



13 LÄCKRA RECEPT

mat

4 | 2023



Ljuvlig jul

- CHOKLAD- OCH KÖRSBÄRSTÅRTA
- ENGELSK FRUKTKAKA
- SALT CHEESECAKE

6 438460 828768 >



Högsäsong för godsaker

Kom i julstämning genom att baka chokladdrypande läckerheter. Avnjut en tårta med den lyxiga kombinationen av choklad och körsbär eller baka en superenkel julstubbbe. Fisk och vegetariska tillbehör är mångas favoriter. Berika julbordet med nya fräscha smaker.

Behåll även gärna gamla, kära traditioner. Alla våra julrecept finns på vår webbplats på finska: yhteishyva.fi/joulu.

Recept i detta nummer

| | |
|---|----|
| Salt cheesecake med granatäppelsalsa | 3 |
| Choklad- och körsbärstårta | 4 |
| Engelsk fruktkaka med färskosttopping | 5 |
| Apelsingravad lax | 6 |
| Räkor med vitlök och chili | 7 |
| Picklade polkabeter | 8 |
| Fetaost- och pistaschgratinerad sötpotatislåda | 9 |
| Kalkonrulle med rödvinssås med rosmarin | 10 |
| Vegansk Wellington | 11 |
| Kexkräm- och körsbärsglass, romrussinglass samt pepparkaks- och lingonglass | 12 |

Se även

| | |
|------------|----|
| Varukorgen | 13 |
|------------|----|

RECEPT

S-provköket

Anne Ponnkkonen
Hanne Penttinen
Mette Mehtäläinen
Maria Ruutuoksa
Anni Salminen

Stylist

Sanna Kekäläinen

Foto

Reetta Pasanen

Kock vid

fotograferingarna

Iita Niskanen

G

glutenfri

M

mjölkfri

Ä

äggfri

V

vegetarisk

VE

vegansk

PL

planetär

Näringsinnehållen
i recepten:
yhteishyva.fi

Recept
yhteishyva.fi

Samarbetes receptgaranti

Med recepten i Samarbete lyckas du! Recepten i Samarbete planeras i S-provköket. De nya, testade och smarta recepten innehåller rikligt med säsongsgrogrönsaker och inhemska råvaror. Recepten ger idéer, inspiration och nya smaker till både vardag och fest. Ingredienserna till recepten finns på Prisma och S-market.

*Den salta tårtan med tre
ostsorter toppas med en fräsch
och crunchig granatäppelsalsa.*

Tips!

Granatäppelsalsa
passar även som tilltugg
på en ostbricka.

Salt cheesecake med granatäppelsalsa

10 bitar | 1 h 30 min.



Botten

10 skivor söt mörk limpa
(t.ex. Malaxlimpa)
50 g smör
4 timjankvistar

Fyllning

100 g gruyèreost
1 ask (200 g) naturell färskost
1 ask (140 g) bredbar getost
1 burk (2 dl) vispgrädde
2 ägg
2 msk majsstärkelse
1 msk citronsaft
½ tsk grovmalen svartpeppar

Granatäppelsalsa

1 granatäpple
1 liten rödlök
2 timjankvistar
1 msk citronsaft
2 tsk honung

Topping

honung
timjankvistar

- Klä en springform (diameter 22 cm) med bakplåtspapper. Placera strimlor av bakplåtspapper på kanterna.
- Finhacka brödet i en mat-

beredare eller med en kniv till små smulor. Smält smöret, finhacka timjanbladen och de tunna kvistarna och blanda ned i brödsmlorna. Tryck ut blandningen på botten av springformen.

- Riv gruyèreosten. Vispa färskost, getost och grädde i en bunke. Tillsätt ägg och rör om. Blanda gruyère, majsstärkelse, citronsaft och peppar i fyllningen. Bred ut fyllningen på botten. Grädda tårtan i 175 grader längst ned i ugnen i cirka 50

minuter. Låt svalna till rumstemperatur.

- Tillaga granatäppelsalsan. Dela granatäppet och lösgör kärnorna i en skål genom att knacka på skalet med en slev. Skala och finhacka löken. Finhacka timjanbladen och de tunna kvistarna. Blanda ingredienserna till salsan i en skål.
- Ringla honung över tårtan. Lägg upp granatäppelsalsa på tårtan strax före servering. Toppa med timjankvistar.

