

Producerad av automat. Recept Berit Paulsson och Malin Söderström. Foto Lena Koller. Tryckt på svanenmärkt papper.

ARLA



NR.4
1999

KÖKET

Nytt på julbordet
Dröm för gottegrisar
Gott till champagne
Millenniemeny

Vilse i julklappsjungeln?

Arlas kokbok är den perfekta julklappen till såväl nybörjare som lite mer kastrullvana hemmakockar. Priset är 169:- (inkl porto) och du beställer den genom att skriva ditt namn och adress på ett vykort och skicka till: Arlas kokbok, 434 20 Kungsbacka eller gå in på: www.arla.se Räkna med ca en veckas leveranstid. Du kanske ska ge en kokbok till dig själv också!



Nya tider, nya traditioner

Julens nummer av Arlaköket innehåller inte ett enda recept på skinka, aladåb, sillsallad eller ris à la Malta. De recepten har du säkert redan.

Istället släpper vi in några nya rätter över tröskeln. Rätter som harmonierar med den svenska jultraditionen och som blir gott sällskap till de stora julklassikerna. Resultatet blir ett godare, grönare och mer medvetet julbord.

Sedan ger vi stor plats åt millennieskiftet. Det ska firas och gör du på vårt sätt blir det både lyxigt och gott. På sidan 18 hittar du perfekta champagnetilltugg, vilka följs av en läcker fyrarättersmeny för en oförglömlig nyårsafton.

Men allra först ett litet julklappstips, Arlas kokbok. Läs mer om den på sista sidan.



Innehåll

Julens kalla hemligheter / sid 4-7

Krämig sherrysill
Örtagårdssill
Sill med brynt smör
Ansjovisröra
Tomat- och basilikasill
Skinkbruschetta med rödbetetsatsiki
Potatissallad med saffran och oliver
Julsallad med ost och dadlar
Apelsin- och limelax med gurksås

Julens varma överraskningar / sid 8-11

Marinerade revbensspjäll
Vita bönor i grönkålsgrädd
Kalkonbergare
Ugnstekta grönsaker i grönkålspesto
Kokta rödbetor i ädelostsås
Rödkålsrisotto med mandel
Brysselkålspaj
Köttbullar i kryddpepparsmör

Julens söta avrundningar / sid 12-13

Saffransgröt med hallon
Vintoddypäron
Pepparkakssundae
Chokladmusslor med portvinsgrädd och fikon

