en kryddig indisk curry.

200 g (jul)skinka
1 lök
2 vitlöksklyftor
1 lime
1 kruka koriander
2 msk rybsolja
1 burk (400 g) krossad tomat
1 burk (200 g) kokosgrädde
2–3 msk röd currypasta
½ tsk salt

- Tärna skinkan. Skala och hacka löken och vitlöksklyftorna. Pressa saften ur limen. Hacka koriandern.

- Fräs lökarna och vitlöken i olja i en gryta eller en panna med höga kanter. Tillsätt tomatkrossen och kokosgrädden. Smaksätt med currypasta, limesaft och salt. Koka ytterligare 10 minuter på medelgod värme.
- Rör skinktärningarna och koriandern i såsen. Smaka av, tillsätt vid behov mer salt.



SKÖRDESÄSONG

Tips

Gör en lite större sats och servera den på förrättsbuffén eller i en sallad.

Rökt morots-smörgås

8 PORTIONER | M | Ä | VE |

"Morotslax" är ett alternativ till gravlax som förrätt.

1 kg morötter i olika färger
2 l vatten
½ dl grovt havssalt
1 rökpåse

MARINAD

1 dl olivolja
½ dl citronsaft
1 tsk salt
1 tsk socker
1 msk hackad dill
½ tsk malen kryddpeppar

DESSUTOM

8 skivor rågröd eller
skärgårdslimpa
1 ask (150 g) havrepålägg
(Oatly på Mackan)
1 rödlök
dill

- Tvätta morötterna omsorgsfullt. Lagg en tom plåt i ugnen, ställ ugnen på 250 grader.
- Koka upp vatten i en låg kastrull. Tillsätt salt och koka gula och orangea morötter 5–8 minuter. Koka de violetta morötterna separat i samma kokspad. Låt morötterna rinna av.
- Lagg morötterna i rökpåsen enligt anvisningarna på förpackningen. Lagg påsen

i ugnen på den heta plåten och rök 15 minuter. Sänk värmen till 200 grader och rök ytterligare 15 minuter. Ta påsen ur ugnen och låt den svalna oöppnad i 15 minuter.

- Strimla de avsvagnade morötterna på längden. Lagg de ljusa och violetta morötterna i skilda kärl. Blanda till marinaden och häll den på morötterna. Mariner över natten i kylskåp.
- Bre grönsakspålägg på brödskivorna. Lagg på rökt morot, strimlad rödlök och dill.

GOD VEGETARISK JUL

Kocka höjdpunkterna på julbordet av färgstarka grönsaker och säsongens frukter. Med de här recepten tjusar du hela sällskapet.

RECEPTEN ANU BRASK FOTO TUOMAS KOLEHMAINEN



Skär hasselbackspotatis med ost

4 PORTIONER | G | Ä | V |

Den här julen tillreder vi hasselbackspotatis av skära potatisar och två läckra ostar.

- 8 skära potatisar
- 1 vitlöksklyfta
- 2 msk färsk hackad timjan
- ½ dl rybsolja
- ½ tsk paprikapulver
- 100 g blåmögelost
- 4–8 skivor emmentalerost

- Ställ ugnen på 220 grader. Täck formen med folie.
- Tvätta potatisarna och skär tunna snitt tätt intill varandra nästan till botten, men utan att potatisen klyvs. Lägg potatisarna i en ugnform.
- Riv en vitlöksklyfta i en liten bunke. Hacka timjan, rör den samt oljan och paprikapulvret med vitlöken. Smula mögelosten fint och tillsätt den i kryddoljan. Klicka blandningen på potatisarna.
- Täck potatisarna med folie och tillred ca 20 minuter i ugnen. Ta formen ur ugnen och lägg en tunn ostskiva på varje potatis. Tillred ytterligare 20 minuter utan folie.

Bäst just nu!
 GRANATÄPPLE
 KLEMENTIN
 PERSIMON
 RÖTT PÅRON
 SKÄR POTATIS
 FÄRGGLADA MORÖTTER

Färs på havrejauhis och färgglada morötter

4–6 PORTIONER | M | Ä | VE |

Den här vegetariska färslimpan kryddad med örter och penslad med en söt kryddig tomatpasta är lagad på vegansk havrejauhis.

