ERIK´S JULKOKBOK 2002

"Nu är det jul, nu är det kul,
tomten han kommer och klappar de små
på huvudet så att de hjärnskakning få.
Nu är det sommar och äpplena blommar .
Tomten är borta men barnen är kvar
på sjukhuset för de hjärnskakning har"

Sillbordet 6

Apelsinsill 6
Citron och limesill 6
Citronsill 6
Currysill 7
Currysill 7
Enbärssill 7
Fänkål, citron & dillsill 7
Honungssill med chili 8
Inlagd sill 8
Kaviarssill 8
Kaviarssill 8
Klassisk dillsill 8
Kräftströmming 9
Lime och pepparrotssill 9
Löksill 9
Senapssill 9
Senapssill 10
Sherrysill 10
Sill med rödlök 10
Tomatsill 11
Vitlökssill 11
Sillsallad 11
Sillsallad 11
Löjromsgravad strömming 11
Senapsgravad strömming 12
Vitlöksgravad strömming 12
Ört och vitlöksgravad strömming 12
Inlagda strömmingsflundror 13

Övrig fisk 14

Gravad lax 14
Gravlaxsås 14
Lutfisk 14

Kallskuret 15

Rimmad skinka 15
Ugnsbakad julskinka 15
Kokt julskinka 15
Griljering av skinka 15

Julpaté 16
Julsylta 16
Kalvsylta 16
Rullsylta 17
Pressylta 17
Grisfötter 18
Småvarmt 19
Revbenspjäll 19
Julkorv 19
Hot´n spicy julkorv 19
Köttbullar 20
Jansons frestelse 20
Rödkål 20
Brunkål 20
Långkål 21
Bruna Bönor 21
Risgrynsgröt 22
Desserter 23
Ris á la malta 23
Saffrans- och honungsglass 23
Saffranspäron 23
Pepparkaksglass 23
Pepparkaksparfait 24
Bröd 25
Vörtbröd 25
"Tjockmjuk à la Sola"(mjukt tunnbröd) 25
Pepparkakor 25
Saffransbröd 26
Julgodis 27
Apelsinbomber 27
Apelsintryffel 27
Aprikosmarsipan 27
Arrakspraliner 27
Bountykulor 27
Cayenne tryffel 28
Chokladdoppad marsipan 28
Fikonbollar 28
Glöggbollar 28
Irish Whiskey Truffles 29
Ischoklad 29

Jultryffel 29
Kaffetryffel 29
Knäck 30
Kokostryffel 30
Lakritskola 30
Ljus kola 30
Mandelgodis 30
Mintchoklad-kola 31
Mockatryffel 31
Mozartkulor 31
Mörk kola 31
Nougatdröm 31
Nougat-kaneltryffel 32
Nougatkulor 32
Nötchokladrutor 32
Rischoklad 33
Tetryffel 33
Glögg 34
Översteglögg 34
Julglögg 34
Vit glögg 34
Röd glögg 35
Halfdans Julglögg 35
Vinglögg I 35
Vinglögg II 35
Stark, het och hemmagjord glögg 36
Effekt glögg 36
Glögg 36
Classes glögg 36
Mumma 37
Julmumma med styrka 37
Klassisk mumma 37
Lättare mumma 37
Mumma för män 37
Mumma 37
Diverse 38
Honungssenap 38
Grov julsenap 38
Stark hemgjord senap 38
Whiskysenap 38

Erik´s julkokbok 2002

Det här är tredje året som jag lägger ut
recepten från min hemsida om julmat i
form av ett pdf-dokument.
Skriver ni ut denna fil har ni i er hand en
kokbok med ett hundratal recept på julmat.

Varför en kokbok??

Det hela började 1997 med att jag ville samla alla de
recept jag sparat på mig under åren i form av
tidningar, kokböcker, urklipp m.m. i ett Worddokument.
Sagt och gjort jag skrev några sidor tills någon sa
”Varför inte lägga ut recepten på webben??
Det är inte mer jobb med det och sen får resten
av världen möjlighet att ta del av vad du har.”
Det var början på ***”Erik Parment´s egna lilla kokbok”***
som i augusti –97 lades ut på Passagen´s medlemssidor.
Adressen är ***hem.passagen.se/erikpar/index.htm***

Julkokboken började som ett Tema.
Tanken var att jag skulle dela upp recepten i olika teman
det blev ett Tema: Grillning och ett Tema: Ju.l

Tema julmat blev periodvis väldigt populär (läs under november och december)
och har nu blivit fristående del av min hemsida.
Antalet recept ökar för varje år de flesta recept kommer från besökare
som vill att kokboken utökas med just deras favoriter.
I år har Sillar och Julgodis uppdaterats ordentligt.
Har du ett recept som du tycker borde finnas med så skicka set
med mail till: ***parment@hotmail.com****.*

Östersund 24 november 2002

Sillbordet

Apelsinsill

6 salta urvattnade sillfiléer
3/4 dl outspädd ättikssprit
4 dl vatten
1½ dl socker
1 citron
1 apelsin
10 krossad svartpepparkorn
½ tsk krossade kryddpepparkorn
1 tsk hela nejlikor
2-4 lagerblad
1½ dl grova dillstjälkar
klippta i bitar
finklippt persilja till garnering.

Blanda en lag på ättikssprit, vatten, socker och saften från pressad citron och apelsin.
Skär apelsinskalet med köttet kvar i tunna strimlor och lägg dem i lagen.
Tillsätt svartpeppar, kryddpeppar, nejlikor och lagerblad.
Blanda i dillstjälkarna.
Slå lagen över sillfiléerna.
Ställ sillen kallt att "dra" i minst 24 timmar.
Skär sillen i bitar.
Sila lagen över.
Garnera med strimlat apelsinskal och dill.

Citron och limesill

6 urvattnade salta sillfiléer
Lag 1:
1½ dl vatten
5 msk ättikssprit, 12%
1 dl strösocker
10 kryddpepparkorn
1 lagerblad
1 liten gul lök
några stjälkar dill
Lag 2:
1 dl majonnäs
3 dl gräddfil
rivet skal av 1 lime
rivet skal av ½ citron
1 msk pressad lime
1 msk pressad citron

Koka upp vatten, ättikssprit, pepparkorn och lagerblad.
Så snart sockret löst sig låt lagen kallna.
Lägg i de urvattnade sillfiléerna i en skål.
Häll på den kalla lagen.
Lägg i skivad lök och skurna dillstjälkar.
Låt stå kallt 1 dygn.
Blanda alla ingredienser till lag 2.
Tag upp sillfiléerna som legat i dygn i ättikslagen.
Skär filéerna i bitar och blanda ner dem lime- och citronlagen.
Förvara kallt.
Garnera med raspat citron- och limeskal.

Citronsill

1 burk inläggningssill
½ dl finhackad dill
½ citron i tunna skivor
Till lag:
1 dl citronsaft
½ dl vatten
3 msk äppelvinäger
1 dl socker
8 krossade svartpepparkorn

Skölj av sillfiléerna i kallt vatten.
Skär i bitar.
Varva på ett fat med dill och citronskivor.
Koka upp citronsaft, vatten, vinäger, socker och peppar precis bara så att det kokar upp.
Låt kallna.
Häll på lagen och låt stå över natten.

Currysill

4 inlagda sillfiléer
1 dl grädde
1 dl majonnäs
1½-2 tsk curry
2 hårdkokta ägg
1 liten röd lök
1 dl finklippt persilja

Skär sillen i bitar och lägg upp på ett fat med kanter.
Droppa lite av ättikslagen över sillen.
Blanda grädde och majonäs och smaka av med curry.
Häll såsen över sillen strax föra serveringen.
Dekorera med ränder av ägg, lök och persilja.

Currysill

3 matjesfiléer
2½ dl majonnäs
2-3 tsk curry
1½ dl vispgrädde
1/2 ättiksgurka
Garnering:
3 hårdkokta ägg
3 msk klippt gräslök
eller krasse

Låt sillfiléerna rinna av och skär dem i bitar.
Blanda majonnäs och curry.
Vispa grädden och blanda med majonnäsen.
Skär gurkan i tärningar och blanda ner sill och gurka i majonnäsen och lägg upp i en skål.
Skär äggen i klyftor och dekorera med äggklyftor och hackat grönt.
Låt stå kallt en timme före serveringen.

Enbärssill

1 burk urvattnade sillfiléer,
1 rödlök
1-2 morötter
15 cm purjolök
1 knippe dill
Lagen:
1 dl ättika
1,5 dl vatten
1¾ dl brun farin
8-10 krossade vitpepparkorn
5 hela nejlikor2 lagerbärsblad
20-25 krossade enbär

Skär sillen i bit, skala o hacka lök, purjolök, morötter och dill.
Vispa ihop vätskor, socker och kryddor, varva sillbitar med grönsaker i en stor burk, häll över lagen och låt stå minst 1 dygn, gärna 2.

Fänkål, citron & dillsill

5-6 stora inlagda sillfiléer
Inläggning:
3 dl. majonnäs
2 dl. Crème Fraiche
2 finhackade schalottenlökar
1 fint skuren fänkål
4 cl. Pernod
1 knippe fint skuren dill
2 citroner, saft och rivet skal
1 msk. Fransk senap
Salt & peppar

Blanda ingredienserna och slå över de skurna sillfiléerna.
Låt dra ett dygn innan servering.