Julens dröm för gottegrisar / sid 14-15

Mörka tryffelkulor
Solrosknäck
Citronkola
Choklad med torkad frukt

Julens självklarheter / sid 16-17

Lingon- och rosmarinbröd
Saffransbröd
Saffranskusar
Lussemuffins

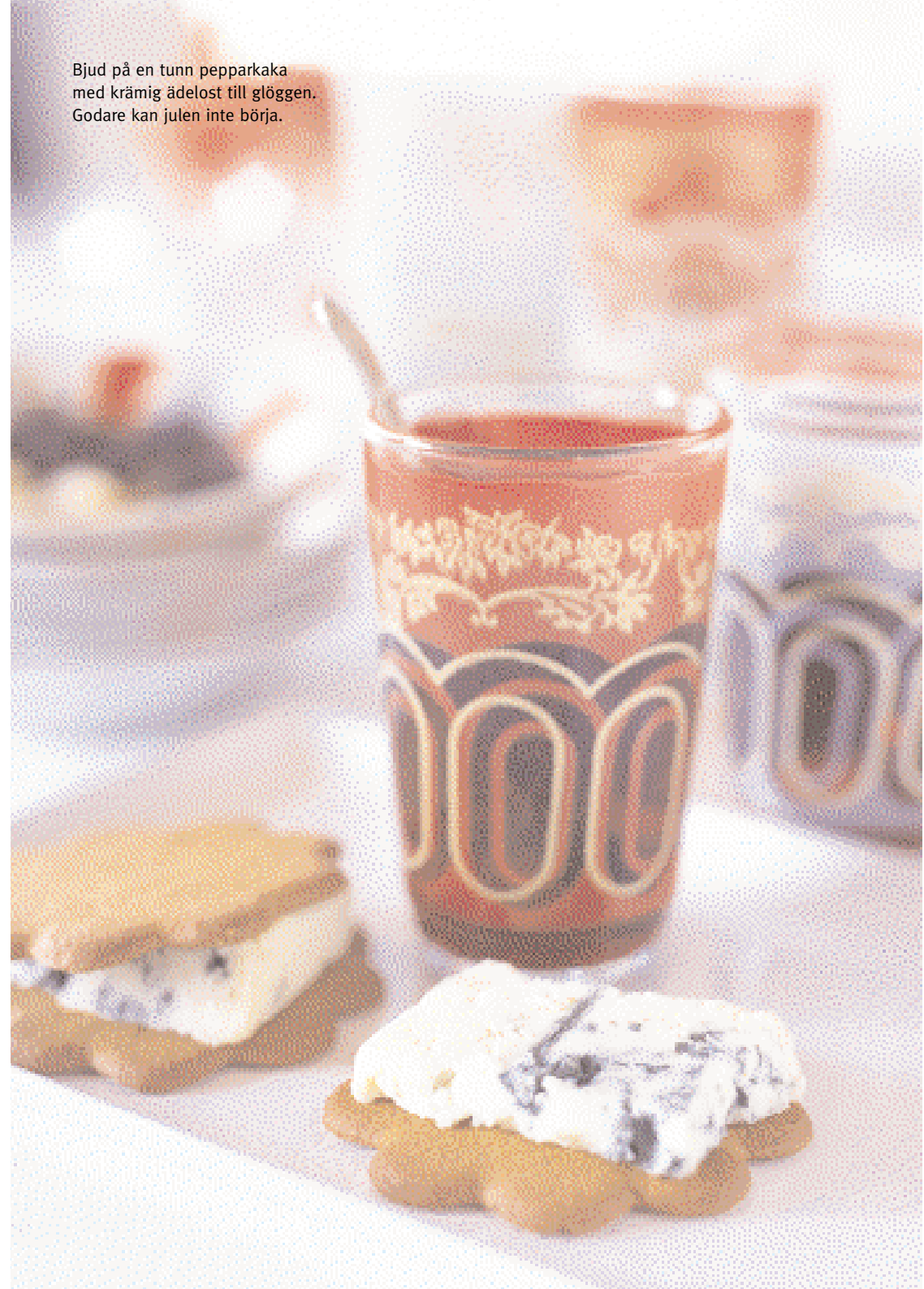
Gott till champagne! / sid 18-19

Färskostfyllda körsbärstomater
Laxrullar
Skagentårta
Skaldjursdipp

Millenniemeny / sid 20-23

Kycklingleverterrin med balsamicosirap
Schalottenlöktarte med löjrom
Hummer surprise
Couscous-pilaff
Passionsfruktparfait

Bjud på en tunn pepparkaka med krämig ädelost till glöggen. Godare kan julen inte börja.



Julens kalla hemligheter

Ingen jul utan sill och allra helst vill vi bjuda på några hemlagade sorter. Med matjessill som bas och krämiga mejeriprodukter gör du din hemlagade sill i en handvändning och imponerar på hela släkten. För att inte tala om laxen på nästa sida som du köper färdiggravad och sedan marinerar i lime och apelsin. Att det går lika lätt som fort är din egen hemlighet!

Krämig sherrysill / 4 port

Ta fram den fina sherryn och gör en sill med smak för fullvuxna. Här en krämig variant av den klassiska sherrysillen.

- 2 burkar matjessill, à 200 g**
- 1 dl lätt crème fraiche**
- 1/2 dl chilisås**
- 2 msk finhackad rödlök**
- 2 msk torr sherry**

Låt sillen rinna av. Blanda försiktigt lätt crème fraiche, chilisås, rödlök och sherry. Vänd ner sillen i såsen.

Örtagårdssill / 4 port

Tycker du om vitlökssill, kommer du att älska örtagårdssill. Bara att röra ihop, blanda och servera. Men helst dagen innan så att smakerna gifter sig. Skulle såsen bli för tjock späder du bara med lite mjölk och rör om innan sillen ska serveras.

- 2 burkar matjessill, à 200 g**
- 2 dl crème fraiche franska örter**
- 1 pressad vitlöksklyfta**

Låt sillen rinna av. Blanda försiktigt crème fraiche franska örter och vitlök. Vänd ner sillen.

Sill med brynt smör / 4 port

Ett lika vackert som fräscht sillstilleben blir det med rödlök, rödbetor och ägg. Finessen är det brynta, sprakande smöret som hålls på precis innan anrättningen ska ätas!

- 1 burk matjessill, ca 200 g**
- 1 liten rödlök**
- 2 hårdkokta ägg**
- 2 inlagda rödbetor**
- 2 msk hackad dill**
- 50 g smör**

Låt sillen rinna av. Skala löken och äggen. Hacka alla ingredienser och lägg upp dem var för sig på ett fat. Smält smöret i en stekpanna och låt det bli lite brynt. Häll det över sillfatet och servera genast.

Ansjovisröra / 4 port

Att ställa in sig hos svärfar är inte svårt, knepet är att servera vörtbröd med läcker röra på ansjovis, Kesella och kaviar!

- 1 burk ansjovisfiléer, ca 125 g**
- 250 g Kesella gourmet**
- 2 msk orökt kaviar**
- 1 dl hackad gräslök**

Låt ansjovisen rinna av. Hacka ansjovisen och blanda Kesella, ansjovis, kaviar och gräslök. Servera på mörkt bröd eller klicka på ägghalvor.

Tomat- och basilikasill / 4 port

Smaken är rund av tomat, aromatisk av basilika och kryddig av matjessill. Konsistensen är läckert krämig. Späd med lite mjölk om du tycker att såsen blir för tjock.

- 2 burkar matjessill, à 200 g**
- 3 marinerade saltorkade tomater**
- 2 dl crème fraiche tomat&basilika**

Låt sillen rinna av. Hacka tomaterna. Blanda försiktigt tomater och crème fraiche tomat&basilika. Vänd ner sillen.





Skinkbruschetta med rödbetsatsiki / 4 port

Rödbetor möter fetaost i matlagningsyoghurt och blir en god klick på skinkbruschettan. En perfekt mellandagsrätt. Tsatsikin passar också på julbordet eller som tillbehör till skinkan under uppsettarkvällen.

- 4-6 inlagda rödbetor
- 1/2 rödlök
- 100 g fetaost
- 2 dl matlagningsyoghurt
- salt
- svartpeppar
- 4 skivor ljust eller vitt bröd
- 2 msk smör
- 4-8 skivor julsinka

Riv rödbetor och lök grovt. Mosa osten. Blanda matlagningsyoghurten med rödbetor, lök och mosad fetaost. Smaksätt med salt och peppar. Stek brödet i smör i en stekpanna. Lägg på skinka och toppa med rödbetsatsiki. Rödbetsatsiki är också gott till kalkon, rökt kött och korvar.



Potatissallad med saffran och oliver / 4 port

Här får skinkan se upp, för den lika färgglada som goda potatissalladen konkurrerar mer än gärna om uppmärksamheten. Den är också perfekt bjudmat under hela advent, gärna i sällskap med kalkon eller parmaskinka.

- 8-10 potatisar av fast sort, ca 3/4 kg
- 1 rödlök
- 3 dl gräddfil
- 1/2 påse saffran, 0,25 g
- 1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- 1/2 dl grovhackad persilja
- 2-3 msk kapris
- 1/2 dl svarta oliver

Skala och dela potatisen i bitar. Koka den knappt mjuk i lättsaltat vatten. Skala och skiva löken. Blanda gräddfil, saffran, salt och peppar. Häll av vattnet från potatisen och rör ner den i såsen tillsammans med löken. Garnera med persilja, kapris och oliver. Gott på julbordet till skinkan, köttbullarna och korven.

