

Morgunblaðið

10 | 12 | 2020

Hátíðarmatur



Í SAMSTARFI VIÐ

HAGKAUP



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Fordæma- laust flipp í eldhúsinu

Þetta blað er nokkurs konar uppskeruhátíð bragðlaukanna. Við fórum afstað með mjög ákveðnar þælingar en markmiðið var að gera blað sem innihéldi allt það besta sem við borðum á jólnum. Eins og í fyrra er blaðið unnið í nánu samstarfi við Hagkaup, sem samþykkti þá óvenjulegu hugmynd okkar að gera blað þar sem efnið fengi notið sín til fullnustu.

Við fengum til liðs við okkur stórstjórnur í eldhúsinu til að elda hvern veisluréttinn á fætur öðrum og tveir bakaranemar drottna yfir eftirréttahlutanum og leika þar listir sínar. Þar ættu allir að finna eitthvað við sitt hæfi og koma matarbloggarar sterkir inn með upphaldseftirrétti þjóðarinnar.

Verkefni sem þetta er alltaf útpælt samvinnuverkefni þar sem búið er að teikna upp lokaafurðina löngu áður en kveikt er undir nokkrum þótti. Matarvefurinn hefur yfir að ráða einstöku teymi, sem ég leyfi mér að fullyrða að sé á heimsælikvarða. Þar fara fremst í flokki Kristinn Magnússon ljósmyndari, Elva Hrund Ágústsdóttir útlitshönnuður og Aníta Ösp Ingólfssdóttir sem sá um alla eldamennsku. Vegna fjöldatakmarkana á vinnustöðum var notast við heimili mitt í undirbúningnum og loks var því breytt í ljósmyndastúdíó. Slíkt er töluvert flókið – ekki síst þegar taka þarf tillit til sóttvarnareglna – en það gekk upp.

Matarmyndir eru nokkuð snúnar. Þú þarft að ná augnablikinu þegar maturinn skartar sínu fegursta því eins og Stella Löve sagði hér um árið þá verður majónesin gul og enginn vill svo leiðis mynd. Eins var það skipulagt í þaula hvenær afhending á eftirréttunum færi fram fyrir hópmyndatökuna.

Eins og gefur að skilja þegar góður hópur hittist var kátt á hjalla og mikið talað þegar eftirréttameistararnir mættu með dásemdirnar. Á meðan voru dúkar straujaðir, ljós stíllt og allt var á suðupunkti þegar undirrituð rak upp skaðræðisöskur svo allir hrukku í kút. Í ljós kom að heimilishundurinn hafði komist í Baileys- og Nutella-fylltu vatnsdeigsbollurnar sem Elenora Rós kom með og var búinn að sporðrenna tveimur þegar hann var gripinn glóðvolgur!

Áfallateymi var samstundis sent inn í eldhús til að meta skaðann, hundinum var vísað úr eldhúsinu og á spennuþrungnu augnabliki kútveltust allir um afhlátri.

Ég fæ ykkur seint fullþakkað sem lögðuð hönd á plóg við að gera þetta blað. Að baki hverri myndatöku liggur ógrynni vinnustunda sem fóru í undirbúning, innkaup, eldamennsku og framsetningu.

Og takk Hagkaup fyrir að taka þátt í þessu verkefni með mér og vera alltaf til í að gera eitthvað skemmtilegt.

Takk fyrir og gleðileg jól!

Þóra Kolbrá
Sigurðardóttir
Umsjónarmaður
Matarvefs mbl.is



Fólkið á bak við blaðið



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Kristinn Magnússon - ljósmyndari

Kristinn útskrifaðist sem ljósmyndari frá The Art Institute of Fort Lauderdale í Flórída 2005. Eftir útskrift hélt hann til Flórída þar sem hann starfaði sem ljósmyndari en þegar heim til Íslands var komið 2006 hóf hann störf hjá útgáfufyrirtækinu Birtíngi þar sem hann myndaði fyrir blöð eins og Nýtt líf, Hús og híbýli og Gestgjafann. Árið 2011 tók hann við sem yfirmaður ljósmyndadeildarinnar hjá Birtíngi og gegndi því starfi til 2013. Kristinn hefur starfað fyrir margar af stærstu auglýsingastofum og fyrirtækjum landsins og hefur frá árinu 2017 verið ljósmyndari hjá Morgunblaðinu.

