

HILDING

TIPSAR

JULSPECIAL





Hemmagjord glögg

- 3-5 msk råsocker
- 1 liter vin (gärna kraftigt)
- 6 cl rom eller cognac
- 3 st svartpepparkorn
- 4 st kardemumma kapslar
- 8 st nejlikor
- 1-2 st kanelstänger
- 2 st pomeransskal
- 1 bit ingefära
- 1 tsk honung

Häll ingredienserna i en kast-rull och värm upp, får ej koka. Låt sedan glöggen dra i en ½ timme.

Värm den sedan till önskad dricktemperatur.



Citronsill med vitlök

- 1½ dl vatten
- 1 dl socker
- 5 msk ättiksprit
- saften från ½ citron
- rivet citronskal från ½ citron
- 2 burkar inläggningssill (ca 420g)
- 2 st salladslökar
- 2 st vitlöksklyftor
- 3 msk färsk koriander (hackad)
- 3 msk persilja (hackad)

Koka upp vatten, socker och ättiksprit. Sjud tills sockret löst sig. Låt svalna helt blanda sedan ner saften från ½ citron och skalet från ½ riven citron. Låt sillen rinna av och skär i mindre bitar, strimla salladslöken och skiva vitlöken mkt fint.

Varva sill, salladslök, vitlök, hackad koriander och persilja i en glasburk. Häll över den kalla lagen och låt stå svalt i minst 24 timmar.

Sill med äpple, dill och pepparrot

- 2 burkar inläggningssill (ca 420g)
- 2 dl socker
- 3 dl vatten
- 1 dl ättiksprit
- 8 st vitpepparkorn
- 2 st schallottenlökar
- ½ dl fint tärnad rotselleri
- ½ syrligt äpple
- 3 msk finriven pepparrot
- 4 msk skuren dill

Koka upp socker, vatten, ättika och pepparkorn. Skala och skär löken i tunna skivor, lägg löken och den tärnade sellerin i lagen. Låt svalna.

Skär den skalade äppelhalvan i små tärningar när lagen är kall tillsätter du äpple, pepparrot och dillen. Skölj av och skär sillen i mindre bitar, varva sill och lag i en glasburk. Låt sillen stå minst ett dygn innan servering

Apelsingravad lax

1 kg färsk lax med skinnet kvar
0,5 dl salt
1 dl socker
1 msk grovkrossad vitpeppar
0,5 dl grovhackad bladpersilja +
stjälkarna
1 st apelsin

Frys först laxen i två dygn och låt sedan tina i kylskåp.

Rosta vitpepparn lätt i torr stekpanna. Blanda salt, socker och peppar med rivet skal av en apelsin och hackad persilja. Gnid in blandningen i fiskens köttsidor. Lägg allt i en plastpåse. Skiva apelsinen och lägg skivorna på laxen tillsammans med persiljestjälkarna. Förslut påsen och låt ligga i kylan minst två dygn. Vänd på påsen 4-5 gånger under den tiden. Skär tunna, sneda skivor vid serveringen.

Grönkålssallad

ca 250 g färsk grönkål
½ dl gula russin
1 apelsin
1 granatäpple
1 rött äpple
½ dl valnötter, grovhackade

Dressing:

1 msk flytande honung
2 msk färskpressad citronjuice
3 msk fäskpressad apelsinjuice
3 msk olivolja
1 tsk salt
1 krm peppar

Ta loss de inre mjuka bladen på grönkålen och lägg dem i kokhett vatten i 1 minut. Kyl dem snabbt i iskallt vatten. Låt rinna av.

Bryt eller skär sedan bladen i mindre bitar. Blanda samman ingredienserna till dressingens och slå över grönkålen. Låt stå kallt ett par timmar innan serveringen.

Skala och skär apelsinen i små bitar, tärna äpplet och plocka ut granatäpple kärnorna.

Innan serveringen blanda i frukten, nötterna och strö över russinen.



storkökstips!

Jansons Frestelse

(2 st 1/1 gastronormbleck)

1 påse "Jansson"-strimlad potatis, 4,8mm

1 påse gul lök, skivad

2 l vispgrädde

1200 gr anjovisfiléer (+ ev spad efter smak)

5-600 gr smör

salt & peppar efter smak

ca 3 dl ströbröd (valfritt)

Sätt ugnen på 175 grader.

Varva potatis, lök, anjovis i smörade 1/1 Gastronormbleck. Salta & peppra ev mellan varje varv. Slå över grädden & klicka lite smör över formarna.

Grädda i ugnen under 45-60 min eller tills potatisen känns mjuk och fin.

Strö ev över ströbrödet när ca 10 min återstår av gräddningen.

välj eko!

*Nu går det att göra nästan
hela Janssons Frestelsen ekologisk.*

Minibiskvier

ca 30 st

200g mandelmassa

1 äggvita

chokladtryffel:

200g vit choklad

3 msk smör

1 dl vispgrädde

1 cl Rom

Garnering:

150g vit choklad

Riv mandelmassan grovt på ett rivjärn, blanda rivet med äggvita till en slät smet i en bunke.

Klicka ut smeten på en bakpappersklädd plåt. Rundlarna skall vara stora som en enkrona.

Grädda kakorna i 175 grader 8-10 min. Låt kakorna svalna något lossa dem sedan med en kniv.

Smält 200 g choklad med smöret över ett vattenbad. Tillsätt grädden och romen, rör så att tryffelsmeten blir lagom hård.

Bred tryffelsmeten på det som varit undersidan av kakorna och låt stelna något. Smält resterande choklad över vattenbad. Doppa kakorna i chokladen och låt dom stelna lite på bakplåtspapper.

Cashew och dadelbollar

200g färska dadlar

3 dl salta cashewnötter

1 tsk pepparkakskrydda

Garnering:

100g salta cashewnötter

Kärna ur dadlarna och kör dadlarna, pepparkakskrydda och 3 dl cashewnötter i en matberedare, ev i omgångar. Rulla små bollar av smeten. Finhacka resten av cashewnötterna och rulla bollarna i nöthacket. Förvara svalt.

Variant: uteslut pepparkakskryddan och blanda i stället ner 75 g hackad mörk choklad och 0,5 dl torkade tranbär. Doppa ev bollarna i smält choklad.

(Använd saltade, rostade solrosfrön för ett nötfrött alternativ)



**Fler recept hittar du på
www.hildingjanson.se**

ORDERLÄMNING

tfn: 031-84 05 60 fax:031-21 45 30
mailorder@hildingjanson.se

AB Hilding Janson
Allt i frukt & grönt

Partihallarna • GÖTEBORG