Julsallad med ost och dadlar / 4 port

En pigg, glad och väldigt julig sallad. Hittar du stora dadlar i grönsaksdisken ska du slå till, för de är godast och saftigast. Får du några över kan de frysas in.

- 8-10 dadlar
- 150 g Kvibille cheddarost
- 2 äpplen
- 1/2 rödlök
- olika salladsorter, ca 150 g
- 1/2 dl valnötsskärnor
- 2 tsk ljus fransk senap
- 1 dl Kelda matlagningsgrädd

Kärna ur dadlarna och skär dem i strimlor. Skär osten i tärningar. Kärna ur och skiva äpplena. Skär dem i bitar. Skala och skiva löken. Riv salladen i bitar och blanda den med löken i en vid skål. Hacka 2/3 av valnötterna. Blanda de hackade nötterna, senapen och grädden. Rör ner dressing i salladen och blanda runt. Lägg i dadlar, ost, äpplen och de hela valnötsskärnorna.

Apelsin- och limelax med gurksås / 4 port

Till den marinerade laxen serverar du gurksås med senapssmak istället för gravlaxsås. Gör mycket, för gurksåsen är också god till skinkan.

- 1 bit gravad lax, ca 1/2 kg
- 1/2 apelsin
- 1/2 lime

Gurksås:

- 1 gurka
- 1 tsk salt
- 2 dl matlagningsyoghurt
- 2 msk grovkornig senap
- 1 msk honung
- 1/2 krm svartpeppar

Skär laxen i tunna skivor och lägg dem på ett fat. Skala apelsin och lime tunt med potatisskalare. Strimla skalet och strö det över laxen. Pressa över saften. Skär gurkan i tärningar och lägg dem på hushållspapper. Strö över salt och låt det dra i 15 min. Blanda yoghurt med senap, honung och peppar. Torka gurkan med ytterligare hushållspapper och blanda den med såsen.

Julens varma överraskningar

Våra varma rätter harmonierar med den svenska jultraditionen. Du känner igen många av råvarorna och kryddorna. Men ändå har någonting hänt och det är överraskande gott och fräscht!

Marinerade revbensspjäll / 4 port

Prova något nytt! Marinera revbensspjällen i matlagingsyoghurt, honung och ingefära.

1 kg tjockskurna revbensspjäll

Marinad:

1 dl matlagingsyoghurt

1 msk japansk soya

1 msk honung

1 tsk mald ingefära

1 krm svartpeppar

Blanda ihop marinaden. Pensla spjället med marinaden och låt det marinera minst 4 timmar och gärna längre. Sätt ugnen på 175°. Lägg spjället på ett galler med den feta sidan upp. Sätt en långpanna under med lite vatten i. Stek spjället i mitten av ugnen ca 1 1/2 timme. Vänd spjället en gång under stekningen. Ta ut spjället och skär det i bitar.

Vita bönor i grönkålsgräddes / 4 port

Varför inte prova lite nya grepp med grönkålen? Låt den sällskapa med gräddes och stora vita bönor i en varm panna.

250 g färsk eller fryst grönkål

1 gul lök

smör

2 1/2 dl Kelda mellangräddes

1 tsk salt

1 krm svartpeppar

3 dl kokta stora vita bönor, hemkokta eller på burk

Grovhacka den färska grönkålen. Skala och hacka löken. Fräs kål och lök i smöret i en stor stekpanna. Häll på grädden och låt det koka ihop på svag värme 5-10 min. Smaksätt med salt och peppar. Rör ner börnorna och låt koka någon minut. Gott till lax, kalkonbergare, köttbullar och skinka.

Kalkonbergare / 4 port

Julens Wallenbergare lagas på kalkon istället för kalv. Serveras på julbordet eller som huvudrätt med potatispuré, lingonsylt och några frostiga lingon direkt från frysen.

400 g kalkonbröst

3 äggulor

2 dl vispgräddes

1 tsk salt

1 krm mald kryddpeppar

smör

Skär kalkonköttet i bitar. Mixa eller mal det till färs. Blanda färsen med äggulor, gräddes, salt och peppar. Forma färsen till små biffar. Stek dem i smör i en stekpanna ca 3 min på varje sida. Servera på julbordet med till exempel vita bönor i grönkålsgräddes.

Ugnstekta grönsaker i grönkålspesto / 2 port

Julens pesto görs på grönkål, istället för basilika. Här blandar du den med ugnstekta grönsaker och får en rätt som är både smakrik och färgrik.

800 g grönsaker, t ex rödlök, morötter, palsternacka, röd paprika

Pesto:

1 dl hackad förvällad grönkål

1/4 rödlök

1/2 dl sötmandel

1 dl riven lagrad ost

3 msk smält smör

2 krm salt

1 krm svartpeppar

Sätt ugnen på 225°. Skala lök, morötter och palsternacka. Kärna ur paprikan. Skär alla grönsaker i bitar och lägg dem i en smord långpanna. Stek i mitten av ugnen ca 30 min. Krama ur vattnet ordentligt ur grönkålen. Skala löken och skär den i bitar. Mixa grönkål, lök, mandel och ost. Späd med smöret, lite i taget. Smaksätt med salt och peppar. Blanda peston med de nystekta grönsakerna.





Kokta rödbetor i ädelostsås / 4 port

Söta rödbetor och gräddig ädelost är som gjorda för varandra och blir en len rätt med tydlig karaktär som väl pryder sin plats på julbordet.