Honungssill med chili

1 burk inläggningssill
Till lagen:
3/4 dl ättiksprit
1 ½ dl vatten
1 1/3 dl honung
1-2 msk kryddpeppar. krossade
15 enbär, krossade
1 msk finhackad röd chili, urkärnad
1 rödlök, tunt skivad

Lägg alla ingredienser till lagen i en kastrull och koka upp under omrörning.
Låt svalna.
Skölj sillfiléerna i kallt vatten.
Skär dem i bitar.
Varva sillbitarna med kryddorna i en glasburk.
Häll över den kalla lagen och täck burken.
Ställ den kallt i tre dygn.

Inlagd sill

4-6 salta sillfiléer
1 liten morot
1 bit purjolök
1 gul lök
1-2 tsk kryddpepparkorn
lagerblad
Till lagen:
1 dl ättiksprit, 12 proc
2 dl socker
3 dl vatten

Vattna ur sillfiléerna om det inte redan är gjort.
Koka upp ingredienserna till lagen och låt den kallna.
Skala moroten och skär den i tunna skivor.
Snitta och skölj purjolöken och skär den i tunna skivor.
Skala och skiva löken.
Krossa pepparkornen grovt.
Skölj sillfiléerna och skär dem i 2 cm breda bitar.
Varva sillbitarna i en kruka med lock med grönsakerna och kryddorna.
Häll över lagen och låt stå i kylskåpet i 2 dygn.

Kaviarssill

2 burkar inlagd sill
3 dl vispad grädde
1 tub majonnäs
1 liten purjolök
1 tub kalles kaviar

Vispa grädden och blanda samman med majonnäs och kaviar.
Blanda ner sillbitarna och den finstrimlade purjon.
Låt stå och dra minst ett dygn innan den serveras.
Dekorera med purjoringar innan den serveras

Kaviarssill

1 burk matjessill
½ hackad rödlök
3 dl gräddfil
½ dl majonnäs
2-3 msk kalles kaviar

Skär sillen i skivor.
Blanda de andra ingredienserna.
Rör ihop.
Dekorera med rödlök i ringar.

Klassisk dillsill

2 burkar inläggningssill
4,5 dl socker
3 dl vatten
1 dl ättiksprit 12%
1 msk kryddpepparkorn
1 tsk hel svartpeppar
2 tsk hel vitpeppar
2-3 lagerblad
10 nejlikor
3-4 gula lökar
1-2 morötter
4 msk finhackad färsk eller fryst dill

Koka upp socker, vatten och ättiksprit.
Rör om så sockret löser sig och låt sedan lagen kallna helt.
Skölj sillfiléerna några minuter i rinnande kallt vatten.
Torka av dem på hushållspapper och skär drygt cm-tjocka bitar.
Skala och dela löken i fyra klyftor.
Strimla den sedan tunt
Skala moroten.
Fortsätt skala långa fina strimlor av hela moroten.
Stöt kryddorna i mortel.
Varva nu sill, lök, morot, kryddor och dill i stor burk eller skål.
Häll över lagen och täck väl.
Ställ kallt minst ett dygn, gärna två.

Kräftströmming

6 hg rensad strömming
2 tsk salt
2 tsk dillfrö
1 burk krossade tomater
2 msk tomatketchup
färsk dill

Sätt ugnen på 225 grader.
Skölj filéerna och klipp bort ryggfenorna.
Strö salt och dill i en ugnsfast form.
Rulla ihop filéerna med skinnet utåt.
Lägg skarven nedåt.
Häll över tomater och ketchup.
Grädda 20 minuter i ugnen.
Låt kallna.
Garnera med dill.

Lime och pepparrotssill

420 g inläggningssill
1 burk cantandouost med pepparrotssmak
1 dl crème fraiche
1 lime, rivet skal + saft
1/2 tsk salt
1 msk flytande honung
riven pepparrot
limeklyftor
timjan

Blanda ost, crème fraiche, limesaft + rivet skal, 1/2 msk riven pepparrot, 1/2 tsk salt, 1 msk honung till en crème.
Ta upp sillen och låt den rinna av.
Skär den i centimeterstora bitar och blanda ner den i crèmen.
Låt stå i kylskåp över natten.
Garnera med färskriven pepparrot, tunna limeklyftor och lite timjan.

Löksill

6 st. urvattnade sillfiléer
1 stor gul lök
1 röd lök
15 cm. purjolök
hel kryddpeppar
Till lag:
4 hg socker (4,4 dl.)
2 dl. ättiksprit
4 dl. vatten

Skiva lökarna och krossa kryddpepparn.
Varva sill, lök och kryddpeppar i en glasskål.
Blanda ingredienserna till lagen och rör tills sockret har löst sig.
Häll på lagen (se till att den täcker sillen ordentligt, annars får du göra mer lag) och låt sillen stå kallt i ett dygn. Dela sillen i mindre bitar och servera.

Senapssill

2 burkar inläggningssill à 420 g
1½ dl svensk senap
4 msk majonnäs
1½ - 2½ msk ättiksprit (12%)
ca 2 msk socker
2 äggulor
1 dl olja
1 - 1½ dl klippt dill
1 - ½ krm salt

Blanda senap, majonnäs, senap, ättiksprit, socker och äggulor.
Vispa ner oljan, lite i taget.
Smaksätt med dill och ev. salt.
Häll av spadet från sillen och spola med kallt vatten.
Låt den rinna av noga och blanda den sedan med senapssåsen.
Låt stå i kylen 1 - 2 dygn.

Senapssill

6 urvattnade salta sillfiléer
Lag 1:
1½ dl vatten
5 msk ättikssprit, 12%
1 dl strösocker
10 kryddpepparkorn
1 lagerblad
1 liten gul lök
några stjälkar dill
Lag 2:
6 msk svensk senap
5 msk socker
1 tsk salt
1 msk ättikssprit, 12%
½ dl vatten
½ dl grädde
1½ dl matolja
2 msk finhackad dill

Koka upp vatten, ättikssprit, pepparkorn och lagerblad.
Så snart sockret löst sig låt lagen kallna.
Lägg i de urvattnade sillfiléerna i en skål.
Häll på den kalla lagen.
Lägg i skivad lök och skurna dillstjälkar.
Låt stå kallt 1 dygn.
Blanda senap, socker, salt och ättikssprit.
Blanda alla ingredienser till lag 2.
Tillsätt vatten, olja och grädde lite i taget under vispning tills såsen tjocknar.
Blanda ner dill.
Varva sås och avrunnen inlagd sill i en kruka.
Låt stå ett dygn före servering.
Förvara kallt.

Sherrysill

1-2 burkar matjessill
(till en burk räcker ½ sats av lagen)
Lag:
3 msk finhackad lök, purjolök eller gräslök
3 msk finhackad dill
½ tsk grovkrossad svartpeppar
2 msk ättiksprit
3/4 dl sherry
2 msk olja
3 msk socker (1 msk om sherryn är söt)
1½ dl tomatjuice eller tomatpuré och vatten

Skär sillen i bitar.
Blanda till lagen och häll över.
Låt stå kallt cirka tre timmar före servering.

Sill med rödlök

1 burk inläggningssill
1 fint hackad rödlök
10 grovt krossade kryddpeppar
Till lag:
1 ½ dl vatten
1 dl socker
1 dl ättiksprit
2 dl strimlad purjolök
1 liten morot i skivor
5 kryddpepparkorn
5 kryddnejlikor
1 liten bit torkad ingefära
1 lagerblad

Skölj av sillfiléerna i kallt vatten.
Skär i bitar och varva med rödlök och peppar.
Häll alla ingredienser till lagen i en kastrull och låt alltsammans sjuda i 10 minuter.
Låt kallna och häll över sillen.
Låt stå över natten.

Tomatsill

4 salta urvattnade sillfiléer
1 stor skivad gul lök
2 dl tomatjuice
½ dl socker
½ dl outspädd ättikssprit
3 lagerblad
1 msk krossade svartpepparkorn
½ msk hela senapskorn
1 msk kryddpepparkorn
1-2 tsk Worcestersås

Varva sillfiléerna med gul lök i en skål.
Blanda övriga ingredienser till lagen.
Slå lagen över sillen.
Låt stå minst 2 dygn i kyl.
Skär upp sillen i bitar och slå över lagen.

Vitlökssill

3 filéer inlagd sill
1 dl majonnäs
2 dl crème fraiche
1-2 vitlöksklyftor

Skär inlagd sill i centimeterbreda bitar.
Rör ihop majonnäs och crème fraiche och smaksätt med pressad vitlök.
Varva sill och marinad i lämplig glasburk och ställ i kyl någon timme före servering.
Skruva på lock, annars luktar det vitlök i hela kylen.

Sillsallad

2 st urvattnade sillfiléer
3-4 st kokta potatisar
1-2 st äpplen
5-6 st inlagda rödbetor
1 st finhackad lök

Skär alla ingredienserna i små tärningar.
Blanda.
Låt salladen stå ett par timmar i kylskåp.

Sillsallad

2 sillfiléer eller en sill skurna i småbitar
2-3 tärnade äpplen (röda)
1 1/2 msk hackad gul lök
4 kokta, tärnade potatisar
5 tärnade rödbetor med lite spad
4 msk sillspad
1/4 tsk vitpeppar
1 1/2 dl vispad grädde

Blanda ingredienserna i en skål.
Den vispade grädden med vitpeppar blandas i sist.
Häll över i en form och ställ in i kylen.
Låt stå över natten.
Före servering - stjälp upp salladen på ett fat och garnera med kokta ägghalvor.