BAKDAG

Bakning är terapi

Denna tårta bjuder på kombinationen av choklad och körsbär i sin ädlaste form.



Choklad- och körsbärstårta

12 bitar | 3 h

Botten

150 g mörk choklad
200 g smör
3 dl vetemjöl
1 ½ dl kakaopulver
1 tsk bakpulver
½ tsk salt
4 ägg
2 ½ dl socker
2 tsk vaniljsocker
½ burk (1 dl) vispgrädd

Körsbärs- och mascarponemousse

1 burk (680/350 g) kärnfria surkörsbär
1 burk (2 dl) vispgrädd
2 askar (à 250 g) mascarponest
1 dl körsbärssylt
1 msk socker
1 tsk vaniljsocker

Fuktnig

1 dl spad från surkörsbär
1 msk socker

Chokladglasyr

150 g mörk choklad
½ burk (1 dl) vispgrädd
2 msk smör

Dessutom

1 dl körsbärssylt mellan tårtbottenarna
cocktaillkörsbär eller färska bär för garnering

- Klä en springform (diameter 20 cm) med bakplåtspapper. Placera strimlor av bakplåtspapper på kanterna.
- Tillaga tårtbotten. Bryt chokladen i bitar. Smält smöret i en kastrull på svag värme. Tillsätt chokladen och rör om tills chokladen har smält. Blanda vetemjöl, kakao, bakpulver och salt. Vispa ägg och socker till ett ljust, pösigt skum i en annan bunke. Sikta ner mjölblandningen i äggskummet turvis med chokladblandningen och grädden. Blanda försiktigt till en jämn smet. Häll smeten i formen.

Grädda i mitten av ugnen i 175 grader i 60–70 minuter. Kontrollera om tårtan är färdig med en sticka. Tårtan är färdig när ingen smet längre fastnar på stickan. Stjälp upp tårtan när den har svalnat.

- Tillaga fyllningen. Låt körsbären rinna av. Spara 1 dl körsbärslag till fuktningen. Mixa körsbären grovt med en stavmixer eller mixer och tryck ut överloppsvätska ur moset i en sil. Vispa grädden. Blanda ned mascarpone, sylt, socker och körsbärsmos i vispgrädden.
- Skär tårtbotten i tre lager. Rör om i fuktningslagen och fukta bottenbitarna. Placera den översta tårtbottenbiten på botten av en springform med den skurna ytan uppåt. Bred ut hälften av syltfyllningen (½ dl) och en fjärdedel av körsbärs- och mascarponemoussen (ca 3 dl) på tårtbotten. Placera den mellersta tårtbottenbiten ovan på fyllningen och bred ut resten

av sylten och en fjärdedel av moussen på botten. Lägg den nedersta tårtbottenbiten överst med den skurna ytan nedåt. Låt tårtan och den resterande moussen stå kallt i minst en timme.

- Lösgör tårtan från formen och lägg upp den på ett serveringsfat. Bred ut resten av moussen ovanpå och runtomkring tårtan. Spara eventuellt en del av moussen och spritsa den. Låt tårtan stå kallt medan du tillagar glasyren.
- Bryt chokladen i bitar i en liten kastrull. Tillsätt grädden. Hetta upp på låg effekt under ständig omrörning tills chokladen har smält. Rör ner smöret i chokladblandningen. Låt chokladglasyren svalna något. Använd en sked och låt glasyren rinna längs kanterna på tårtan. Bred ut resten av glasyren på tårtan. Låt glasyren stelna i kylskåp och garnera eventuellt tårtan med spritsad mousse och körsbär eller andra bär.

Tips!

Gör tårtbotten dagen innan du fyller och monterar tårtan.

Tips!

Fruktkakan smakar
allra bäst några dagar
efter bakningen.



Piffa upp en traditionell engelsk fruktkaka med kanderad frukt med en trendig färskosttopping med pepparkakssmak. Se recept på kanderad apelsin på finska på yhteishyva.fi

Engelsk fruktkaka med färskosttopping

12 bitar | 1 h 30 min.