- 1 kg färsk rödbetor**
- 2 dl vispgrädde**
- 3/4 tsk salt**
- 1 krm svartpeppar**
- 75 g Kvibille ädelost**
- 2 msk hackad gräslök**

Koka rödbetorna med skalet på i vatten tills de är mjuka, 20-40 min. Spola dem i kallt vatten och gnid av skalen. Skär rödbetorna i klyftor. Lägg dem i en panna och håll på grädde. Krydda med salt och peppar. Låt allt koka ihop några minuter. Riv osten och rör ner den i såsen. Rör så att osten smälter. Strö över gräslöken.



Brysselkålpaj / 6-8 port

Vår allra minsta "julkål" trivs bra i paj, som kan lagas i förväg och därför blir perfekt bjudmat under hela jul- och nyårshelgen. Med Kesella blir degen dessutom mer lättarbetad och pajskalet mindre smuligt.

- 2 1/2 dl vetemjöl**
- 75 g smör**
- 3/4 dl Kesella mager**

Fyllning:

- 3 rödlökar**
- 500 g färsk eller fryst brysselkål**
- smör**
- 1 tsk salt**
- 1 krm svartpeppar**
- 2 dl vispgrädde**
- 3 ägg**
- 1 dl mjölk, 3 % eller gammaldags mjölk**
- 3 dl riven lagrad ost**

Hacka ihop mjöl och smör till en grynig massa. Tillsätt Kesella och arbeta snabbt ihop degen. Tryck ut degen i en pajform, ca 24 cm i diameter. Nagga med en gaffel. Låt pajen vila i kylen i 30 min. Sätt ugnen på 200°. Skala och grovhacka löken. Dela brysselkålen i halvor om de är stora. Fräs löken och brysselkålen i smör i en stor stekpanna. Krydda med salt och peppar. Häll på grädden och låt allt koka ihop ca 3 min för fryst kål och ca 5 min för färsk. Låt det svalna. Vispa ihop ägg, mjölk och ost. Förgrädda pajskalet i ca 10 min. Rör ner äggblandningen i kålgrädden och häll över det i pajskalet. Grädda i nedre delen av ugnen i 35-40 min. Servera till skinka och rökta korvar.

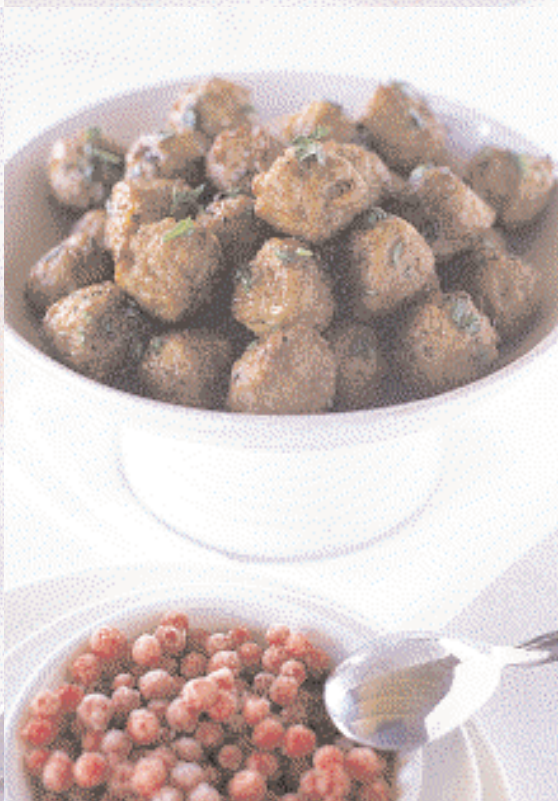


Rödkålsrisotto med mandel / 4-6 port

Det är inte bara i gröten som du kan smyga ner mandel, i den krämiga och lättlagade rödkålsrisotton har den också sin givna plats.

- 2 1/2 dl ris, gärna avorioris**
- 5 dl hönsbuljong**
- 1 klyfta rödkål, ca 300 g**
- 2 rödlökar**
- smör**
- 2 dl crème fraiche**
- 1 tsk salt**
- 1 krm svartpeppar**
- 2 dl riven lagrad ost**
- 2-3 msk grovhackad sötmandel**

Koka riset i buljongen enligt anvisningen på förpackningen. Skär kålen i strimlor. Skala och hacka löken. Fräs grönsakerna i smör i en stor stekpanna och rör i crème fraiche. Krydda med salt och peppar. Låt det puttra på svag värme ca 5 min. Rör ner grönsakerna och osten i det kokta riset. Rosta mandeln i en torr, het stekpanna och strö det över risotton. Servera risotton till skinka, korv och lax.



Köttbullar i kryddpepparsmör / 4 port

Färdiga köttbullar blir så gott som hemlagade när du värmer dem i smör och kryddpeppar.

- 400 g stekta köttbullar**
- 2 msk smör**
- 1/2 tsk krossad kryddpeppar**

Smält smöret i en stekpanna och rör i kryddpeppar. Lägg i köttbullarna och värm dem på svag värme.

Julens söta avrundningar

Saffransgröt med hallon / 6-8 port

Gyllengul och god är den lilla gröttdesserten. Laga gärna mycket och ställ i kylan, så har du för flera dagar och tillfällen.

- 2 1/2 dl rundkornigt ris
- 5 dl vatten
- 2 msk smör
- 1 tsk salt
- ca 8 dl gammaldags mjölk
- 1 kanelstång
- 1 påse saffran, ca 0,5 g
- 2 dl vispgrädde
- 2-3 msk strösocker
- 200 g frysta hallon

Blanda ris, vatten, smör och salt i en tjockbottnad kastrull. Låt det koka på svag värme ca 10 min. Tillsätt mjölk och kanel. Låt gröten koka på mycket svag värme ca 40 min. Stöt saffranet med lite socker i en mortel. Rör ner det och grädden i gröten. Smaksätt med mera socker. Tina hallonen. Servera gröten med hallon och mjölk.

Vintoddypäron / 8 port

En julig och sober dessert. De vinkokta päronen håller sig i kylan hela veckan.