Löjromsgravad strömming

500 gr strömming
Lag:
1,5 l. vatten
0,2 dl. ättika
2 msk. salt
Löjromsås:
3 dl. majonnäs
2 dl. Crème Fraiche
Saften av en citron
70 gr. löjrom
1 msk. Fransk senap
salt & peppar

Rensa och filea fisken, dra av skinnet av filéerna.
Blanda vatten, ättikssprit och salt i en bunke.
Häll lagen över strömmingen, låt stå i 12 timmar, rör om under tiden.
Häll av strömmingen från lagen i durkslag och låt strömmingen ligga kvar någon timme så den blir helt torr.
Blanda löjromsåsen, lägg i strömmingen och låt dra ett dygn innan servering.

Senapsgravad strömming

1 kg strömming
1 tsk salt
3 msk ättikssprit
Till marinad:
1 dl senap
2-3 msk socker
1 tsk salt
1 msk ättikssprit
1 tsk krossade vitpepparkorn
1 ½ dl olja
½ dl finklippt dill

Rensa och filea fisken, dra av skinnet av filéerna.
Lägg strömmingsfilerna i 4 dl vatten blandat med salt och ättikssprit ca 6 timmar.
Blanda marinaden.
Efter de 6 timmarna tar man upp filéerna, lägger dom i en skål, häller över senapssåsen och låter det hela stå 2-3 timmar i kylskåp.

Vitlöksgravad strömming

1 kg strömming
1 tsk salt
3 msk ättikssprit

Till marinad:
1 dl majonnäs
1 krossad vitlöksklyfta
1 tsk salt
1 krm peppar
1 tsk torkad dragon
3 msk finklippt persilja och/eller dill

Rensa och filea fisken, dra av skinnet av filéerna.
Lägg strömmingsfilerna i 4 dl vatten blandat med salt och ättikssprit ca 6 timmar.
Blanda marinaden.
Efter de 6 timmarna tar man upp filéerna, lägger dom i en skål, häller över vitlöksmajonnäsen och låter det hela stå 2-3 timmar i kylskåp

Ört och vitlöksgravad strömming

600 g rensad strömming
Lag:
5 dl vatten
1 dl ättikssprit, 12%
1 msk salt
Sås:
2 äggulor
1 ½ dl rapsolja
2 dl gräddfil
2 msk fransk senap
¾ tsk salt
15 krossade vitpepparkorn
4 klyftor pressad vitlök
1 dl finhackad gräslök
1 dl finhackad dill

Tag bort ryggbenen från strömmingarna och drag av skinnet så att det blir filéer.
Blanda vatten, ättikssprit och salt i en bunke.
Lägg i filéerna och låt dem stå kallt ca 4 tim.
Tag upp filéerna och låt dem rinna av väl.
Lägg äggulorna i en rundbottnad skål och vispa ner oljan först droppvis och sedan i en jämn stråle.
Blanda i gräddfil, senap, salt, peppar, vitlök, gräslök och dill.
Lägg i strömmingsfiléerna och låt stå minst 1 dygn före servering.

Inlagda strömmingsflundror

600 g strömmingsfiléer
2 msk smör
persilja, dill
1/2 dl ströbröd
1 msk vetemjöl
1 tsk salt
vitpeppar
smör till stekning
4 msk ättiksprit
2½ dl vatten
3 msk socker
1 rödlök i skivor
6 kryddpepparkorn
1 tsk salt

Börja med att blanda alla ingredienser till lagen i en kastrull och låt den få ett uppkok.
Låt lagen svalna.
Hacka persilja och dill till fyllningen och blanda med smöret.
Blanda ströbröd, mjöl, salt och peppar på ett fat.
Lägg ihop strömmingarna två och två med skinnsidorna ut och en klick grönt kryddsmör emellan.
Vänd flundrorna i ströbrödsblandningen.
Bryn smör i en stekpanna och stek strömmingsflundrorna bruna på båda sidor.
Lägg över flundrorna i ett djupt fat och häll genast ättikslagen över.
Låt strömmingen stå kallt till nästa dag.

Övrig fisk

Gravad lax

1,2 kg lax av mittbiten
2 tsk vitpeppar
1/2 dl salt
1/2 dl socker
1 knippe dill
(2 msk gin eller whisky)

Filéa laxen och plocka bort alla små ben.
Blanda salt, socker och peppar.
Strö lite saltblandning och dill i botten på en form.
Lägg i ena laxfilén med skinnsidan ner.
Strö på hälften av saltblandningen och dillen.
Lägg på andra laxfilén med den tjocka sidan mot den tunna.
Strö på resten av kryddorna och dillen.
Täck formen med plastfolie.
Låt stå kallt 2-3 dygn och vänd laxen några gånger under tiden.
Servera laxen skivad med sallad, gravlaxsås och dill.

Gravlaxsås

1 dl svensk senap
2 msk vinäger
2 msk socker
2 dl olja
1 dl finklippt dill
salt, peppar

Till såsen blandas senap, vinäger, socker, salt och peppar i en skål.
Olja droppas under flitig omrörning ner i senapsblandningen, så att såsen blir tjock.
Tillsätt finhackad dill.

Inlagd lax

500 g skinn och benfri laxfilé
Lag:
2 1/2 dl ättikssprit
4 dl vatten
1 msk krossad kryddpeppar
1 msk krossad svartpeppar
1 kruka färsk basilika
1 1/2 dl salt
4 dl socker
1 skivad gul lök

Skär laxen i cm-stora tärningar.
Blanda samman alla ingredienser till lagen och häll över laxbitarna.
Låt stå övertäckt kylskåp i 2-3 dygn.

Lutfisk

Jag har fått ett mail från Håkan Stenhartd så här lagar han lutfisk.
”Vattna ur fisken 2-6 timmar före tillagning. Ju längre tid i vattnet desto fastare fisk.
Smöra en långpanna, lägg i fisken med skinnsidan nedåt och sätt formen i ugnen, 200-225 grader i 30-40 minuter beroende på fiskens tjocklek.
Strö lite salt över fisken och täck med lock eller folie så det blir tätt.
När fisken har fast, skivig konsistens är den färdig.
Dåligt urvattnad fisk blir geléaktig.Det kan man upptäcka efter ca ¾ av tiden, men då endast avhjälpa något genom att slå av vätskan och låta fisken sjuda utan lock.
För mycket urvattnad fisk blir hård, vilket kan avhjälpas efter halva tiden genom att man klickar över smör och späder med så mycket vatten att fisken nästan täcks.
När fisken är färdig så häll bort det vatten som bildats och servera direkt ur formen tillsammans med gröna ärtor, vitsås och skånsk senap eller senapssås, skirat smör och kryddpeppar.
Varianter på receptet är kokt lutfisk såväl som lutfiskstuvning och lutfisksufflé, men ugnsmetoden är enklast och ger ett mycket bra resultat.”

Kallskuret

Rimmad skinka

1 skinka (5-8 kg)
1,8 kg salt
1 dl socker
1 msk salpeter *
10 l vatten

Blanda salt, socker och salpeter.
Gnid in skinkan med ca 2 msk av blandningen.
låt skinkan ligga kallt över natten.
Saltlake:
Koka upp resten av blandningen och vattnet.
Skumma laken och låt den kallna.
Lägg skinkan i en stor bunke och häll över den kalla laken som måste täcka skinkan.
Räcker inte laken får ni göra mer.
Skinkan bör ligga i saltlaken i ca 2 veckor och bör stå svalt.
* Salpeter gör så att skinkan blir rosa, utan salpeter blir skinkan grå.

Ugnsbakad julskinka

En rimmad julskinka

Vattna ur skinkan (om det står att man ska göra det på förpackningen)
Sätt ugnen på 175 grader.
Lägg skinkan med svålen upp på ett så stort folieark att du kan svepa in den ordentligt.
Lägg skinkan i en långpanna och stick in en stektermometer i köttigaste delen.
Sätt skinkan mitt i ugnen.
Skinkan är klar när termometern visar 75-77 grader. (1-4 kg ca 90min/kg, 5-7kg ca 70min/kg)
Ta ut den ur ugnen, veckla av foliet och ta tillvara spadet, det behövs till dopp i grytan.
Dra av svålen och griljera skinkan.

Kokt julskinka

1 rimmad skinka
2 lagerblad
15 kryddpepparkorn

Skär ett kryss i svålen på skinkans tjockaste del och stick in en stektermometer.
Lägg skinkan i en gryta.
Häll på kallt vatten så det täcker.
Koka upp och skumma.
Tillsätt kryddorna och låt skinkan sjuda under lock.
Beräkna 50-60 minuter per kilo skinka.
När termometern visar 77º är skinkan färdig.
Ta bort svålen och griljera.

Griljering av skinka

4 msk svensk senap
2 msk Colmans senapspulver
½-1 msk socker
1½ msk vatten
1 äggula
3 msk ströbröd
2 msk hela kryddnejlikor
skinkspad

Sätt ugnen på 225º.
Lägg skinkan i en ugnsfast form.
Blanda senap, senapspulver, socker, vatten och äggula och bred blandningen över skinkan.
Sikta på ströbröd och dekorera med nejlikorna.
Ös skinkan med skinkspadet.
Griljera i 10 minuter eller tills skinkan får vacker färg.