200 g smör eller bakmargarin
1 ½ dl socker
3 ägg
3 dl vetemjöl
2 tsk vaniljsocker
2 tsk bakpulver
1 ½ tsk kanel
1 ask (100 g) kanderade apelsinskal
1 dl russin
1 dl hackad mandel
¾ dl vispgrädde

Fuktning

½ dl apelsinjuice eller konjak

Topping

1 ask (200 g) färskost med pepparkakssmak
1 ¼ dl vispgrädde
¾ dl florsocker

Garnering

till exempel kanderad apelsin, pepparkakor, stjärnanis och rosmarinkvistar

Dessutom

smör eller bakmargarin
ströbröd

● Klä en springform (diameter 20 cm) med bakplåtpapper.

Smöra och bröa kanten på formen.

● Vispa rumstempererat fett och socker. Tillsätt ett ägg i taget samtidigt som du vispar kraftigt. Blanda de torra ingredienserna, apelsinskal, russin och hackad mandel. Spara en del av apelsinskalet till garneringen. Tillsätt turvis mjölblandningen och grädden i smeten och vänd försiktigt till en jämn smet. Häll smeten i formen och jämna ut ytan.

● Grädda i mitten av ugnen i 175 grader i 50–60 minuter. Kontrollera om kakan är färdig

med en sticka. Täck vid behov kakan med bakplåtpapper om ytan blir för mörk. Stjälp upp kakan när den har svalnat lite.

● Fukta den avsvalnade kakan med apelsinjuice eller konjak. Vispa färskost, grädde och florsocker samtidigt i en bunke. Bred ut eller spritsa toppingen på kakan. Garnera med kanderad apelsin eller andra julgarneringar strax före servering.

Fräscha fiskförrätter

Smaksätt lax på ett lite överraskande sätt med apelsin, räkor på asiatiskt vis eller sill med sötsyrlig lök. Testa även vegansk tångdipp.

Apelsingravad lax

8 portioner | 20 min. + gravning 10 h



600 g laxfilé
1 apelsin (ekologisk)
4 cm ingefära
2 msk grovt havssalt
2 tsk socker

*Dessutom
apelsinsaft, apelsinskivor
och färska örter*

- Bena ur fisken och skär bort överloppsfett.
- Tvätta apelsinen. Riv skalet (2 msk) och pressa ur saften (2 msk). Skala och riv ingefäran (1 msk).
- Strö salt, socker, rivet apelsinskal och riven ingefära över laxen. Häll över apelsinsaft. Linda in fisken i smörpapper och folie. Placera en lätt vikt ovanpå, till exempel en skärbräda. Låt gravas i kylskåp i minst 10 timmar.
- Torka av kryddorna från laxen och skär den i tunna skivor. Pressa över apelsinsaft. Garnera eventuellt med apelsinskivor och örter.



*Gravlax får en ny
smaknyans av apelsin
och ingefära.*



Räkor med vitlök och chili

4 portioner | 1 h

1 påse (180 g) stora räkor (djupfrysta)
½ burk (å 100 g) rostad vitlök & chili i olja (Spice Up!)
1 kruka koriander eller bladpersilja
1 lime
¼ tsk salt

Limeaioli

1 burk (150 g) crème fraîche
½ dl majonnäs
1 lime
1 liten vitlöksklyfta
en nypa salt

Efter smak
röd chili

● Låt räkorna tina upp i påsen i kallt vatten i cirka 30

minuter. Häll av räkorna.

- Lägg räkorna i en bunke och vänd ned vitlöks- och chiliolja. Finhacka koriander eller persiljebladen, spara några blad till garnering. Pressa limesaften. Vänd alla ingredienser i bunken och låt räkorna marineras i minst 30 minuter. Vänd räkorna en gång under marineringen.
- Lägg crème fraîche och majonnäs i en skål. Tvätta limefrukten, riv skalet (1 tsk) och pressa ur saften. Skala och riv vitlöken. Blanda ingredienserna till såsen.
- Garnera eventuellt räkorna med örtblad och chiliringar. Servera vitlöks- och chiliräkor med limeaioli.

Tips!

Tillaga räkorna i en stekpanna. Hetta upp vitlöks- och chiliolja. Tillsätt upptinade räkor och stek på svag värme i ungefär en minut.



Räkor marinerade i en kryddig sås bidrar med en fräsch asiatisk smak i fiskbuffén.