- 8 päron
- 2 dl vatten
- 1 liten flaska rödvin, ca 33 cl
- 1 dl socker
- 1 kanelstång
- 1 torkat pomeransskal

Saffransvaniljsås:

- 2 1/2 dl Kelda vaniljsås
- 1 påse saffran, ca 0,5 g

Koka upp vatten, vin, socker, kanelstång och pomeransskal i en kastrull. Låt koka några minuter. Skala först 4 päron, låt skaften sitta kvar. (Dela dem ev i halvor och ta bort kärnhusen.) Lägg ner dem i lagen. Koka päronen nått och jämt mjuka och ta upp dem i en skål. Skala och koka resterande. Häll lagen över päronen, låt kallna. Vispa vaniljsåsen och smaksätt med saffran. Servera päronen med såsen.

Pepparkakssundae / 6 port

Lagas på minuten och serveras direkt! Snyggt och busgott!

- 4-6 äpplen
- 2 msk smör
- 3 msk strösocker
- 1 1/2 dl Kelda vaniljsås
- 1 1/2 dl Kesella gourmet
- 18 pepparkakor

Skala och kärna ur äpplena. Skär dem i bitar. Stek bitarna mjuka i smör och socker i en stekpanna. Låt dem svalna. Vispa vaniljsåsen tjock och rör ner Kesella. Varva äpple med vaniljkräm och grovt krossade pepparkakor i sex glas. Servera direkt!

Chokladmusslor med portvinsgrädde och fikon / 12 st

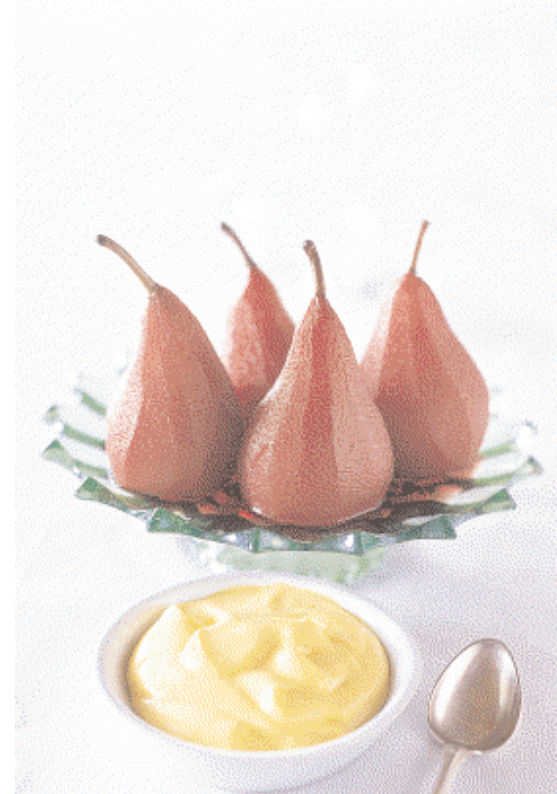
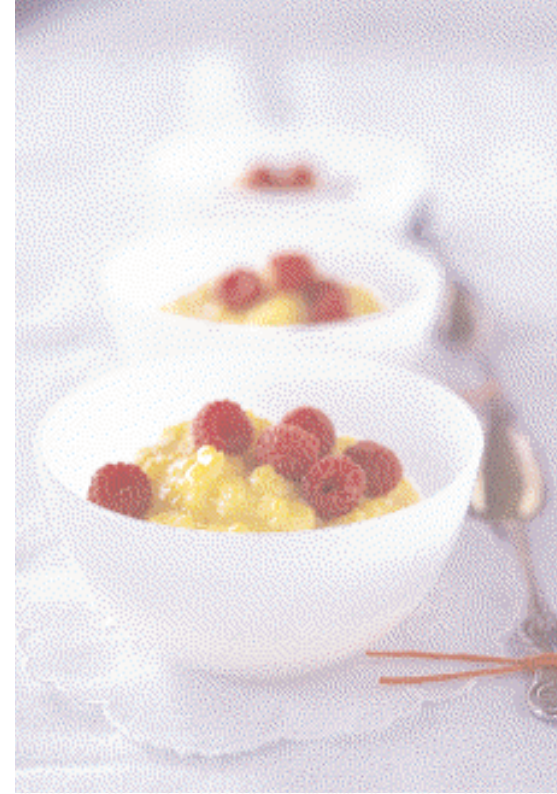
Mandelmusslans kusin är chokladmusslan och serveras julen till ära, med portvinsgrädde och fikon. Använd släta engångsformar så lossnar "musslorna" lätt.

- 1/2 dl sötmandel
- 1 bittermandel
- 1/2 dl strösocker
- 1 msk kakao
- 50 g smör
- 1/2 ägg
- ca 1 dl vetemjöl

Fyllning:

- 1 1/2 dl vispgrädde
- 2 msk portvin
- 3 färska fikon

Mixa mandel, socker, kakao och smör i en matberedare. Rör i ägg och mjöl. Låt degen ligga i kylan ca 30 min. Sätt ugnen på 200°. Tryck ut degen i 12 små aluminiumformar. Grädda i nedre delen av ugnen 8-10 min. Låt kakorna svalna lite och stjälp upp dem ur formarna. Vispa grädden och smaksätt med portvin. Skär fikonen i tunna klyftor. Fyll formarna med portvinsgrädde och garnera med fikon.



Julens dröm för gottgrisar

Mörka tryffelkolor / ca 40 bitar

Den som vill ha lite barnligare smak, byter ut 100 g av chokladen mot mjölkchoklad och siktat florsocker över istället för kakao.

- 1 dl vispgrädde**
- 50 g smör**
- 300 g mörk choklad, minst 50% kakaohalt**
- 1 dl Kesella gourmet**
- 2 msk konjak eller likör**
- 2 msk kakao**

Koka upp grädden och smöret i en kastrull. Ta kastrullen från värmen. Bryt chokladen i bitar, rör ner den i grädden och låt den smälta. Rör i Kesella och konjak eller likör. Låt chokladen stelna något i kylan 1-2 timmar. Forma den till runda kulor med ett kuljärn eller med en tesked. Sikta kakao över tryfflarna. Lägg dem gärna i pappersformar för småbröd. Låt stelna och förvara i kyl.

