

## Julskinka

### In ingredienser:

1 julskinka på, ja beror på hur många man är 1,5-4 kg.

### Gör så här:

Sätt ugnen på 125 grader.  
Spola av skinkan under rinnande vatten.  
Låt nätet sitta kvar.  
Lägg skinkan med svålen upp och utan att svepa in den i folie, på ett steggaller över en långpanna.  
Stick in en kötttermometer i skinkan så att spetsen hamnar mitt i skinkans tjockaste del.  
Sätt in skinkan på nedersta falsen i ugnen.  
Ta ut den när termometern visar 70-72 grader.  
Ungefärlig tillagningstid är 50-85 minuter per kg skinka.  
Låt den svalna något, klipp sedan upp nätet och tag bort nät och svål samtidigt.  
Skinkan kan även bakas insvept i folie i 175 grader.



## Finska Julstjärnor

### In ingredienser:

3 dl vispgräddes  
350g smör  
6-7 dl vetemjöl  
½ tsk salt  
1 tsk bakpulver

### Fyllning:

Plommonsylt



### Gör så här:

Vispa grädden.  
Blanda vetemjöl, salt och bakpulver i en bakmaskin eller matbredare, blanda även i smöret.  
Blanda till en smidig deg.  
Den vispade grädden ska även den blandas i degen.  
Låt vila i kylskåpet helst till dagen efter, degen blir bäst då.  
Sätt ugnen på 175grader.  
Kavla ut så att degen är ungefär 1 cm tjock  
Skär degen i fyrkanter på ca 8x8 cm.  
Skär ett 3 cm långt snitt i varje hörn mot mitten av degen.  
Lägg en klick av plommonsylten i mitten, cirka 1 msk.  
Lyft varannan spets på varje hörn in mot mitten av degen. Kläm ihop spetsarna ordentligt i mitten.  
Sätt in i ugnen på 175° i ca 10-13 minuter.

## Nötblandning

Denna blandning kan man ha stående på bordet och bara ta någon bit då och då.

### Vi brukar blanda:

1 påse sötmandel  
1 påse hasselnötter  
1 ask russin

Man kan blanda hur som.



Julen närmar sig med raska steg och med den alla härliga julbord.  
Snart doftar glögg och pepparkakor i varje vrå.  
Här bjuder vi på våra julbordsfavoriter.

## Senapsgriljering

### In ingredienser:

3 msk senap  
2 äggula  
Ströbröd utan mjölk

### Gör så här:

Sätt ugnen på 250 grader.  
Lägg skinkan på ett ugnssäkert fat.  
Blanda senap och äggulor.  
Pensla blandningen på skinkan.  
Strö lite ströbröd över.  
Griljera skinkan i 250 grader i ca 10-15 minuter tills den har fått fin färg.

## Lussekatter

30 st

### In ingredienser:

175 gr smör  
5 dl mjölk  
50 gr jäst  
1 gr finstött saffran  
1½-2 dl socker  
½ tsk salt  
1 ägg  
14-15 dl vetemjöl  
Russin  
Ägg till pensling



### Gör så här:

Smält smör och häll i mjölken, låt allt bli fingervarmt, 37 grader.  
Smula jästen i en degbunke och lös upp med lite av vätskan.  
Tillsätt resten av vätskan, salt, socker, ägg.  
Arbeta in med maskin eller för hand så mycket mjöl att degen går lätt att arbeta och släpper degbunkens kanter.  
Strö över lite mjöl, lägg på en bakduk och låt degen jäsa på dragfri plats 30-40 minuter  
Stjälp upp degen på det mjölade bakbordet.  
Knåda den smidig med så lite mjöl som möjligt.  
Dela degen i 30 bitar som du rullar och formar till lussekatter.  
Värm ugnen till 225-250 grader under den tiden lussekatterna jäser på plåten. Räkna med ungefär en halvtimme.  
Tryck därefter ned russinen och pensla med väl uppvispat ägg.  
Grädda dem mitt i ugnen tills de har fått fin färg, ca 5-10 minuter.  
Låt lussekatterna svalna på galler under bakduk.