Julpaté

350 g magert färskt sidfläsk (eller rimmat)
300 g lever
1/2 liten rödlök (30 g)
1 dl vispgrädde
1 dl vetemjöl
3 dl buljong från kokningen
2 tsk salt (1 tsk om rimmat fläsk anv.)
1 tsk socker
1 krm malen/riven muskotnöt
1/2 tsk timjan
1/2 tsk mejram
2 krm malen vitpeppar

Sätt ugnen på 200°.
Skär bort svålen på fläsket och skär det i bitar.
Koka upp vatten och lägg ner fläsket att koka i 20 minuter.
Skär några snitt i levern och skölj den under rinnande kallt vatten.
Koka upp vatten och skålla den i kokande vatten ca 30 sekunder.
Tag upp fläsket och mät upp buljongen.
Vispa samman grädde och mjöl i en skål.
Tillsätt den heta buljongen och vispa till en slät redning.
Kör fläsk, lever och lök i en matberedare så det blir finfördelat.
Fläsket skall vara hett.
Häll i redningen och tillsätt salt och kryddor.
Blanda noga.
Häll upp smeten i en smord ugnssäker form ca 1,2 liter och grädda på nedersta falsen i ugnen ca 45 min.
Täck med folie efter 30 minuter.
När pastejens innertemperatur är 70° är pastejen klar.
Kontrollera med en köttermometer.
Ställ pastejen kallt till nästa dag.

Julsylta

1 1/2 kg rimmad fläsklägg
10 vitpepparkorn
10 kryddpepparkorn
1 gul lök, i bitar
2 morötter, i bitar
1 1/4 tsk vitpeppar, mald
1 1/2 tsk kryddpeppar, mald

Lägg köttet i en kastrull och häll på så mycket vatten att det täcker köttet.
Koka upp och skumma av noga.
Tillsätt vit- och kryddpepparkorn, lagerblad, gul lök och morötter
Låt köttet småkoka under lock ca 2 tim, tills det är mört och nästan lossnar från benet
Ta upp fläskläggen och skär bort svålen. Skär loss köttet från benen och dela det i mindre bitar.
Lägg det i en avlång form eller i en skål. Krydda med nymalet vitpeppar och kryddpeppar mellan köttbitarna.
Lägg tillbaka svål och ben i spadet och låt det koka ihop under lock 20-30 min.
Sila spadet och häll så mycket över köttet, så att det nätt och jämnt täcker.
Lägg press på köttet och låt det kallna.

Kalvsylta

1 kg kalvkött med ben, bringa eller bog
1½ l vatten
1 msk salt
6 kryddpepparkorn, hel
½ tsk krossad vitpeppar
1 lagerblad
1 stor lök

Skölj köttet och lägg det i en gryta.
Slå på vatten så det täcker.
Koka upp och skumma.
Lägg i salt, kryddpeppar, lagerblad och skalad lök i bitar.
Koka ca 1½ timme eller tills köttet känns mört och lätt lossnar från benen.
Ta upp köttet och låt det svalna av lite.
Sila buljongen, skölj ur grytan och häll tillbaka buljongen.
Koka ihop buljongen i ca 20 minuter utan lock.
Skär köttet smått eller mal det grovt.
Blanda i buljongen.
Krydda med vitpeppar och salt.
Häll upp i formar och låt den stelna.
Kan frysas men behöver kokas upp efter upptiningen.

Rullsylta

1½ kg rimmat sidfläsk med svål
1 finhackad gul lök
1 msk salt
1 tsk krossade svartpepparkorn
1½ msk krossade kryddpepparkorn
1½ msk krossade gula senapsfrön
4 gelatinblad
Till kokningen:
vatten
1½ tsk salt
5 svartpepparkorn
10 kryddpepparkorn
1 lagerblad
½ gul lök

Skär bort svålen från fläsket med en vass kniv, men låt det sitta ihop på ena långsidan.
Ta bort brosk och ben.
Om sidfläsket är tjockt skär det endast mitt itu, men låt halvorna hänga ihop.
Vik ut dem.
Blanda ingredienserna till kryddblandningen.
Lägg gelatinet i blöt i kallt vatten i 5 minuter.
Strö den hackade gula löken över fläsket.
Strö kryddblandningen över hela ytan.
Krama ur gelatinbladen och lägg dem över fläsket.
Rulla ihop så hårt som möjligt.
Låt svålen hålla ihop rullen och bind om den med ett bomullssnöre.
Sätt en köttermometer med spetsen i mitten av rullen.
Koka upp vatten och salt.
Lägg i rullen - vattnet ska täcka den.
Sjud på svag värme under lock ca 1 - 1½ timme.
Syltan är färdig när termometern visar +75°.
Ta upp rullen och lägg den i press mellan två skärbrädor över natten.
Förvara den kallt.
Skär den i tunna skivor och servera med inlagda rödbetor.

Pressylta

1½ kg bogfläsk
1 kyckling
½ kg fläsksvålar
300 g späck
Till kokningen behövs, till varje liter vatten.
1 msk salt
5 vitpepparkorn
5 kryddpepparkorn
2 nejlikor
½ lagerblad
5 cm morot
Till hopläggning:
2 msk salt
2 tsk krossade vitpeppar
2 tsk krossad kryddpeppar
6 blad gelatin

Lägg fläsket, kycklingen och fläsksvålen i en gryta och häll på vatten så det nästan täcker.
Koka upp och skumma.
Tillsätt kryddorna och moroten.
Låt sjuda tills det är färdigt.
Blanda kryddorna till hopläggningen.
Doppa en silduk i hett vatten och vrid ur den.
Bred ut duken i en skål.
Lägg svålarna i botten och uppåt sidorna.
Skär köttet och späcket i rätt små bitar och varva ner det i skålen.
Strö kryddor och lägg ett gelatinblad mellan varje varv,
Täck med svål.
Bind ihop duken med ett snöre.
Koka syltan uppochnedvänd på en talrik i köttspadet ca 20 minuter.
Lägg syltan i press mellan två tallrikar med en tyngd ovanpå.
Låt stå kallt i minst en natt.

Grisfötter

När jag frågade mina arbetskamrater vad man äter till jul, så svarade Helén "Grisfötter!!
"Helen!! Här får du dina grisfötter"
Min arbetskamrat Henry vill tillägga att han också tycker om grisfötter.

4 st grisfötter	Borsta ren fötterna ordentligt.
Till kokningen:	Lägg dom i en kastrull och häll på kallt vatten och låt dem koka
Tag till varje liter vatten:	upp.
3/4 msk salt	Häll bort vattnet.
6 st vitpepparkorn	Skölj fötterna, lägg dem i kastrullen med nytt kallt vatten.
3 st kryddpepparkorn	Lägg i salt och pepparkorn och låt grisfötterna koka sakta i ca 3 timmar eller tills dom är helt mjuka.
	Låt dom kallna i sitt spad.

Småvarmt

Revbenspjäll

1,5 kg tjocka revbensspjäll
1.5 tsk salt
smör till stekning
Till marinad:
1 dl soja
4 st vitlöksklyftor
1 dl hackad lök
2 krm svartpeppar
Till glasering:
3 msk honung
2 msk senapspulver

Salta spjällen och lägg dom i en form.
Blanda marinaden och häll den över spjällen.
Täck med plastfolie och låt stå 6-8 timmar. Vänd då och då
Ställ in ugnen, 225 grader, köttsidan upp, i ca 1 timme.
Blanda glasyren i en kastrull på svag värme.
Pensla på glasyren och stek ytterligare 10 minuter.

Julkorv

1 kg fläskfärs
1/2 kg nötfärs
1/2 dl potatismjöl
1 1/2 msk salt
3/4 liter iskallt vatten
1 tsk mald vitpeppar
1/2 tsk mald ingefära
2 tsk mald kryddpeppar
1/2 tsk malda kryddnejlikor
5 m fjälster

Lägg fjälstren i blöt ca 1 timme.
Blanda alla ingredienser till korven och späd med vattnet, lite i taget.
Arbeta färsen ca 10 minuter.
Träd upp fjälstren på korvhornet till köttkvarnen och stoppa smeten löst i fjälstren.
Knyt om med bomullssnöre till lagom långa korvar, ca 15-20 cm.
Frys korven rå eller sjud dem i 20 minuter utan lock innan du lägger dem i frysen.

Hot´n spicy julkorv

700 g nötfärs
300 g sidfläsk, rimmat* eller färskt
1/2 dl potatismjöl
1 1/2 msk salt
1 tsk malen vitpeppar
2 tsk spiskummin
2 tsk malen koriander
2-3 tsk sambal oelek
1-2 vitlöksklyftor
7 1/2 dl iskallt vatten
1 paket krokfjälster (5 m)

Skölj fjälstren och låt dem ligga i vatten ca 1 timme.
Mät upp vattnet tillkorvsmeten och ställ in det i frysen en stund.
Mal sidfläsket till färs.
Blanda färserna i köksmaskin med potatismjöl, salt och kryddor.
Späd med det kalla vattnet, litet i taget.
Arbeta färsen väl till smidig konsistens.
Träd upp fjälstren på korvhorn till köttkvarnen.
Stoppa smeten löst i fjälstren, smeten sväller vid kokningen.
Knyt om korvarna till lagom långa längder.
Frys in dem råa eller sjud dem på svag värme utan lock, ca 20 minuter, tillsammans med några kryddpepparkorn, litet salt och ett par lagerblad.
Om det har bildats luftbubblor i korven, pricka små hål med en nål annars kan korven spricka.
*Om rimmat fläsk används, minska på saltet.