- 1 påse (225 g) havrejauhis (Elovena Muru)
- 1 lök
- 2 msk rybsolja
- 2 dl vatten
- 1 grönsaksbuljongtärning
- 2 tsk sojasås
- 1 tsk paprikapulver
- ¼ tsk grovmalen svartpeppar
- 1 ½ dl ströbröd
- 1 dl hackad gräslök
- 1 dl persilja, hackad

DESSUTOM

- ½ msk Rybsolja för formen
- 4 morötter i olika färger
- 1 l vatten
- 1 tsk salt

KRYDDPASTA

- ½ dl tomatpuré
- 1 msk sirap
- 1 msk äppelcidervinäger
- ½ msk sojasås
- ½ tsk paprikapulver

- Häll havrejauhisen i en bunke. Skala och hacka löken. Hetta upp 2 msk rybsolja i en panna och fräs löken. Tillsätt vattnet, en buljongtärning, sojasås och kryddor. Koka upp. Häll blandningen i havrejauhisen. Tillsätt ströbrödet och de hackade örterna. Rör blandningen jämn och låt den svälla 15 minuter.
- Värm ugnen till 200 grader. Smörj en liten brödform (ca 5 x 15 cm) lätt med olja. Tryck ut degen i formen. Grädda 30 minuter i ugn.
- Tvätta och stycka morötterna. Koka dem 5 minuter i vatten smaksatt med salt.
- Lägg morötterna i en liten ugnform. stjälp upp färslimpan på morötterna.
- Blanda till kryddpastan. Bre den på färslimpan. Grädda 10–15 minuter.

Tips

Gör färslimpan i förväg och bre kryddpastan samma dag som den serveras.





Varm päron-persimmonsallad

4 PORTIONER | G | M | Ä | VE |

Den här fruktiga varma salladen med kål och mandel bjuder på julens finaste smaker.

2–3 persimoner (ca 600 g)
2 röda päron
600 g rödkål
5 msk olivolja
1 påse (120 g) mandel- och russinblandning
2 msk rödvinsvinäger
1 msk socker
1 tsk pepparkakskrydda
1 tsk salt
2 dl rucola eller babyspenat

- Tvätta frukterna. Tärna persimmonerna och klyv päronen. Hacka kålen.
- Hetta upp 2 msk olivolja

i en panna och fräs kålen 2–3 minuter, tills den blir lite slak. Tillsätt persimmonerna, mandlarna och russinen. Vänd 2 minuter i pannan, häll det hela på ett serveringsfat.

● Hetta upp 1 msk olivolja i en panna, stek päronen med snittsidan nedåt 3–5 minuter. Lägg päronen på serveringsfatet.

● Ta pannan åt sidan, häll 2 msk olivolja i den heta pannan. Rör ättika, socker och kryddor i oljan. Ringla den varma dressingen från pannan över serveringsfatet. Toppa med rucola eller spenat, servera omedelbart.

Festlig tofustek

4 PORTIONER | G | M | Ä | VE |

Veganens "skinka" är en lækker ugnstekt tofu på apelsinbädd med granatäppelmarinad.

2 förp. (à 300 g) naturell tofu

MARINAD

1 granatäpple
½ dl olivolja
½ dl farinsocker
1 msk sojasås (glutenfri)
1 tsk rökt paprikapulver
1 tsk salt
¼ tsk grovmalen svartpeppar

DESSUTOM

20 nejlikor
1 apelsin

- Svep in tofun i hushållspapper. Lägg tofun i ett durkslag, lägg på en tyngd. Låt tofun rinna av 30 minuter.
- Klyv granatäpplet, lossa fröna. Ta 2 msk frön åt sidan för garnering. Kör resten till puré. Tryck purén i en kastrull genom en sil. Tillsätt olja, socker, sojasås och kryddor. Koka ca 10 minuter, tills vätskan har reducerats till hälften. Låt den svalna tills den är ljum.
- Klyv tofun på längden. Lägg tofu och marinaden i en kraftig påse. Tillslut påsen och vänd tofun i marinaden. Marinera till nästa dag i kylskåp.
- Ställ ugnen på 200 grader. Ta tofubitarna ur påsen. Ta vara på marinaden. Skär kryssnitt i tofun. Stick nejlikor i tofun.
- Tvätta apelsinen och skär den i skivor. Lägg skivorna i en ugnform och placera tofun på dem. Pensla tofun med marinad. Stek 45 minuter, pensla med marinad några gånger under tillredningen.
- Ta bort nejlikorna, garnera med granatäppelfrön.





FOODIE.FI

Uppgifter om priser och sortiment i din egen butik hittar du i tjänsten Foodie.fi. Där kan du också se produktfakta och göra en köplista.