Fler jul receptförslag finns på:

[www.ninasmat.se/jul](http://www.ninasmat.se/jul)

En riktig  
God Jul &  
Ett riktigt  
Gott nytt år



Önskar  
Ninasmat /  
Nina & David  
Oberländer

## Grillade revben

Cirka 6 portioner

### Ingredienser:

1,5 kg revben (orimrad sida med ben som är knäckta)

### Kokningslag:

2 dl Kikkoman Soja  
2 dl mirin (japanskt risvin)  
2 hela chilifrukt  
1 dl grova bitar färsk ingefära  
15 st nejlikor  
1 hel vitlök, delad på mitten  
2 liter vatten

### Grillmarinad:

4 msk Kikkoman Soja  
1 msk fint hackad ingefära  
1 msk sirap  
1 msk hiosinsås

### Gör så här:

Blanda samman lagen och koka revbenen möra i cirka 2 timmar, låt kallna.  
Gläsera de avsvalnade revbenen med marinaden och sätt ugnen på cirka 225 grader, pensla revbenen med marinaden och grilla tills de fått en fin färg.  
Ta ur ugnen och skär i snygga bitar.

## Stekt inlagd strömming

Cirka 6 portioner

### Ingredienser:

1 kg färsk strömmingsflundra (gärna små)  
Grovt rågmjöl  
Smör att steka strömmingen i

### Inläggningsslag:

7 dl vatten  
2 dl ättika  
4 dl socker  
3 dl Kikkoman Soja  
1 ½ dl riven pepparrot  
1 hel bit ingefära  
10 hela korn vitpeppar  
10 hela korn kryddpeppar  
1 gul lök

### Garnering:

Strimlad purjolök  
½ dl färsk riven pepparrot

### Gör så här:

Koka upp socker, vatten och ättika. Tillsätt sojan, löken i skivor samt pepparrotten och ingefäran i ½ cm skivor. Mjöla strömmingen på skinnsidan och vik ihop fisken i naturlig form. Stek strömmingarna i smöret och lägg dem sedan varma i inläggningsslagen. Låt strömmingen ligga i minst 24 timmar. Garnera sedan med fint skivad purjolök och färsk riven pepparrot.

## Receptförslag på varm mat:

Brunkål, Finsk morotslåda, Köttbullar, Finsk kålrotslåda m.m.

[www.ninasmat.se/jul](http://www.ninasmat.se/jul)

## Köttbullar

Cirka 6 portioner

### Ingredienser:

500 g blandfärs  
1 dl ströbröd  
1,5 dl mjölk  
1 msk Kikkoman Soja  
1 ägg  
1 stor gul lök (hackad och sauterad utan att ta färg)  
Salt och peppar

### Gör så här:

Blanda samman ströbröd, mjölk och ägg, låt svälla.  
Blanda sedan tillsammans med resten av ingredienserna och forma till runda köttbullar i valfri storlek. Stek i smör tills de fått fin färg och är genomstekta, cirka 10 min.

## Sugen på vegetariska julrecept

[www.ninasmat.se/jul](http://www.ninasmat.se/jul)



Tack till Kikkoman för recept & bild

## Carpaccio på hälleflundra

Cirka 6 personer

### Ingredienser:

600 g filé av hälleflundra  
3 msk Kikkoman Soja  
3 msk socker  
Sallad  
1 mango skuren i ca ½ cm tärningar  
2 apelsiner skurna i filéer och i ca ½ cm tjocka bitar

### Vinägrett:

1 tsk Dashi powder (japanskt buljongpulver)  
½ msk Sesamolja  
2 msk Kikkoman Soja  
3 st passionsfrukter  
1 msk olivolja

### Gör så här:

Putsa fisken och gnid in den med socker och soja, låt marinera över natten. Skär sedan fisken i tunna skivor, garnera med frukten och toppa med vinägretten.

# Ris à la Malta

## Gör så här:

Blanda kall risgrynsgröt med vispad vispgrädde (5 dl gröt + 1 ½ dl vispgrädde)  
Smaksätt med vaniljsocker och/eller hackad mandel.  
Ställ kallt.  
Servera med bär, saftsås eller hallonsås.