Köttbullar

500 g köttfärs
3/4 dl havregryn
1 msk potatismjöl
1 dl vatten
1/2 dl grädde
1 ägg
1 tsk riven lök
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
1/2 krm kryddpeppar
smör till stekning

Blanda havregryn, potatismjöl, vatten och grädde.
Låt så att havregrynen får svälla i 10 minuter.
Tillsätt sedan ägg, lök, salt och kryddor.
Lägg i färsen och arbeta allt smidigt.
Fukta händerna med kallt vatten och forma färsen till små köttbullar.
Lägg köttbullarna på en inoljad skärbräda.
Bryn köttbullarna, inte alltför många åt gången, i smör i en stekpanna.
Skaka pannan då och då så att köttbullarna blir väl brynta.
Efterstek dem i en gryta eller i stekpannan.

Jansons frestelse

8-10 potatisar
2 gula lökar
smör till stekning
1 burk ansjovisfiléer
2-3 dl grädde
1 msk ströbröd
2 msk smör

Sätt ugnen på 225 grader.
Skala potatis och lök. Skär potatisen i fina strimlor.
Skär löken i tunna skivor.
Fräs löken mjuk i lite smör.
Smöra en ugnssäker form.
Lägg ungefär hälften av potatisen i formen.
Fördela ansjovisfiléerna och löken ovanpå. Lägg på resten av potatisen.
Häll på ansjovisspadet och 2 dl grädde.
Strö över ströbrödet och klicka på smör.
Grädda tills potatisen är mjuk.

Rödkål

1 rödkålshuvud, ca 1 kg
3 msk smör
2 msk ättikssprit
1 stort syrligt äpple
1½ tsk salt
1 krm vitpeppar
2 dl rödvinbärssaft
2 dl rödbetsspad

Strimla kålen med osthyvel eller i en matberedare.
Fräs kålen i smöret i en stor gryta.
Stänk över ättikssprit.
Lägg ner äpplet i tunna klyftor.
Salta, peppra och späd med hälften av vinbärssaften och rödbetsspadet.
Låt kålen sjuda under lock 20-30 minuter.
Späd med mera saft

Brunkål

1 st vitkålshuvud
5 msk margarin
4 msk sirap
5 dl skinkspad eller buljong

Strimla vitkålen och bryn lite i taget i margarinet i en stekpanna.
Salta, peppra och ringla på sirapen under stekningen.
Sätt ugnen på 200 grader.
Lägg kålen på en långpanna och fukta den rejält med skinkspad.
Efterstek i ugnen ca 45 minuter.
Rör om då och då

Långkål

”Långkål är rätt rätt för alla riktiga julbord
Grönkål är en sällsynt nyttig grönsak, rik på vitaminer och mineralämnen. Den har sina rötter i Europa - men odlas i nästan hela världen. Varianterna är otaliga. Svenska Grönkålsakademien vill slå ett slag för långkål. En rätt som inte bara har sin givna plats på julbordet. Den passar bra i alla sammanhang.

Långkål är en julrätt som härstammar från i första hand de södra delarna av Halland. Namnet kommer från danskan, *gron langkål*. Min halländska mormors förklaring till namnet är mer spännande: i det fattiga Halland var man tvungen att ta tillvara allt som gick att göra mat av. Inte minst viktigt var att få i sig "något grönt" på vintern. Grönkålen stod kvar ute på fälten och i trädgårdslanden till framåt jul, då den skördades. De år snön var riklig fick kålen skottas fram. Hela växten inklusive den grova stammen lades i brygghusets stora gryta och kokades så länge - *långkål* - att alla delar blev genomkokta och mjuka.
Så här lagar du långkål
Helst ska du ha odlat din egen grönkål - medlemmarna i Grönkålsakademien odlar minst fem löpmeter var och rekommenderar varmt alla att göra detsamma. Eftersom även harar, rådjur m fl ääääällssskaaaarrrr kålen skördar vi den redan i september, repar bladen från de grova stjälkarna, sköljer väl - och tar bort eventuella kålmaskar-, förväller i fem minuter, silar bort vattnet och fryser in.

Har du ingen egen kål, köp några stora stånd, repa bladen, skölj och förväll. Det går även bra att använda den djupfrysta kålen som finns i handeln, men finsmakarna i Akademien anser att den är något för finhackad för att bli helt perfekt till långkål.

Koka nu kålen i skinkspad eller buljong tills den är mjuk, ca 15 minuter. Överkoka inte, det är ett av de vanligaste felen - spänsten i grönsaken ska finnas kvar (det finns vissa som blandar in lite vitkål - max 10 procent - för att få lite extra "tuggmotstånd"). Häll bort spadet (eller använd till soppbas), grovhacka kålen. Gör du stora mängder formar du härefter kålen till tennisbollar, vilka läggs på ett vackert dekorerat lerfat som placeras kallt - helst i jordkällare! Sen använder du bollarna allt eftersom du ska ha långkål till middag.

Stek den hackade kålen i smör - låt det ta lite tid. Späd sen med vispgrädde, som gör kålen len i smaken. Krydda med salt, vitpeppar och lite socker. Även andra smaksättningar brukar användas, t ex timjan, sirap, ättika. Pröva själv!

Långkålen har sin givna plats på ALLA julbord, inte bara de halländska. Som egenrätt avnjuts långkålen med fördel tillsammans med skinka, revbensspjäll eller julkorv. Långkålen är god, nyttig och ganska billig. Så glöm inte att så några rader grönkålsfrö i vår. Grönkålen använder du även till sallader, soppor, timbaler, suffléer och pajer.”
Sven Gustafsson
ordförande, preses och ständig sekreterare i Grönkålsakademien
http://members.chello.se/sven.gustafsson/gronkal/

Bruna Bönor

4 dl bruna bönor
1 - 1 1/4 l vatten
1 tsk salt
1 msk potatismjöl
ca 1 msk ättiksprit
2 - 3 msk sirap

Skölj bönorna och lägg dem i kallt vatten över en natten.
Häll bort vattnet.
Koka bönorna i saltat vatten, börja med den mindre vattenmängden och späd med mer om det behövs.
Koka under lock på svag värme tills bönorna är mjuka, ca 1 timme.
Om spadet är för tunt, rör ut mjölet i lite vatten, häll i det under omrörning och koka upp.
Smaksätt med ättika, sirap och ev salt.

Risgrynsgröt

2 dl rundkornigt risgryn
4 dl vatten
½ tsk salt
1 msk smör
1 kanelstång
7-8 dl mjölk
1 msk socker
Till servering:
kanel, socker, mjölk

Koka risgryn, vatten, salt, smör och kanelstång under lock på svag värme i 10 minuter.
Späd med mjölk, rör om och låt gröten sjuda på mycket svag värme utan omrörning och under lock i 35 minuter.
Rör om och servera.

Desserter

Ris á la malta

1 l risgrynsgröt
½ l vispgrädde

Vispa grädden hårt.
Blanda den med risgrynsgröten.
Smaksätt ev. med vaniljsocker.
Servera med jordgubbssylt.

Saffrans- och honungsglass

3 dl vispgrädde
3 dl standardmjölk
½ vaniljstång, ituskuren
½ g saffran
1 dl strösocker
3 äggulor
1 ägg
2 msk flytande honung

Blanda vispgrädde, mjölk, vaniljstången och saffran i en kastrull.
Värm men låt det ej koka.
Vispa socker, äggulor, ägg och honung vitt och pösigt.
Vispa ner det i den varma gräddblandningen på svag värme.
Vispa till smeten börjar tjockna.
Så fort den första kokbubblan syns så häll snabbt ner smeten i en skål och låt den kallna ordentligt.
Tag upp vaniljstången och skrapa ur de svarta kornen.
Blanda ner dem i smeten och kör den i glassmaskin.
Lägg över i en form med tättslutande lock.
Förvara i frysen.

Saffranspäron

8 skalade päron
1 g saffran
3 dl vatten
3 dl socker
½ pressad citron
maizenamjöl + vatten

Skala päronen och skär av lite i bottnen så att de kan stå.
Koka upp vatten, socker, saffran och citronsaft.
Lägg i päronen och koka dem mjuka på svag värme i ca 10 minuter.
Ta upp päronen och red av kokspadet med lite maizenamjöl utrört i lite vatten.
Lägg tillbaka päronen och koka upp.
Låt kallna och servera med vaniljglass.

Pepparkaksglass

3 dl vispgrädde
3 dl standardmjölk
1½ tsk mald kanel
½ tsk mald kryddpeppar
½ tsk mald kardemumma
1 msk mörk sirap
1 dl strösocker
3 äggulor
1 ägg

Blanda vispgrädde, mjölk, kanel, kryddpeppar, kardemumma och sirap i en kastrull.
Värm men låt det ej koka.
Vispa socker, äggulor, ägg och honung vitt och pösigt.
Vispa ner det i den varma gräddblandningen på svag värme.
Vispa till smeten börjar tjockna.
Så fort den första kokbubblan syns så häll snabbt ner smeten i en skål och låt den kallna ordentligt.
Kör smeten i glassmaskin.
Lägg över i en form med tättslutande lock.
Förvara i frysen.