Tips

Fruktsoppan är god också utan kokos.

Tropisk kokosrisgrynsgröt

4 PORTIONER | G | M | Ä | VE |

Den här risgrynsgröten smaksatt med kokosmjölk är som en julhälsning från tropikerna. Servera en fruktsoppa på färsk frukt till gröten.

KOKOSRISGRYNSGRÖT

8 dl vatten
2 dl grötris
1 burk (400 ml) kokosmjölk
½ tsk salt
(1 mandel)


FRUKTSOPPA

2 klementiner
2 röda päron
1 granatäpple
6 dl apelsinsaft
1 kanelstång
1 dl kokosflingor
2 msk socker
1 dl kallt vatten
1 msk potatismjöl

- Börja med fruktsoppan. Skala och stycka klementinerna och päronen. Klyv granatäpplet och lösgör fröna genom att knacka på skalet med en sked över en bunke.
- Koka apelsinsaften och kanelstången 5 minuter i en kastrull. Tillsätt kokosflingorna och sockret. Ta bort kanelstången. Rör ut potatismjöllet i vattnet i en liten bunke. Tillsätt blandningen i juicen i en tunn stråle under ständig omröring. Hetta upp under omröring tills krämen bubblar en gång. Lyft kastrullen åt sidan. Tillsätt frukterna och låt soppan svalna.
- Koka risgrynsgröten. Häll vatten

och ris i en tjockbottnad kastrull. Koka upp och koka ca 20 minuter på svag värme; rör om då och då. Tillsätt kokosmjölken, koka ytterligare 15 minuter. Krydda med salt, tillsätt eventuellt en mandel.

- Servera gröten med varm eller sval fruktsoppa.



HEMBAGARENS HÖRNA

Konfekttårta med tjinuski

12 BITAR

Sätt guldkant på osttårtan med din favoritkonfekt.

1 förp. (150 g) chokladcookies
50 g smör

Fyllning

4 blad gelatin
2 askar (à 200 g) färskost med tjinuski
3 dl vaniljyoghurt
2 dl vispgrädde
2 msk citronsaft

Garnering

Ca 20 bitar chokladkonfekt
dekordragéer

● Krossa kexen. Smält smöret och rör det i kexmulorna. Spänn ett ark bakplåts-papper på botten av en springform (24 cm). Tryck kexblandningen till ett jämnt skikt över botten.

● Lägg gelatinbladen i blöt i kallt vatten.

● Rör samman färskost och yoghurt.

Vispa grädden och vänd den varsamt i ostblandningen. Hetta upp citronsaften. Krama ur gelatinbladen och lös dem i den heta saften. Tillsätt gelatinblandningen i en tunn stråle under omrörning.

● Stjälp ostfyllningen i formen och ställ formen i kylskåp. Ta ut den efter 30 minuter, tryck konfektbitarna lätt i fyllningen. Ställ tårtan tillbaka i kylskåpet och låt den stelna minst 4 timmar eller över natten.

● Dekorera eventuellt med strössel strax innan du ställer fram tårtan.

HIMMELSKA OSTTÅRTOR

Fira helgen med en stilig konfekttårta, en vegansk "nästan osttårta" eller krydda tårtan med pepparkakskrydda och grädda den i ugn på amerikanskt vis.

RECEPTEN KATI POHJA FOTO PANU PÄLVIÄ



Tips

Du kan också göra purén av lingon eller blåbär.

Vegansk osttårta med svarta vinbär

12 BITAR | M | Ä | VE |

Baka den fräscha svartvinbärstårtan på samma sätt som en osttårta, men av veganska ingredienser.

200 g digestivekex (veganska)
50 g margarin (veganskt)

FYLLNING

2 askar (å 150 g) havrepålägg (t.ex. Oatly påMackan)
1 burk (500 g) yoghurtstuvad sojaprodukt
1 ½ dl florsocker
½ dl potatismjöl
½ dl citronsaft

BÄRPURÉ

1 påse (200 g) svarta vinbär (frysvara)
½ dl socker
½ dl vatten

● Börja med bärpurén. Ta ca ½ dl av vinbären åt sidan och lägg dem tillbaka i frysen. Lägg resten av bären i en kastrull, tillsätt socker och vatten. Koka upp, purea med stavmixer. Låt purén svalna.