Så här gör man risgrynsgröt

# Risgrynsgröt

6 port

## Ingredienser:

2 1/2 dl rundkornigt ris  
5 dl vatten  
2 msk smör  
1 tsk salt  
8-9 dl mjölk  
1 kanelstång  
1-1 1/2 msk socker

## Gör så här:

Blanda ris, vatten, smör och salt i en stor kastrull med tjock botten.  
Koka på svag värme ca 10 minuter.  
Tillsätt mjölk och kanelstång.  
Låt sedan gröten koka på mycket svag värme 30-40 minuter.  
Späd med mer mjölk om gröten blir för tjock.  
Smaksätt med sockret.  
Kyl ner.

# Rödkål

10 portioner

## Ingredienser:

1 kg rödkål  
2 msk mjölkfritt margarin till stekning  
Salt och peppar  
ca ½ dl ljus sirap  
ca 1 dl koncentrerad svartvinbärssaft  
2 msk rödvinvinäger  
3 syrliga äpplen, urkärnade och tärnade

## Gör så här:

Strimla kålen grovt och fräs den i en stor panna.  
Krydda med salt och peppar.  
Tillsätt sirap, vinbärssaften och rödvinvinägern.  
Låt alltsammans puttra samman några minuter och tillsätt äpplena.  
Låt puttra ytterligare några minuter.  
Smaka av och tillsätt ev. med mer kryddor och vinäger efter smak.

# Inlagd Sill

## Ingredienser:

Sillfiléer 2hg  
1 röd lök  
1 morot

## Gör en lag av:

0,5 dl ättiksprit (12%)  
1,5 dl vatten  
2 dl socker  
2 msk sillinläggningskryddor  
Ev. 5 st kryddnejlikor

Koka upp lagen och låt den svalna och bli kall.  
Varva sill med skivad rödlök och morot.  
Håll på lagen.  
Låt sillen dra i kylskåpet i 2 dygn.



# Jansons frestelse

10 port

En riktig klassiker. Passar till påsk eller jul.

## Ingredienser:

Ca 1,2 kg potatis  
4 gula lökar  
2 krm salt  
1 krm vitpeppar  
2 krm socker  
ca 1½ burk ansjovisfiléer, à 100g varav 65 g ansjovisfiléer  
spad från 1 burk ansjovis  
3 dl visp- eller mellangrädde  
ev. 1 dl mjölk  
3-4 msk smör

## Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader.  
Skala potatisen och skär den i stavar.  
Skala och skiva löken, fräs den mjuk och gyllengul i lite smör.  
Krydda med salt, peppar och socker.  
Varva potatis, lök och ansjovisfiléer i en ugnssäker form, börja och avsluta med ett lager potatis.  
Blanda ansjovisspad, grädde, mjölk och peppar och håll över former.  
Klicka på smör och grädda i 225 grader i ca 1 timme tills potatisen är mjuk och ytan har fått fin färg.  
Täck ev. mot slutet av gräddningen med folie.

# Vörtbröd

2 bröd

## Ingredienser:

50 g jäst  
50 g smör  
2 dl julmust  
1 flaska porter, 33 cl  
250 g Kesella mager kvarg  
1 dl mörk sirap  
2 tsk salt  
2 tsk mald ingefära  
2 msk malda pomeransskal  
1 krm malda kryddnejlikor  
1 dl russin  
19-20 dl rågsikt

## Gör så här:

Smula jästen i en bunke.  
Smält smöret i en kastrull.  
Tillsätt julmust och porter och värm till fingervärme 37°C.  
Håll degspadet över jästen och rör tills den är löst.  
Tillsätt kesella, sirap, salt, kryddor och russin, blanda.  
Tillsätt större delen av mjölet.  
Arbeta degen kraftigt tills den blir blank och smidig.  
Tillsätt resten av mjölet om degen klibbar och inte släpper från bunkens kanter.  
Jäs degen övertäckt ca 45 minuter.  
Sätt ugnen på 175°C.  
Arbeta ihop degen och dela den i två delar.  
Baka ut delarna till ovala bröd och lägg dem på bakplåtspapper eller en smord plåt.  
Täck över och låt jäsa ca 30 minuter.  
Grädda i nedre delen av ugnen ca 35 minuter.  
Låt svalna på galler.

## Recept för mer gott på sillbordet:

Inlagd sill med pepparrot, Inlagd strömming, Kaviarsill, Sherrysill, Löksill, Sillsallad.