Pepparkaksparfait

1/2 dl mörk sirap
1l2 tsk ingefära
1/2 tsk kanel I/2 tsk nejlika
5 äggulor
1 dl florsocker
5 dl vispgrädde
12 st pepparkakor
2 msk konjak

Koka upp sirapen tillsammans med ingefära, kanel och nejlika.
Vispa äggulorna tillsammans med florsockret till en luftig smet.
Vispa grädden och grovhacka pepparkakorna.
Blanda sedan samman de uppvispade äggen, kryddblandningen, grovhackade pepparkakor, konjak och sist den vispade grädden.
Frys i 12 portionsformar ca 3 timmar eller i en stor form.
Klä portionsformar, ca 12 st som rymmer ca 1 dl, med plastfolie, frys parfaiten, ta sedan ur dem med hjälp av foliet och jämna till med en kniv om det behövs eller frys i en större form.

Bröd

Vörtbröd

1 flaska porter
2 flaskor julmust
150 g smör
100 g jäst
1 msk soja
1 dl mörk sirap
2 msk stötta pomeransskal
1 tsk ingefära
1-2 dl russin
3,6 liter (ca 2 kg) rågsikt

Värm vätskan och låt smöret mjukna i den.
Smula jäst i degbunken och häll i degspadet, sojan, sirapen, kryddorna och russinen.
Arbeta in mjölet.
Låt degen jäsa 10-15 minuter.
Ta upp degen på bakbordet och dela den i 4-5 bitar.
Trilla runda bullar eller limpor.
Lägg dem på plåt och låt dem jäsa.
Pensla lite matfett mellan limporna.
Grädda i 225 graders ugnsvärme i ca 30 minuter.
Pensla bröden med vatten efter gräddningen.
Låt svalna under bakduk.

"Tjockmjuk à la Sola"(mjukt tunnbröd)

4 l mjölk
2 kg vetemjöl, minst
2 tsk salt
5-6 dl sirap
1 pkt jäst
200 g smör (50-100g/l mjölk)
2 kg rågsikt
4 dl grahamsmjöl el. havregryn
2 tsk hjorthornssalt (om brödet inte "blåser upp sig" blanda i lite mer), anis och fänkål el brödkryddor efter tycke och smak

Blanda mjöl, kryddor och hjorthornssalt.
Lös upp jästen i lite mjölken.
Blanda ihop alltsammans.
Kavla ut tunt, kruskavla, borsta bort all mjöl.
In i en bakugn ett par minuter.
Det går säkert att göra i en vanlig ugn om man lägger den utkavlade degen på varma plåtar.

Pepparkakor

300 g smör
1 1/2 dl sirap
4 dl socker
2 tsk mald kanel
2 tsk mald ingefära
2 tsk mald kryddnejlikor
3 ägg
2 tsk bikarbonat
ca 1,3 liter vetemjöl

Koka upp smöret, sirapen, socker och kryddorna.
Låt blandningen svalna.
Tillsätt äggen.
Blanda bikarbonatet med hälften av mjölet.
Rör ner det väl i smeten.
Tillsätt resten av mjölet i omgångar.
Spar lite till utbakningen.
Arbeta degen slät på bakbordet.
Låt den ligga kallt ett par timmar innan den bakas ut.
Linda in degen i folie så att den inte torkar.
Kavla ut degen på lätt mjölat bord och ta med mått ut små eller stora pepparkakor.
Grädda små kakor i 175 grader ugnsvärme 10-15 min, kolla ofta hur dom ser ut.
Låt kakorna svalna på plåten.

Saffransbröd

50 g jäst
100 g smör
5 dl mjölk
250 g Kesella
2 påsar saffran, 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 värm till fingervärme, 37 grader.
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 40 min.
Stjälp upp degen på mjölat bakbord och knåda ihop den.
Baka ut till lussekatter eller gör flätade längder.
Lägg dem på plåt med bakplåtspapper, täck med bakduk och jäs i ca 45 minuter.
Sätt ugnen på 225 grader för lussekatter och 200 grader för flätor.
Grädda lussekatter i mitten av ugnen i 8-10 minuter och flätor i nedre delen av ugnen i 15-20 minuter.
Ta ut dem och pensla dem omedelbart med uppvispad äggula.

Julgodis

Apelsinbomber

150 g marsipan
1 msk fint rivet apelsinskal
1 msk rom
50 g choklad med apelsinsmak

Blanda apelsinskal och rom och låt det stå och dra I ett par timmar.
Blanda ihop marsipan och romblandningen.
Gör kulor och låt dom torka i ca en timme på bakplåtspapper.
Doppa i smält choklad.
Förvara i kylskåpet.

Apelsintryffel

250 gram mörk blockchoklad
1 dl vispgrädde
50 gram smör
finrivet skal av 1 apelsin
0,5 dl citruslikör

Smält chokladen i grädden under omrörning.
Blanda ner smöret i bitar och rör tills det har smält.
Tillsätt apelsinskal och likör.
Häll massan i en form, täck med plastfolie och låt kallna.
Gör kulor eller tärningar och doppa i smält choklad eller vänd dom i kakao.
Förvaras i kylskåpet

Aprikosmarsipan

Torkade aprikoser
Aprikoslikör
Marsipan
Choklad

Hacka aprikoserna och lägg dom i likören över natten.
Sila av likören och låt aprikoserna rinna av och blanda med marsipanen.
Rulla till kulor som doppas i smält choklad.

Arrakspraliner

250 g mandelmassa
1 tsk hushållsarom - arrak
150 g blockchoklad
ca 15 hasselnötskärnor

Knåda in arraksaromen i mandelmassan.
Rulla små bollar.
Bryt sönder chokladen och smält den i en djup tallrik över en kastrull med hett vatten.
Dela nötkärnorna.
Doppa mandelmassebollarna i chokladen, använd en gaffel.
Lägg pralinerna på bakplåtspapper och garnera med nötter.
Ställ pralinerna svalt att stelna.

Bountykulor

250 g kokosflingor
100 gr honung
1 dl grädde
150 gr choklad
kokosflingor

Blanda kokosflingor, honung och grädde i en skål.
Forma till kulor.
Frys kulorna i ca en timme.
Smält choklad och doppa kulorna.
Lägg kulorna på ett bakplåtspapper och strö över kokos.
Förvara i frysen.

Cayenne tryffel

250 g mörk choklad
1¾ dl smör
1 tsk cayenne peppar
6 msk grädde
3 dl flor socker
5 msk florsocker
2 msk kakao
2 tsk ingefära
1 tsk kanel

Smält choklad, smör och cayenne i vattenbad eller i mikron, rör om då och då.
Ta bort från plattan och tillsätt grädde och socker.
Blanda ordentligt så det inte blir klumpar.
Häll massan i en form, täck med plastfolie och låt kallna.
Blanda florsocker, kakao, ingefära och kanel.
Rulla små bollar, ca. 1 matsked, som rullas i kryddblandningen
Förvaras i kylskåpet

Chokladdoppad marsipan

200 g mandelmassa
150 g mörk blockchoklad
apelsinpynt, alternativt valnötter till dekorering

Rulla marsipanen i kulor eller forma till fyrkanter.
Låt stå och torka några timmar eller över natten för att chokladen ska fästa bättre.
Smält blockchoklad i en kastrull i vattenbad eller på mycket låg värme.
Doppa marsipanbitarna i choklad.
Placera kulorna på smörpapper.

Fikonbollar

150 g mandelmassa
8 torkade fikon (motsvarande mängd russin, dadlar el katrinplommon går också bra)
(ev 1-2 msk konjak el essens)
150 g mörk el ljus blockchoklad
(ev färgat strössel)

Hacka fikonen fint i matberedaren.
Riv mandelmassan och blanda den med fikonen till en slät smet.
Smaksätt ev med konjak el essens.
Forma runda bollar och ställ dem kallt en stund.
Smält chokladen över vattenbad.
Doppa bollarna i chokladen och lägg över dem på bakpapper.
Strö ev över färgat strössel.
Förvara i kyl.

Glöggbollar

100 g smör
1 dl socker
3,5 dl havregryn
2 msk kakao
1 tsk vaniljsocker
3-4 msk glögg
kokosflingor el pärlsocker

Låt smöret bli rumsvarmt
Rör sedan ihop det med sockret.
Tillsätt havregryn, kakao, vaniljsocker och glögg.
Blanda allt väl.
Forma massan till längder, skär i bitar och forma till bollar.
Rulla bollarna i kokosflingor eller pärlsocker.
Förvara i kylen.

Irish Whiskey Truffles

2 msk irländsk whisky
150g mörk choklad
1½ dl grädde
25 g smör
1 msk yoghurt
25 g kakaopulver

Bryt sönder chokladen och kör den i en matberedare tills konsistensen blir som strösocker.
Värm upp grädde, smör och whisky i en kastrull tills det börjar sjuda.
Slå på matberedaren och häll den varma blandningen över chokladen kör tills du får en jämn och slät blandning.
Tillsätt yoghurt och kör lite till.
Häll över blandningen till en skål, täck med plast folie och ställ skålen i kylskåpet till nästa dag.
Nästa dag.
Sikta kakaopulvret på en tallrik.
Forma små kulor av tryffeln rulla dom i kakaon och lägg dom i små veckade aluminiumformar.
Förvaras i kylen eller frysen

Ischoklad

200 g ljus blockchoklad
100 g kokosfett
2 ägg

Bryt sönder chokladen och smält den i vattenbad.
Smält kokosfettet och låt det kallna.
Vispa sönder äggen i en bunke och häll under fortsatt vispning i choklad och kokosfett.
Låt massan stelna till lite och häll den i knäckformar.
Förvaras i kylskåp.