Läckra tillbehör till julmaten

Lite omväxling på julbordet är uppfriskande. Ersätt den traditionella rödbetssalladen med rostade eller picklade rotfrukter. Och vad sägs om nötsmakande mos eller sötpotatislåda med fetaost istället för jullådor?

Picklade polkabetor

8 portioner | 45 min. + marinerings över natten



500 g polkabetor

Kryddlag

3 dl vatten
1 dl vitvinsvinäger
1 dl socker
1 tsk senapsfrön
5 hela kryddpepparkorn
2 lagerblad
1 kanelstång
¼ tsk salt

● Tvätta polkabetorna och koka dem med skal tills de är mjuka, men ändå fasta i 15–25 minuter beroende på storleken. Skala de avsvalnade polkabetorna och skär dem med en mandolin, en vass kniv eller ett rivjärn med ett blad i så tunna skivor som möjligt. Lägg skivorna i en glasburk.

● Mät upp vatten, ättika, socker och kryddor i en kastrull. Koka upp lagen och häll den över polkabetorna. Kyl ned och låt stå i kylskåp och få smak över natten. Skaka om burken emellanåt så att polkabetorna får smak alltigenom.



Enligt samma recept kan du även pickla morötter eller rotpersilja råa eller lätt tillagade. Picklade grönsaker står sig i kylskåp i minst en vecka.

Du får en vegansk sötpotatislåda om du ersätter grädden och ägget med tjock havrefraiche och vegansk salladsost.



Fetaost- och pistasch-gratinerad sötpotatislåda

8 portioner | 1 h 15 min.



1 kg sötpotatis
1 burk (2 dl) matlagingsgrädde
1 ägg
 $\frac{1}{2}$ dl ströbröd
3 msk sirap
 $\frac{3}{4}$ tsk salt
 $\frac{1}{2}$ tsk muskotnöt

Gratiner

1 pkt (150 g) fetaost
 $\frac{1}{2}$ dl saltade pistaschnötter
2 msk ströbröd

Dessutom

1 msk smör för smörjning av formen

- Skala och skär sötpotatisarna i bitar. Koka potatisarna i vatten i cirka 15 minuter eller tills de är mjuka. Häll av potatisarna och mosa dem med en elvisp.
- Tillsätt grädde, ägg, ströbröd, sirap, salt och muskotnöt i blandningen. Vispa luftigt med en elvisp.
- Häll blandningen i en smord vid ugnform (volym cirka 3 l). Stek i ugnen i 175 grader i 30 minuter.
- Smula fetaosten. Skala och hacka pistaschnötterna. Strö ströbröd, fetaost och pistaschnötter över lådan. Stek i cirka 15 minuter, tills ytan får färg.

Stjärnor på julbordet

Testa någonting nytt! Gör en enkel och knaprig kalkonrulle för ett mindre sällskap eller en veganvänlig Wellington som bjuder på en överraskning i form av en grönsaksfyllning. Servera rätterna med rödvinssås.

Ett recept på julskinka hittar du på finska på yhteishyva.fi.

*Du gör en vegansk rödvinssås
genom att använda
grönsaksfond, mjölkfritt
margarin och veganskt rödvin.*

Kalkonrulle med rödvinssås med rosmarin

4 portioner | 2 h 30 min.



1 kg kalkonfilérulle

Marinad

1 msk rypsolja
1 msk senap
1 msk citronsaft
1 msk örtekrydda med vitlök
2 tsk paprikapulver

Griljering

1 msk senap
½ dl panko-ströbröd

Rödvinssås med rosmarin

2 schalottenlökar
1 vitlöksklyfta
3 msk olivolja
2 rosmarinkvistar
½ dl balsamvinäger
1 flaska (0,375 l) rödvin
4 dl vatten
1 portion köttfond
2 msk smör
1 tsk socker

● Låt kalkonrullen stå i rumstemperatur i 30 minuter före stekning. Avlägsna skyddsplasten, men låt nätet sitta

kvar. Blanda ingredienserna till marinaden i en skål och bred ut blandningen utanpå rullen.