Solrosknäck / ca 75 st

Mmm! Segt och knaprigt på samma gång. Vill du hellre koka mandelknäck byter du bara solroskärnorna mot 1 dl skållad, hackad mandel.

- 2 dl vispgrädde**
- 2 dl ljus sirap**
- 2 dl socker**
- 1 dl rostade solroskärnor**
- 2 msk ströbröd**
- 2 msk smör**

Blanda grädde, sirap och socker i en tjockbottnad, vid kastrull. Koka utan lock, rör om då och då tills smeten håller kulprovet. (Häll några droppar av smeten i iskallt vatten och rulla till en kula som ska vara fast till hård.) Koktiden är ca 15 min i en vid kastrull eller ca 30 min i en kastrull med mindre botten. Tillsätt solroskärnor, ströbröd och smör. Fördela smeten i knäckformar. Låt stelna och förvara i kyl.

Citronkola / ca 60 st

En syrlig favorit i önskerepris. Mer sugen på apelsin- och ingefärskola? Byt då citronen mot 2 msk koncentrerad apelsinjuice och 1 tsk mald ingefära. Om du utesluter smaksättningen blir det klassisk smörkola!

- 100 g smör**
- 2 dl vispgrädde**
- 3 dl socker**
- 1 dl ljus sirap**
- 1 tsk vaniljsocker**
- rivet skal av 1 citron**

Smält smöret i en tjockbottnad, vid kastrull. Tillsätt grädde, socker, sirap och vaniljsocker. Koka utan lock, rör om då och då tills smeten håller ett kulprov. (Häll några droppar av smeten i iskallt vatten och rulla till en kula som ska vara seg och ganska fast.) Koktiden är ca 15 min i en vid kastrull eller ca 30 min i en kastrull med mindre botten. Tillsätt citronskal. Häll upp smeten på en oljad plåt. Låt svalna och skär eller klipp i bitar. Slå ev in i papper och förvara i kyl.

Choklad med torkad frukt / 30-40 bitar

Vårt enklaste godis är rena "hälsogodiset"!

- 150 g smör**
- 3/4 dl sirap**
- 1/2 dl kakao**
- 2 tsk pepparkakskryddor**
- 3 dl grovhackad torkad frukt, t ex aprikoser, päron, äpplen, papaya, ljusa russin**
- 3 dl müsli**

Smält smöret i en kastrull och rör i sirapen. Låt det koka några minuter. Rör i kakao, pepparkakskryddor, frukt och müsli. Häll ut blandningen på ett bakplåtspapper. Låt stelna i kylan och skär det i bitar. Förvara i kyl.

Julens självklarheter

Lucia är höjdpunkten för saffransbrödet och i år är det Lussemuffins som gäller, modernt och traditionellt på samma gång. "Muffinsen" har en fyllning av mandelmassa och måste bara provas. Använd muffinsformar eller allra helst en muffinsplåt, finns i varuhus och cookshops.

Lingon- och rosmarinbröd / 2 st

Ett härligt, saftigt matbröd med såväl rosmarin som årets skörd av lingon inbakat i degen. Håller sig färskt i flera dagar.

50 g jäst
5 dl ljummet vatten, 37°
25 g rumsvarmt smör
2 tsk salt
2 msk honung eller sirap
250 g Kesella mager
1 dl rårörda lingon
ca 17 dl ljust matbrödsmjöl
2-3 msk hackad färsk rosmarin eller 2 tsk torkad

Smula jästen i en bunke och häll över vattnet. Rör tills jästen löser sig. Tillsätt smör, salt, honung, Kesella, lingon och det mesta av mjölet. Arbeta degen kraftigt tills den känns smidig. Jäs under bakduk i ca 30 min. Sätt ugnen på 250°. Stjälp upp degen på mjölat bakbord. Dela den i två delar. Platta ut varje del till ca 1 cm tunn kaka. Strö över rosmarin och rulla ihop. Vrid och forma till runda kransar. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper. Skär tvärgående jack i kransen med en vass kniv. Låt jäsa ca 20 min. Grädda i nedre delen av ugnen 10 min, sänk till 200° och grädda ytterligare 25 min. Låt bröden svalna på galler under bakduk. Garnera ev med några rosmarinkvistar.

Saffransbröd

Kesella i degen gör saffransbrödet både saftigare och hållbarare. Här får du först recept på degen och sedan två sätt att baka ut den.

50 g jäst
100 g smör
5 dl mjölk, 3 %

250 g Kesella mager
2 påsar saffran, ca 1 g
1 1/2 dl socker
1/2 tsk salt
ca 17 dl vetemjöl

Smula jästen i en degbunke. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölken och varm till fingervärme, ca 37°. Häll degspadet över jästen. Rör om så att jästen löser sig. Tillsätt Kesella, saffran, socker, salt och det mesta av mjölet. Arbeta degen tills den blir blank och smidig och släpper från bunkens kanter. Tillsätt ev mera mjöl. Låt jäsa övertäckt ca 30 min. Baka ut enligt något av följande förslag.

Saffranskusar / ca 35 st

Klassiskt!

1 sats saffransdeg
russin
1 ägg

Arbeta degen på mjölat bakbord och forma till 35 kusar. Lägg dem på smorda plåtar. Garnera med russin. Låt jäsa 20-30 min. Sätt ugnen på 225°. Pensla med uppvispat ägg. Grädda i mitten av ugnen 5-7 min. Låt kallna på galler.

Lussemuffins / 12 st

Modernt!