Jultryffel

200 g rumstempererat smör
2 dl florsocker
240 g mörk choklad
4 msk kakaopulver
4,5 msk cognac

Smält chokladen.
Rör smör och florsocker pösigt.
Rör i den smälta, svalnade chokladen.
Tillsätt resten.
Spritsa 60 tryfflar på bakplåtspapper.
Låt stelna i kylen.
Sikta över kakao eller doppa i ljus choklad och hackade nötter.

Kaffetryffel

1 dl vispgrädde
50 g smör
300 g mörk blockchoklad
1 dl Kesella Gourmet kvarg
1½ msk frystorkad kaffe

Koka upp grädden och smöret i en kastrull.
Ta kastrullen från värmen.
Bryt chokladen i bitar, rör ner och låt den smälta.
Rör i Kesella och kaffepulver.
Häll massan i en form, täck med plastfolie och låt kallna.
Spritsa ut chokladen till små toppar eller ta ut bitar med en tesked.
Låt dem stelna i kylen.

Knäck

2 dl grädde
2 dl sirap
2 dl socker
1 dl mandel
2 msk smör

Skålla och skala mandeln.
Hacka den grovt.
Blanda grädde, sirap, socker och smör i en tjockbottnad kastrull och koka i 30-40 minuter eller tills den klarar kulprovet. (Droppa lite av massan i en kopp med kallt vatten. Om knäcken går att forma till en kula är den färdigkokt.)
Tillsätt den hackade mandeln.
Häll upp i knäckformar.

Kokostryffel

50 g hackad mörk choklad
2 msk kaffegrädde
100 g siktat florsocker
50 g kokosflingor
riven mörk eller vit choklad

Värm den hackade chokladen i vattenbad eller i mikron till den nätt och jämt smält.
Blanda i grädden.
Blanda i florsockret, lite i taget, och sedan kokosflingorna.
Täck över och låt svalna tills det blir formbart.
Forma till små bollar och rulla i den rivna chokladen och lägg i små formar, typ knäckformar.

Lakritskola

½ l grädde
5 msk sirap
½ kg socker
2 msk flytande glykos
30 g smör
1 st lakritsstång (köps på apoteket)

Krossa lakritsstången, lägg den i en hopvikt handduk och slå med en hammare.
Koka ½ till 1 timme eller tills den klarar kulprovet. (Droppa lite av massan i en kopp med kallt vatten. Om kolan går att forma till en kula är den färdigkokt.)
Häll upp i knäckformar.

Ljus kola

3 dl grädde
3 dl strösocker
1 dl ljus sirap
50 g smör
2 msk honung
100 g ljus choklad, Marabou

Blanda grädde, socker, sirap och kakao i en kastrull.
Koka massan till 120º.
Rör i smör och honung och låt koka i ytterligare 2 minuter.
Finhacka chokladen.
Tag av kastrullen från värmen och rör i chokladen.
Rör om tills den smält.
Häll upp smeten i en oljad långpanna ca 20x30cm.
Låt svalna.
Skär i bitar.
Förvaras svalt

Mandelgodis

500 g nougat
250 mörk eller ljus blockchoklad
200 gr sötmandel

Skålla och skala mandeln
Hacka mandeln grovt.
Rosta mandeln i ugn tills den blir lite gulaktig.
Smält nougat och blockchoklad i vattenbad eller i mikron, tillsammans.
Rör ner mandeln i smeten och häll upp i småkaksformar (lite större än knäckformar).
Ställ dom kallt tills dom har stelnat.

Mintchoklad-kola

2 dl socker
1 dl sirap
3 dl vispgrädde
2 msk kakao
5 mintchokladplattor, typ After Eight
1 tsk ättikssprit

Blanda socker, sirap, grädde, kakao och mintchoklad i en tjockbottnad kastrull eller stekpanna.
Koka upp.
Häll i ättikssprit en, som hindrar att kolan sockrar sig.
Koka utan lock i minst 45 minuter.
Rör om då och då.
Prova om smeten är tillräckligt fast genom att göra ett kulprov.
Lägg ett smörpapper i en form, ca 15x20 cm.
Häll i smeten och låt den stelna något.
Skär kolan i bitar.
Låt svalna och slå sedan in varje kola i ett papper.

Mockatryffel

250 g kakao
2 tsk kaffepulver
1 äggula
3 dl tjock grädde
1/2 msk rom
175 g florsocker (3 dl)
lite vaniljsocker florsocker att rulla i

Allt blandas.
Forma små kulor och rulla i florsocker.
Förvaras i kylskåpet

Mozartkulor

nougat
mandelmassa
blockchoklad

Skär mjuk nougat i sockerbitsstora bitar.
Dela mandelmassa i bitar, som blir en lagom "rock" för nougaten.
Rulla in nougaten, så den blir gömd.
Doppa i smält blockchoklad.
Lägg på bakplåtspapper för att stelna.

Mörk kola

3 dl grädde
3 dl strösocker
2 dl mörk sirap
3 msk kakao
1 tsk ättikssprit, 12%
3 msk smör

Blanda grädde, socker, sirap och kakao i en kastrull.
Koka massan till 120º.
Mot slutet av koktiden tillsätts ättika och smör.
Häll upp smeten i en oljad långpanna ca 20x30cm.
Låt svalna.
Klipp eller skär i bitar och slå in i plastfolie.
Man kan, om man vill, hälla upp kolan i knäckformar.

Nougatdröm

marsipan
nougat
frystorkat kaffe
Jägermeister
choklad

Blanda marsipan och nougat.
Tillsätt lite kaffe och en skvätt Jägermeister.
Rulla till kulor som doppas i smält choklad.

Nougat-kaneltryffel

400 g nougat
200 g mörk choklad
½ vaniljstång
2 bitar kanel
50 g honung
3 dl vispgrädde
150 g mjukt osaltat smör

Hacka nougat och choklad fint.
Koka upp grädden med vaniljstången, kanel och honung och låt det sjuda i 2 minuter.
Ta av kastrullen från spisen och låt gräddblandningen stå och dra i 2 timmar.
Skrapa ner vaniljfröna i blandningen och släng stången.
Koka upp igen och sila över den finhackade nougaten och chokladen.
Blanda ordentligt.
När blandningen svalnat till ca 40º så rörs smöret i.
Häll massan i en form, täck med plastfolie och låt kallna.
Gör kulor eller tärningar och doppa i smält choklad eller vänd dom i kakao.

Nougatkulor

200 g nougat
200 g mörk blockchoklad
1 tsk matolja
1/2 dl hasselnötskärnor
1/2 dl corn flakes

Skär nougaten i stänger som delas i bitar.
Forma bitarna till små kulor stora som spelkulor.
Smält blockchokladen i vattenbad eller i en kastrull på mycket låg värme.
Rör ner oljan i chokladen när den är helt smält.
Hacka nötter fint och smula corn flakes.
Blanda ner allt i den smälta chokladen.
Lägg ner en nougatkula i taget i chokladen och se till att den blir helt täckt.
Lyft sedan upp kulan med gaffel, skrapa av eventuellt överflödig choklad och placera den på ett bakplåtspapper. Låt stå tills chokladen stelnat.
Förvara svalt.

Nötchokladrutor

100 g smör
250 g socker
½ krm salt
1½ dl sirap
1½ dl grädde
125 g blockchoklad
3 dl hasselnötkärnor

Hacka och rosta nötterna.
Smält smöret i grädden.
Tillsätt socker och sirap.
Koka upp blandningen.
Tillsätt blockchokladen.
Koka tills en droppe stelnar i kallt vatten.
Blanda i nötterna.
Rör så lite som möjligt, smeten sockrar sig väldigt lätt.
Häll smeten på en smord plåt.
När den svalnat något skärs den i bitar.
Slå in i plastfolie.

Rischoklad

200 g mörk blockchoklad
puffat ris

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

Tetryffel

20 g kinesisk te, gärna jasminte
2 dl vatten
400 g mörk choklad
3 dl vispgrädde
25 g kallt osaltat smör

Lägg tebladen i en liten skål och häll på kokande vatten så det täcker.
Låt teet stå och dra.
Hacka chokladen fint och lägg den i en skål.
Koka upp grädden och sila ner teet.
Häll gräddblandningen över chokladen under omrörning.
Blanda i smöret,
Häll massan i en form, täck med plastfolie och låt kallna.
Gör kulor eller tärningar och doppa i smält choklad eller vänd dom i kakao.

Glögg

Översteglögg

Godare glögg får man leta efter. Starkare också. Den är gjord på brännvin, konjak, torkade frukter och kryddor

En hela brännvin (75 cl),renat eller special eller ???
1 1/2 dl konjak
1 öl (33 cl)
Till smaksättning:
2 st fikon
6 st katrinplommon
1 1/2 dl russin
1 st pomeransskal
2-3 bitar kanel
1 tsk kardemumma kärnor
10 st nejlikor
1-1 1/2 dl socker för sötning efter smak
2 msk socker avsett att brynas

Lägg fikon, katrinplommon, russin, pomeransskal, kanel, kardemumma och nejlikor i en kastrull
Häll över ölen och låt det koka tills ölen nästan kokat in helt.
Häll över brännvinet.
Sätt till sockret.
Smaka av. (Du ångrar att du inte gjorde dubbel sats, eller?)
Låt glöggen bli riktigt varm, men låt den inte koka. Locket måste sluta tätt.
Värm en stekpanna.
Lägg i ett par msk strösocker.
Skaka ut sockret i pannan och bryn det tills ytterkanterna börjar stelna och anta en vacker brun färg. OBS, sockret får ej brännas.
Häll i det brynta sockret samt konjaken.
Glöggen bör stå minst över natten och dra i kryddsatsen.
Ta upp frukten och ha som tilltugg.