[www.ninasmat.se/iul](http://www.ninasmat.se/iul)

## Knäck

75 st

### Ingredienser:

2 dl grädde  
2 dl sirap  
2 dl socker  
1/2 dl skalad, hackad sötmandel  
Knäckformar



### Gör så här:

Placera ut knäckformarna på en plåt.  
Blanda grädde, sirap och socker i en gryta och koka kraftigt utan lock tills massan håller för kulprovet (se info nedan).  
Rör om då och då.  
Tillsätt mandeln och fyll sedan formarna med massan.  
Bäst går det med två skedar.

### Kulprov:

Häll några droppar av smeten i iskallt vatten och rulla till en kula. Knäck-kulan ska vara fast till hård.

## Cornflakes godis

ca 30 st

### Ingredienser:

150 g blockchoklad  
3 dl cornflakes

### Gör så här:

Smält blockchokladen.  
Blanda i cornflakes och klicka ut på bakplåts-papper.



## Ischoklad

### Ingredienser:

#### Ljus ischoklad:

200 g ljus blockchoklad  
100 g kokosfett

#### Mörk ischoklad:

200 g mörk blockchoklad  
100 g kokosfett

### Gör så här:

Värm vatten i kastrull, ställ en djup tallrik som lock på kastrullen den måste täcka helt.  
Lägg blockchokladen och kokosfett skuren i små bitar i tallriken och låt dem smälta.  
Rör om ibland så det blandar sig ordentligt.  
Häll smeten i ischokladformar som du sen ställer svalt.  
Förpacka i plastburk.  
Förvaras i kylskåp.



## Julgräddkola

### Ingredienser:

1 1/2 dl vispgrädde  
100g smör  
250g strösocker  
1 1/2 dl ljus sirap  
50-75g god mörk choklad, 60-70%  
50g vit choklad  
100g skällad skalad mandel



### Gör så här:

Blanda grädde med smör, socker och sirap.  
Låt koka upp, tillsätt små bitar choklad och koka vidare utan lock, tills en halv tesked av massan kan formas till en fast men elastisk kula i kallt vatten.  
Ta gärna en sockertermometer till hjälp, den ska visa 118-119 grader.  
Ta direkt blandningen från plattan, blanda ner mandel och håll upp kolan i en långpanna som klätts med oljepenslat bakplåtspapper.  
Låt svalna något.  
In med formen i kylen.

## Vaniljfudge

ca 75 st

### Ingredienser:

4 dl socker  
3 dl grädde  
1/2 tsk salt  
2 tsk vaniljsocker  
1 tsk kakao

### Gör så här:

Koka socker, grädde och salt tills det håller kulprovet för fudge.  
Ta av från värmen och vispa mycket kraftigt 1 - 2 minuter.  
Blanda i vaniljsocker och kakao.  
Häll upp på bakplåtspapper och låt stelna för att sedan skära i lagom stora rutor.



### Kulprovet för fudge:

Droppa ner ett par droppar av smeten i ett glas med riktigt kallt vatten. Rulla med fingertopparna en liten kula.  
När du sedan tar upp kulan ska kulan vara mjuk.

Här hittar Ni recept, tips och trix för att göra matlagningen roligare och enklare.

**Ninasmot.se**  
Något för allas smaklökar!

Gäller vardag som helg, årets alla dagar, oavsett högtider eller festligheter!

Välkommen till en värld av kulinarisk lekfullhet!

## Julrecept på:

Pepparkakor,  
Julsenap.

Julost, Julglögg,

Vegetariska alternativ,  
Kycklingleverpastej,  
Sill och mycket till.

[www.ninasmot.se/jul](http://www.ninasmot.se/jul)

## Kryddorna som behövs för en lyckad jul!

Kryddor, julklappar,  
Te, smaksatt kaffe,  
spa, doftljus, hud och bad.

[www.aromia.se](http://www.aromia.se)

Gör det enkelt för dig.  
Handla dina klappar hemma.  
Aromia har klappar till hela familjen!

## Julgott

### Ingredienser:

200 g mörk blockchoklad  
puffat ris

### Gör så här:

Smält chokladen i vattenbad.  
Blanda ner puffat ris i den smälta chokladen och klicka ut massan på bakplåtspapper.  
När chokladen stelnat bryts eller skärs den i lagom stora bitar.