● Ställ ugnen på 175 grader. Krossa kexen. Smält margarinet, rör det i kexen. Spänn ett ark bakplåtspapper på botten av en springform (24 cm). Tryck kexblandningen till ett jämnt skikt över botten.

● Vispa pålägget och sojaprodukten med elvisp till en slät massa. Blanda de torra ingredienserna sinsemellan. Tillsätt dem och citronsaften i fyllningen.

● Spara 2 msk bärpuré till garnering. Bre hälften av den resterande purén över kexbotten. Bre hälften av fyllningen i formen. Upprepa med resten av ingredienserna. Droppa resten av purén på ytan. Dra en sticka genom purédropparna, så det bildas figurer på ytan.

● Grädda tårtan först 20 minuter. Sänk värmen till 150 grader och grädda ytterligare ca 25 minuter.

● Låt tårtan svalna ordentligt innan du lossar den från formen. Servera resten av bären till tårtan. Förvara tårtan i kylskåp.

Osttårta med pepparkakssmak och glöggås

12 BITAR

Ge osttårtan en julig smaknyans med pepparkakskrydda och servera den med glöggås.

150 g smör eller margarin
1 dl socker
1 ägg
3 ½ dl vetemjöl
1 tsk bakpulver

FYLLNING

2 askar (å 200 g) färskost med vanilj
1 burk (200 g) gräddfil
1 dl vispgrädde
1 dl socker
4 ägg
½ dl majsstärkelse
1 msk pepparkakskrydda

GLÖGGÅS

2 dl glögg
1 ½ tsk potatismjöl

● Ställ ugnen på 175 grader. Spänn ett ark bakplåtspapper på botten av en springform (24 cm).

● Vispa det mjuka fettet och sockret till skum. Rör ägget i skummet. Blanda de torra ingredienserna, tillsätt dem i skummet och blanda till smeten. Tryck degen med mjölade fingrar över botten och ca 3 cm av kanten. Låt formen stå i kylskåp medan du tillreder fyllningen.

● Vispa alla ingredienser till fyllningen med elvisp. Håll blandningen i formen över degen.


● Grädda tårtan ca en timme i ugnen. Låt den svalna till rumstemperatur, ställ den sedan i kylan.

● Ta ½ dl av glöggen åt sidan, rör ut potatismjölet i den. Koka upp resten av glöggen. Håll potatismjölslösningen i glöggen i en tunn stråle under ständig omröring. Lyft kastrullen åt sidan så snart såsen har bubblat en gång. Låt såsen svalna. Servera till osttårtan.



Tips

Strö en vintrig slöja av florsocker över tårtan.



SMASKENS FÖR BARN

FEST FÖR HELA FAMILJEN

Vid barnens och de vuxnas gemensamma nyårsfest kalasar man på en rolig knäckkorvsgömma, en krispig nachogratäng och mjuka bitar kladdkaka.

RECEPTEN SUVI RÜSTER
FOTO PANU PÄLVIA

Knäckkorvskrans

12 BITAR

Den här avancerade knäckkorvsgömmen är formad till en krans och smaksatt med söt chilisås.

1 (600 g) stor platta bladdeg
(frysvara)
4 msk söt chilisås
2 msk ketchup
150 g riven ost
6 knäckkorvar
1 ägg
1 tsk oregano

DESSUTOM

1 ask (250 g) körsbärstomater
krispiga salladsblad

Tips

Den som gillar sting kan ersätta den söta chilisåsen med sriracha.

- Ta degen ur förpackningen och låt den tina ca 30 minuter i rumstemperatur, innan du börjar kavla den.
- Ställ ugnen på 200 grader. Skär degplattan i tre delar på längden. Skär de rektangulära bitarna i tu.
- Blanda chilisåsen och ketchupen. Bre på degrutorna. Strö riven ost på ytan. Lägg en knäckkorv på varje ruta, och rulla ihop rutan tätt. Kapa rullarna på mitten och tryck ihop degfogen vid snittytan.
- Lägg rullarna på plåten med korvänderna uppåt.
- Pensla kransen med ägg. Strö oregano över. Grädda i ugnen 15–20 minuter tills kransen har fått färg.
- Skölj körsbärstomaterna och salladsbladen. Placera dem i kransens mitt. Ringla lite söt chilisås på kransen.

Kyckling- och nachogratäng

4 PORTIONER | G | Ä |

Lägg nachos och kyckling-tacosås i en ugnform och grädda dem till läcker plockmat.