1/2 sats saffransdeg
2 msk rumsvarmt smör
50 g riven mandelmassa
1 ägg
2 msk flagad mandel

Arbeta degen på mjölat bakbord. Forma den till 12 släta bullar. Lägg dem i smorda muffinsformar. Blanda smöret med mandelmassan. Gör ett djupt håll i varje bulle och lägg i fyllningen. Låt jäsa 20-30 min. Sätt ugnen på 250°. Pensla med uppvispat ägg och strö över flagad mandel. Grädda i mitten av ugnen 8-10 min. Låt kallna på galler.



Gott till champagne!

Vem har sagt att man bara kan fira nyår på aftonen? Inte vi i alla fall! Är du bortbjuden på kvällen passar det perfekt att "förfira" med släkt, vänner och bekanta redan under dagen. Bjud på champagne och små naggande goda tilltugg. Våra tilltugg passar förstås lika bra till välkomst-champagnen som till tolvslaget.

Färskostfyllda körsbärstomater / 16 st

Minitomater finns i många färger och former och gör sig utmärkt i cocktailsammanhang. Mest kända är körsbärstomaterna, men på bilden är det en miniplommontomat du ser.

16 körsbärstomater, ca 200 g

1 dl Kesella gourmet

1/2 dl färskrivnen parmesanost

2 msk hackad rucolasallad eller basilika

Skär av ett lock på varje tomat. Ta ut kärnorna med ett litet kuljärn eller liten tesked. Blanda Kesella, ost och rucola eller basilika. Fyll tomaterna med osten och lägg på locken.

Laxrullar / 12-20 st

Rullarna ligger klara i kylan och skärs upp efter hand när gästerna kommer.

200 g tunt skivad rökt lax

1 dl crème fraiche paprika&chili

2 kakor fyrkantigt mjukt tunnbröd

Bred ut crème fraiche paprika&chili på tunnbröden. Lägg på laxskivorna och rulla ihop. Lägg rullarna i plast i kylan tills det är dags att servera. Skär med vass kniv i skivor.

Skagentårta / 12 bitar

Passar även som förrätt eller som ensamrätt vid tolvslaget. Äts med en liten gaffel.

100 g ljusst bröd utan kanter

50 g smör

Fyllning:

5 ägg

3/4 kg räkor med skal, ca 300 g skalade

1/2 dl hackad gräslök

1/2 dl hackad dill

2-3 msk rivnen pepparrot

1 msk senap

1 dl Kesella gourmet

1 dl lätt crème fraiche

1/2 tsk salt

1/2 krm cayennepeppar

Garnering:

200 g löjrom

Finfördela brödet i matberedare eller finhacka för hand. Smält smöret och blanda med brödsmulorna. Tryck ut blandningen i botten av en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Ställ in i kylan. Hårdkoka, skala och mosa äggen. Skala och hacka räkorna. Blanda ägg, räkor, gräslök, dill, pepparrot, senap, Kesella och lätt crème fraiche. Smaksätt med salt och cayennepeppar. Lägg fyllningen i pajformen och släta till ytan. Täck med plastfolie. Låt stelna i kylan minst 2 timmar. Bred över löjrom. Ta bort kanten på formen och lägg tårten på ett fat. Skär i smala tårtbitar.

Skaldjursdipp / 4 port

Tänk att få nypa en stor räka i stjärten eller spetsa en mussla och doppa i en krämig dipp. Bered dig på rusning.

1/2 kg lyxräkor

8 små pilgrimsmusslor

smör

salt

Dipp:

2 avokado

2 dl crème fraiche tomat&basilika

2 msk finhackad gul lök

salt

Skala räkorna men lämna kvar skalet på stjärten. Stek musslorna i smör i en stekpanna ca 1 min på varje sida, salta lätt. Skala och mosa avokadorna. Blanda ihop avokado, crème fraiche tomat&basilika och lök. Smaksätt med salt. Servera dippen i en skål med skaldjuren till.



Millenniemeny

För dig som vill fira lyxigt har vi tagit fram en fyrrättersmeny för nyårsaftnarnas nyårsafton. Det är en meny som alla kan lyckas med, bara man har ett kök och följer recepten. Vår tanke är att du ska kunna vara med och fira hela kvällen. Därför går det mesta att laga i förväg. Det sista till varje rätt fixar du med festkläderna på. Vill du ändå förenkla väljer du bara en av förrätterna.

Menyn finns även på www.arla.se/kokboken
Där hittar du också vinförslag.

Kycklingleverterrin med balsamicosirap / 8-10 port

Vår variant på gåslever är en kycklingleverterrin. Balsamicosirapen är som en dröm.

400 g kycklinglever
200 g blandsvamp eller champinjoner
smör
4 msk portvin
3/4 tsk salt
1 krm svartpeppar
150 g rumstempererat smör

Balsamicosirap:
1 dl balsamvinäger
1 dl socker

Skär levern i bitar ca 2 cm stora. Dela svampen i bitar. Bryn levern i smör i en stekpanna. Håll på portvinet och låt det koka in. Salta och peppra. Ta upp levern och låt den svalna. Stek svampen och låt den svalna. Mixa hälften av lever och svamp i en matberedare. Tillsätt smöret i klickar och mixa till en slät smet. Rör ner resterande lever- och svampbitar i smeten. Lagg plastfilm i en avlång form som rymmer ca 6 dl. Håll i smeten och låt den stå i kylan i minst 4 timmar eller över natten. Koka ihop vinäger och socker tills det börjar tjockna. Skär terrinen i skivor med en ljummen kniv. Servera med sallad, balsamicosirap och ev rostade valnötter.

Schalottenlöktarte med löjrom / 8 port
Strax innan serveringen toppar du med löjrom. På tallriken ser du också tunnbröd, som skurits i remsor och rostats i ugnen på 150° ca 20 min.