● Stek rullen i ugn i 150 grader i cirka 2 timmar tills mitten i stekvaktens studsar ut (rullen är klar när innertemperaturen är 75 °C). Låt rullen svalna i cirka 10 minuter och avlägsna nätet. Höj ugnstemperaturen till 250 grader. Bred ut senap utanpå rullen och strö över panko-ströbröd. Griljera i ugnen tills paneringen blir knaprig och får en vacker färg.

● Tillaga såsen medan kalko-

nen steks. Skala och finhacka lökarna. Fräs dem i olja i en stekpanna. Tillsätt rosmarinkvistar och vinäger. Koka tills nästan all vätska har avdunstat. Tillsätt vin och koka tills ungefär fyra deciliter återstår. Tillsätt vatten och fond. Koka tills cirka 3 deciliter av såsen återstår. Sila såsen. Tillsätt smör och socker, blanda till en jämn sås.

● Lägg upp kalkonrullen på ett serveringsfat och garnera med rosmarin. Servera med rödvinssås med rosmarin och mandelpotatismos.

Rödvinssåsen med rosmarin är god till både kalkonrulle och Wellington.

Vegansk Wellington

8 portioner | 2 h



1 pkt (600 g) stora bladdegplattor

Fyllning

2 askar (à 200 g) bruna champinjoner
1 påse (100 g) valnötter
2 stora lökar
2 vitlöksklyftor
½ krukka timjan
1 msk rypsolja
1 msk balsamvinäger
1 tsk torkad rosmarin
1 tsk rökt paprikapulver
1 tsk salt
½ tsk grovmalen svartpeppar
½ tsk socker

Dessutom

1 msk dijonsenap
1 msk havredryck (timjankvistar)

● Låt bladdegen tina i rumstemperatur i en timme före tillagning.
● Skölj och skär svamparna i bitar. Finhacka nötterna. Skala, dela och klyfta lökarna. Skala och finhacka vitlöken. Finhacka timjankvistarna.
● Fräs löken på svag värme i olja i en stekpanna i cirka 20 minuter, rör om då och då. Tillsätt vinäger, svamp, vitlök, nötter, timjan och kryddor i

pannan. Stek tills vätskan har kommit ut ur svamparna.

● Kavla ut degen till en ungefär 30 × 40 cm stor platta. Skär plattan itu. Bred ut senap på degplattorna, lämna cirka 2 cm från kanten tomt. Lägg upp svampfyllning med en sked på mitten av den ena plattan och tryck ut fyllningen tätt till en oval. Lägg den andra degplattan ovanpå, tryck ihop kanterna och skär vid behov bort överflödiga degkant. Skär dekorativa snitt med en vass kniv i degytan. Pensla med havredryck. Stek i 200 grader längst ner i ugnen

i cirka 30 minuter.

● Låt stå och dra i 15 minuter före servering för att fyllningen ska stelna och kunna skäras i bitar. Skär ut bitar med en vass kniv. Servera eventuellt med vegansk rödvinssås.

Tips!

Om det blir deg över kan du ta ut figurer med pepparkaksmått att garnera med.

SUPERENKELT

Hemgjord vegansk glass

Tre läckra glassorter

Tillaga en enkel vegansk glass av ett fåtal ingredienser. Välj den alternativa smaksättning du gillar bäst.

Vegansk glassbas

2 burkar (à 2,5 dl) växtbase-
rad visp
1 burk (320 g) kondenserad
kokosmjölk

● Vispa vispprodukten med en elvisp. Tillsätt kondenserad mjölk och vispa till en jämn smet. Blanda de smaksättningar du har valt i smeten. Häll smeten i ett fryståligt kärl (volym 2 liter). Låt stå i frysen i cirka 8 timmar eller över natten. Låt glassen stå i rumstemperatur i cirka 15 minuter före servering.

1 Kexkräm- och körsbärsglass

Blanda 2 dl körsbärssylt i glassbasen. Värm 2 dl kexkräm några sekunder i mikron så att den mjuknar. Varva glassmet och kexkräm i ett fryskärl i tre lager så att det översta lagret består av kexkräm. Dra virvlar i glassmeten med en kniv.

2 Romrussin- glass

Mät upp 3 dl russin och 1 dl mörk rom i en kastrull. Låt blandningen koka upp och ta kastrullen av spisen. Låt stå och få smak i 15 minuter. Smaksätt glassmeten med vaniljsocker (2 tsk) och blanda russin med lag i smeten.