Julglögg

Det här receptet tar lite längre tid att göra pga att man jäser svagdricka, jäst, socker, kryddor och potatis. glöggen blir bara bättre ju längre den lagras.

5 l svagdricka (finns på PET-flaska).
2 kg socker
1/2 kg russin
1 pkt jäst
1 bit ingefära
1/2 påse kardemummakärnor
2 påsar hela nejlikor
5 st råa potatisar

Rör ut jästen i lite svagdricka.
Blanda allt i en hink och täck med folie.
Låt stå minst 3 veckor.
Tappa om till en annan hink.
Ställ hinken kallt minst 1 dygn.
Tappa om till en annan hink.
Tappa upp på flaskor. Låt gärna flaskorna lagras några veckor

Vit glögg

2 1/2 dl vatten
1 dl strösocker
1 flaska (75 cl) vitt sött vin med muskatkaraktär
1-2 dl Årsta brännvin (smak av pomerans med viss sötma)
ca 1 tsk (5 krm) aromatisk tinktur från apotek
(ca 1 msk pressad citron)

Sjud vatten och socker tills sockret löst sig.
Rör om ibland.
Låt sockerlagen svalna.
Blanda vin, brännvin och svalnad sockerlag i kastrull.
Smaka noggrant av med aromatisk tinktur och eventuellt lite citron.
Låt glöggen dra några timmar.
Hetta upp den försiktig.

Röd glögg

1 flaska (75 cl) fylligt rödvin, t ex Periquita
1-2 kanelstänger
1 tsk kardemummakärnor
1 dl brun farin
1 flaska (37,5 cl) madeira, t ex Madeira Fine

Häll 1 dl av vinet i en kastrull.
Tillsätt kanel och kardemumma, koka upp och låt blandningen svalna.
Sila av kryddorna och blanda kryddvinet med rödvin och brun farin. Rör om så att farinet löser sig.
Tillsätt madeira och hetta upp glöggen varsamt.

Halfdans Julglögg

5 dl okryddat brännvin
5 dl rödvin
1-2 påsar färdiga glöggkryddor eller
5-7 hela kardemummor
1-2 bitar hel kanel
4 kryddnejlikor
1 pomeransskal
250 g toppsocker eller sockerbitar
Att servera till:
1-2 dl russin
1 dl skalad sötmandel

Lägg alla glöggkryddorna i en glöggkastrull.
Häll på spriten och vinet.
Låt alltsammans stå och "dra" under lock en god stund.
Värm glöggen men bara så mycket att den går att tända.
Den får absolut inte koka.
Lägg sockret på ett galler som placeras ovanpå kastrullen.
Tänd glöggen försiktigt.
Ös den brinnande glöggen över sockret med en slev så att detta smälter ner i glöggen.
Släck efter en stund, när ungefär hälften av sockret smält ner, med ett lock.
Smaka av glöggen. Vill man ha den sötare får man tända på igen och fortsätta ösningen.
Är glöggen för söt tillsätts lite extra sprit och vin.
Bäst serverats med färska pepparkakor.

Vinglögg I

1 litet pomeransskal
1 bit ingefära
2 bitar hel kanel
8 kryddnejlikor
1 tsk kardemumma kärnor
1 flaska vin (0,75l eller 1l)
1 dl okryddat brännvin
1 dl socker.

Bryt ingefäran i mindre bitar.
Värm upp vinet tillsammans med kryddorna till 80°C (får absolut inte koka!).
Låt dra under lock ca. 30 minuter.
Sila från kryddorna.
Tillsätt socker och öka försiktigt temperaturen så att sockret löses.
Servera glöggen het i små koppar eller glas med skållade mandlar och russin.

Vinglögg II

1 flaska enkelt rött vin, 75 cl
½ flaska portvin, 37,5 cl
2 bitar kanel
12-15 kardemummakärnor
1 torkat pomeransskal
¾ dl socker

Blanda vinet och kryddorna.
Låt det stå och dra ca 1 dygn.
Hetta upp vinet på svag värme. Det får inte koka.
Smaksätt med socker.
Sila bort kryddorna.

Stark, het och hemmagjord glögg

Sockerlag:
1750 gram strösocker
2000 gram vatten
5 gram citronsyra
Kokas svagt i 20 minuter
Blanda med:
1,8 liter vodka, okryddat brännvin
2 flaskor marsalavin
1 flaska rödvin
15 gram tinctura aromatica sine gal
25 gram tinctura vanilla (finns på apotek och i essensaffärer)

Effekt glögg

1½ flaska Parador
½ flaska, 37,5, brännvin
½ flaska, 37,5, portvin
3 dl vatten
2 dl socker
1 flaska aromatisk tinktur

Blanda alla ingredienserna i en kastrull.
Hetta upp under omrörning.
Rör tills sockret löst sig.
Glöggen får ej koka.

Glögg

1½ dl farinsocker
1 flaska rödvin
1 påse glöggkryddor
1½ dl sherry

Smält farinsockret långsamt i en kastrull, rör hela tiden.
Tillsätt vin och glöggkryddorna, hetta upp under omrörning men låt det inte koka.
Ta av kastrullen från värmen, tillsätt sherryn och låt glöggen stå och dra i ca 12 timmar
Sila ifrån kryddorna.

Classes glögg

1 liter renat
70 cl red port eller kraftigt rödvin
4 dl vatten
400g socker
1 tsk vaniljsocker
15 ml aromatisk tinktur (glöggkrydda från apoteket)

Koka i hop vatten och socker.
Tillsätt övriga ingredienser.
Värm till önskad temperatur.

Mumma

Julmumma med styrka

Förvara flaskorna i kylskåp fram till det att mumman skall blandas till.

1 dl gin
1 tsk kardemummakärnor
2 flaskor julöl à 33 cl
2 flaskor porter à 33 cl
1 flaska sockerdricka à 33 cl

Stöt kardemumman och blanda den med ginet, låt dra i minst en halvtimme.
Sila sedan ner ginet i en stor tillbringare.
Luta bringaren och häll försiktigt i öl och porter, allra sist häller ni i sockerdrickan.
Servera genast.

Klassisk mumma

2 flaskor porter eller julöl
3-4 dl vitt vin
1 flaska sockerdricka
1 flaska ljust öl

Blanda allt.
Rör om så det skummar och servera genast

Lättare mumma

En så gott som alkoholfri mumma som även större barn gärna smakar på. Även här måste flaskorna kylas i god tid

1/2 dl koncentrerad svart vinbärssaft
1 drygt krm malen kardemumma
2 flaskor julöl, klass 1, à 33 cl
1 flaska sockerdricka à 33 cl

Låt den malda kardemumman dra i saften i cirka en halvtimme.
Fyll på med öl och sockerdricka omedelbart före serveringen.

Mumma för män

Standardiseringskommisionen i Sverige, SIS, utfärdade för många år sedan en standard för juldrycker. Då framkom det att denna dryck endast *fick "utskänkas till manlig tomte och då i samband med utskänkning av minst skinksmörgås".*

1 flaska porter
1 flaska pilsner
3-4 dl äppelcider
1 dl Årstabrännvin

Blanda allt och servera.

Mumma

2 flaskor mörkt öl
2 flaskor porter
½ flaska sockerdricka
¾ dl madeira

Alla ingredienser ska ha samma temperatur.
Använd en stor karaff, häll ölet och portern långsamt efter kanten så att det inte skummar så mycket.
Tillsätt sockerdricka och spetsa med madeira.

Diverse

Honungssenap

100 g Coleman's senapspulver
1 dl florsocker
2 dl creme fraiche
2-3 msk honung
salt

Blanda senapspulvret, florsocker och creme fraiche i en kastrull.
Låt blandningen koka upp under omrörning.
Koka någon minut tills senapen är helt slät.
Tag kastrullen från värmen och smaksätt med honung och lite salt.
Häll senapen på en glasburk med lock.
Låt stå svalt ca 2 veckor innan servering.

Grov julsenap

1 påse, 40 g, brunt senapsfrö
2-3 msk vatten
2 msk bruntfarin
1 tsk vinäger
1 krm salt
½ dl olivolja

Finfördela senapsfröna i matberedaren.
Tillsätt lite vatten under arbetets gång.
Smaksätt de krossade fröna med brun farin, vinäger och salt.
Blanda till sist ner oljan.
Häll senapen på en glasburk med lock.
Låt stå svalt ca 2 veckor innan servering.

Stark hemgjord senap

1 dl Colman's senapspulver
2 dl florsocker
½ krm salt
3 msk vatten
3 msk ättikssprit, 12%
1-2 msk olja

Blanda senapspulver och florsocker och tillsätt salt.
Rör försiktigt ner vatten och ättika.
Tillsätt olja under omrörning.
Häll senapen på en glasburk med lock.
Låt stå svalt ca 2 veckor innan servering.

Whiskysenap

100 g Coleman's senapspulver
½ dl strösocker
2 dl vispgrädde
1 msk whisky

Blanda senapspulver, socker och grädde i en kastrull.
Låt blandningen koka någon minut under omrörning tills den blir helt slät:
Passa noga så det inte bränns vid.
Ta kastrullen från värmen och smaksätt med whisky.
Häll senapen på en glasburk med lock.
Låt stå svalt ca 2 veckor innan servering.