- 1 lök
- 1-2 vitlöksklyftor
- 1 msk rybsolja
- 1 förp. (300 g) strimlor av kycklingbröst
- 1 tsk salt
- 1 burk (350 g) tacosås
- 1 burk (2 dl) matlagingsgrädde
- 2 msk limesaft
- 1 burk (285 g) kidneybönor
- 200 g nachos
- 175 g riven cheddarost

DESSUTOM

- 2 tomater
- 1 kruka persilja eller färsk koriander

- Ställ ugnen på 225 grader. Skala och hacka löken och vitlöksklyftorna.
- Fräs den hackade löken och vitlöken i olja i en panna. Tillsätt kycklingstrimlorna. Stek och vänd ca 5 minuter på medelgod värme. Krydda med salt.
- Tillsätt tacosås och matlagingsgrädde. Pressa i limesaft. Skölj bönorna i ett durkslag. Tillsätt dem i såsen. Småkoka 5 minuter under omröring.
- Varva ett par skikt sås, nachos och riven ost i en ugnform.
- Tillred i ugn ca 10 minuter, tills osten har smält.
- Skölj och tärna tomaterna. Hacka örterna. Strö dem på ytan. Servera omedelbart.



Tips
Bygg läckerheterna strax innan de ska serveras, eftersom kladdkakan snabbt blir mjuk.

Goda smakpar



SMASKENS
kladdkaka, vaniljkvarg och hackade franska pastiller



I VUXEN SMAK
kladdkaka, päron och blåmøgelost



TUTTIFRUTTI
kladdkaka och fruktbitar

Kladdkakspinnar

CA 20 ST.

Trolla snabbt fram små delikatesspinnar av kladdkaka från frysdisk.

- 1 (400 g) kladdkaka (Mud Cake, frysvara)
- 1 banan
- ½ dl salta nötter
- tjinuskisås

- Ta kladdkakan ut frysen, ta den ur förpackningen och låt den tina ca 10 minuter.
- Skär den halvtinade kakan i små munsbitar.
- Skär bananen i ca ½ cm tjocka skivor. Hacka de salta nötterna med en kniv.
- Fäst en bananskiva på kladdkakan med en cocktailsticka. Ringla tjinskisås över och toppa med hackade nötter.

SÖTT OCH GOTT

Frys parfaiten
t.ex. i en diskad
burk för 1 kg
yoghurt.

FESTKVÄLLENS DROTTNING

Laga en stilig men superenkel parfait av vaniljglass, bär, pepparkakor och godis. Den friskt söta tranbärstjinuskin är pricken på i.

RECEPT KATI POHJA FOTO PANU PÄLVIÄ

Rocky Road parfait

8 PORTIONER

1 ½ l vaniljglass
14 marshmallows
12 bitar choklad (t.ex.
julchoklad)
1 dl (60 g) blandade nötter
8 pepparkakor
1 dl (50 g) tranbär (frysvara)

TRANBÄRSTJINUSKI
2 dl (100 g) tranbär (frysvara)
2 dl tjinuskisås

GARNERING
tranbär, marshmallows, pepparkakor, choklad och nötter

- Ta glassen ur frysen och låt den stå i kylskåp 10–20 minuter.
- Stycka marshmallows med en sax. Hacka chokladen och nötterna. Krossa pepparkakorna.
- Stjälp den något mjuknade glassen i en bunke. Tillsätt tranbären och de övriga ingredienserna. Vispa smakämnen i glassen med elvisp eller i en matberedare. Tryck glassblandningen tätt i en ask (volym 1,2–1,5 l). Täck med

lock och låt asken vara i frysen minst 4 timmar.

- Tillred tranbärstjinuskin. Ta några tranbär åt sidan till garnering och purea resten. Sila purén i tjinuskisåsen, rör om.
- Klipp marshmallows för garneringen i mindre bitar. Hacka chokladen, pepparkakorna och nötterna.
- Ta parfaiten ur frysen och doppa asken några sekunder i hett vatten. Stjälp upp parfaiten på en tallrik. Garnera och servera med tranbärstjinuski.

MARKET

PRISMA

Sale

alepa



FOODIE.FI



Innehållschef Sanna Autio, SOK Media Matproducent Tiina Valkonen AD Leena Majaniemi

Fotoarrangemang Kaisa Jouhki och Henna Sipilén Pärm bild Panu Pälviä Översättning Christian Westerlund Rekvisita Prisma och Sokos

EU Ecolabel: FI/028/004