Tips! Du kan ersätta rommen med 1 dl vatten och 1 tsk romarom.

3 Pepparkaks- och lingonglass

Mixa 400 gram lingon och krossa 150 gram veganska pepparkakor (Annas) grovt. Blanda ned lingonmoset i glassmeten. Vänd ned de krossade pepparkakorna.



Kompisar till julkaffet

Nu finns det många nyheter att välja mellan.



Trube **Julbostonkaka** innehåller plommon, sammetslen kvarg och mandel.

Trube **Banoffeelängd** får en läcker twist av smaken av banoffeepaj.



Fazer **Illan Hehku**-rulltårta med pepparkaka och tjinuski har smakkombinationen pepparkaka, kanel, tjinuski och mandel.



Fazer **Luumu-unelma**-plommonlängd består av smördeg fylld med söt plommonsylt. Längden toppas med sockerglasyr.



Elonen **Moussetårta** har en botten av smulade pepparkakor och är fylld med en mousse med grädde och pepparkaksfärskost samt en svartvinbärsfyllning. Elonen **Bullkrans med grädde och plommon** innehåller kanelsmakande plommon- och gräddmousse.



Oululainen **Pullava Ugnssäp-pellängd** har en kvargfyllning.



Riitan Herkku **Vintertårta** är överdragen med sockermassa. Fyllningen består av laktosfri tranbärs mousse.

Riitan Herkku **Choklad-hallonmoussetårta** har hallonsylt inuti. Tårten har en vacker hallonspegel.



Fazer **Glutenfri Jultårta** bakas med smör.



Kotimaista-**apelsinkladdkaka** och -**mintkladdkaka** säljs djupfrysta och tinar i rumstemperatur på ett par timmar. Traditionell kladdkaka finns även i en glutenfri variant.

Foto tillverkarna

Hett!

Trendigt när det gäller kaffe är en hållbar produktionskedja, till exempel åtgärder som motverkar klimatförändringarna eller som främjar mänskliga rättigheter i tillverkningsländerna. Exempelvis Rainforest Alliance-märket vittnar om hållbarhet. Allt fler vill dricka koffeinfritt kaffe. Nu har vi glädjande nyheter för alla som inte kan sova om de dricker kaffe på kvällen.



Mörkrostade Jubileums Mocca Ilta och Café Los Angeles är koffeinfria, sammetslena och aromatiska kaffesorter.



Sammetslena, ljusrostade Delicada tillverkas av Arabica-bönor som är Rainforest Alliance-certifierade.



Bönorna till Segafredo Dolce kommer från Rainforest Alliance-certifierade odlingar. Detta kaffe av italiensk typ är mörkrostat.



Löfbergs Nordic Winter är ett mellanrostat kaffe tillverkat av Arabica-bönor odlade på Rainforest Alliance-certifierade odlingar.



Smaksättare med sting

Salvia med sin kraftiga och bittra smak passar i köttretter. Den italienska klassikern Saltimbocca alla romana som görs på kalvkött kryddas med salvia. I pastarätter passar salvia utmärkt ihop med smör. Salvia ger även potatismos en fascinerande ny smaknyans.



SE RECEPT

Mandelpotatismos med brynt salviasmör på finska (puikulamuusi): yhteishyva.fi



Vegansk kallrökt lax

Det var med tveksamhet jag öppnade burken **KALAVALE SAVU & SUOLA**. Det var en stor överraskning när morotsskivorna var supergoda och faktiskt smakade som kallrökt lax. Kalavale tillverkas av inhemsk rökt moröt. Produkten kan användas på samma sätt som kallrökt lax i sallader och som smörgåspålägg. Särskilt bra passar rökt moröt i en vegansk osttårta med kallrökt lax, som funkar utmärkt även i fiskbuffén på julen. Tårtan står sig i kylskåp i flera dagar.

yhteishyva.fi > [vegaaninen kylmäsavulohijuustokakku](#)



SANNA REKOMENDERAR

Enkel fiskbuffé

Gör enkla förrätter av färdiga Herkku-produkter. I sortimentet ingår sallad med kallrökt fisk, sallad med rökt fisk, räksallad, romsallad, Hot Aioli-kräftstjärter, jätteräkor samt långsamt varm- eller kallrökt lax.