200 g schalottenlök, ca 3 dl hackad
1 msk smör
2 msk vatten
1 kvist hackad timjan eller 1 krm torkad
2 ägg
1 äggula
3 dl crème fraiche
1/2 tsk salt
1 krm vitpeppar
200-300 g löjrom

Sätt ugnen på 150°. Skala och finhacka löken. Fräs den i smör i en stekpanna på svag värme. Häll i vattnet och låt det koka in ca 5 min. Krydda med timjan och låt löken svalna. Rör ihop ägg, äggula, crème fraiche, salt och peppar. Rör i löken. Håll blandningen i åtta smorda, ugnssäkra små formar. Ställ formarna i en långpanna med vatten i botten. Grädda i mitten av ugnen ca 25 min. Låt dem svalna ca 20 min. Stjälp upp tarten på tallrikar och lägg på en boll av löjrom på toppen. Servera ljummen eller kall med rostat tunnbröd till.

Nyårsplanering

Flera dagar iförväg: Laga passionsfruktparfaiten.

Dagen innan: Laga kycklingleverterrinen. Gör hummerpaketet och lägg dem i kylan under plast. Laga hummersåsen.

Tidigt samma dag: Laga schalottenlöktarten och servera den kall. Man kan också förbereda bara smeten och grädda strax före middagen om man vill servera tarten ljummen. Rosta tunnbrödet. Koka balsamicosirap. Förbered grönsakerna till couscousen och lägg i kylan under plast. Skär upp frukten till desserten och lägg i kylan under plast.

Strax före middagen: Grädda schalottenlöktarten om den ska serveras ljummen. Garnera med löjrom. Skär kycklingleverterrinen i skivor och lägg upp med tillbehör på tallrikar. Laga couscousen och fräs grönsakerna. Stek hummer och fisk. Värm såsen. Lägg upp parfaiten ca 15 min innan servering.





Hummer surprise / 8 port

Hummer ska det vara på nyårsafton. Här är den åtråvärda stjärten gömd i ett krispigt paket och blir kvällens överraskning. Det är bara den röda klon som ger en vink om vad som komma skall. Till hummerpaketet serveras fiskfilé, en hummersås med vitt vin och en couscous-pilaff! Behöver vi säga att det är läckert?

- 8 kokta humrar**
- 100 g rumstempererat smör**
- 1 msk grovt hackad dragon eller 1 tsk torkad**
- 1 1/2 msk ljus fransk senap**
- 1 krm salt**
- 1 krm svartpeppar**
- 8 ark spring roll pastery eller tunt kavlad smördeg, ca 14 x 14 cm**
- 800 g fiskfilé, t ex lax eller gös**
- 2 msk smält smör**

Vrid loss hummerstjärten och skala den. Ta bort den mörka strängen. Vrid loss och knäck klorna. Ta ur köttet. Rör ihop smör, dragon, senap, salt och peppar. Trä upp hummerstjärterna på träspett så att de blir raka. Bred på smöret runt om. Lägg hummerstjärten på diagonalen på degarket och vik ihop till ett paket. Låt paketen ligga i kylen under plast. Sätt ugnen på 250°. Dela fisken i åtta bitar och lägg dem i en smord långpanna. Lägg hummerpaketen direkt från kylen på en plåt och pensla dem med lite smält smör. Sätt in fisken i nedre delen av ugnen och hummerpaketen i mitten. Stek samtidigt i ugnen i 5-10 min. Servera hummer och fisk med såsen och couscous-pilaff. Garnera med hummerklor och ev citronklyfta.

Hummersås:

- 1 gul lök**
- 2 vitlöksklyftor**
- 1/2 tsk sambal oelek**
- 1/2 msk tomatpuré**
- smör**
- 1 1/2 dl vitt vin**
- 2 dl vatten**
- 2 dl vispgrädde**
- 2 msk koncentrerad hummerfond**

Skala och finhacka löken och vitlöken. Fräs lök, vitlök, sambal oelek och tomatpuré i smör i en kastrull. Häll på vin, vatten, grädde och hummerfond. Låt såsen koka ihop utan lock i ca 10 min.

Couscous-pilaff / 8 port

- 4 dl couscous**
- 4 dl vatten**
- 2 msk smör**
- rivet skal och pressad saft av 1/2 citron**
- 1/2 tsk salt**
- 1 krm svartpeppar**
- 2-3 röda och gula paprikor**
- 1 zucchini, ca 300 g**
- 200 g körsbärstomater**
- smör**

Koka upp vattnet i en kastrull och rör i smör, citronsaft och skal, salt och peppar. Rör i couscousen och lägg på lock. Ta kastrullen från värmen och låt couscousen svälla i 6-7 min. Kärna ur paprikan och skär den i bitar. Skär zucchini i bitar och halvera tomaterna. Fräs paprika och zucchini i smör i en panna. Lägg i tomaterna på slutet. Vänd ner grönsakerna i couscousen och smaksätt med salt.

Passionsfruktparfait / 8 port

Du gör den flera dagar innan. Den ligger i frysen och väntar. Den är förfärligt god. Servera den med färska exotiska frukter och marängar. Vill du ha chokladriplade som på bilden, finns det ofta på lite finare konditorier.

- 8 passionsfrukter**
- 1 äggvita**
- 1 dl florsocker**
- 2 msk konjak**
- 3 dl vispgrädde**

Till servering:

- 1 passionsfrukt**
- 8-16 marängar**
- exotisk frukt i bitar**

Dela passionsfrukterna och skrapa ur fruktköttet. Passera genom en sil så att kärnorna kommer bort från purén. Vispa ihop äggvita och florsocker i en bunke. Ställ den i en kastrull med sjudande vatten. Vispa tills massan blir tjock, ca 3 min. Låt den kallna. Rör ner fruktpurén och konjak. Vispa grädden och rör ner den. Lägg plastfilm i en avlång form, ca 1 1/2 liter. Häll i smeten. Låt parfaiten stå i frysen minst 4 timmar. Skär parfaiten i skivor och servera tillsammans med marängar och frukt. Garnera med lite passionsfruktkött.