Elva Hrund Ágústsdóttir - stílisti/útstillingahönnuður

Elva er innanhússhönnuður að mennt og er mikill fagurkeri. Hún bjó átta ár í Danmörku þar sem hún starfaði meðal annars hjá hinu virta hönnunarfyrtæki Muuto. Elva starfaði lengi vel á tímaritinu Húsum og híbýlum sem blaðamaður, stílisti og ritstjóri. Eins hefur hún komið að mörgum verkefnum hér heima og erlendis fyrir fyrirtæki á borð við Epal, Bioeffect, Fólk Reykjavík, Vodafone, Mads Nørgaard og Magasin-verslananna í Danmörku – ásamt verkefnum í Berlín og Finnlandi, svo eitt-hvað sé nefnt. Hún hefur afburðasmekk og á heiðurinn af glæsilegu útliti þessa blaðs, þá ekki síst forsiðunnar.



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Aníta Ösp Ingólfssdóttir - matreiðslumeistari

Aníta útskrifaðist sem matreiðslumeistari árið 2016 en hefur unnið við matreiðslu síðan hún var 14 ára. Hún hefur unnið á veitingastöðum um allan heim á borð við Batard í New York, Grace, BOKA og Yusho í Chicago og Sabor á Bahamaeyjum. Hún hefur verið yfirkokkur, einkakokkur og allt þar á milli enda einstaklega fjölhæfur matreiðslumaður og hokin af reynslu.



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon



Allur borðbúnaður frá Kokku

Allur borðbúnaður sem við notum í blaðið og eiginlega bara allt fallett kemur úr Kokku á Laugaveginum. Þá viljum við sérstaklega þakka Guðrínu Jóhannesdóttur fyrir aðstoðina því það var alveg sama hversu mikið var að gera hjá henni, alltaf gat hún aðstoðað okkur. Það eru fáir sem eru jafn fróðir um eldamennsku, aðferðir og allt sem viðkemur matargerðarlistinni og Guðrún og því ekki að undra að Kokka sé oft kölluð upphaldsbúð sælkeranna.

Sérstakar þakkir

Matreiðslumaðurinn Völundur Snær Völundarson nýtur þess vafasama heiðurs að vera giftur umsjónarmanni matarvefs mbl.is og er því iðulega dreginn inn í hin ýmsu verkefni, líkt og þetta jólamatarblað sem var bókstaflega „eldað“ inni á heimili hans. Það vill líka svo skemmtilega til að Völli er einstaklega lipur þegar kemur að eldamennsku og matarstíliseringu og því var framlag hans til þessa blaðs ómetanlegt.

Blómagallerí

Hrafnhildur Þorleifsdóttir í Blómagallerí sá um að gera blómaskreytingarnar í blaðinu af sinni alkunnu sníll en þær hafa vakið verðskuldaða athygli fyrir fegurð og frumleika.

Meira sælkerá

SALTMINNI
Þarf ekki að
sjóða. Aðeins 90
mín. í ofni

HAGKAUP
Hamborgarhryggur
Sérvalinn úr 1. flokks hráefni

Hagkaup
mælir
með

Hagkaups Hamborgarhryggur

Sérvalinn af fagmönnum úr gæða hráefni. Við viljum vera viss um að hátíðarmaturinn þinn verði óaðfinnanlegur. Þess vegna látum við framleiða sérstakan hrygg samkvæmt ströngum gæðastöðlum Hagkaups. Hann er saltminni og þarf því einungis að elda í ofni.

Forréttir



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Kengúru-tataki

með ferskum fíkjum og sýrðu fennel

2 stk. kengúrufile
kínversk fimm krydda blanda
salt
ferskar fíkjur

- * Kengúran þerruð og krydduð vel með kínversku fimm krydda blöndunni og smá salti.
- * Þá er hún steikt á mjög heitri pönnu með olíu, steikt í um það bil 20 sekúndur á hverri hlið, en hún á að fá góða skorpu á allar hliðar en vera hrá í miðjunni.
- * Kæld niður og síðan skorin í þunnar sneiðar.
- * Borin fram með klettasalati, sýrðu fennel og ferskum fíkjum.

Sýrt fennel

2 stk fennel
1,5 dl sykur
1,5 dl eplaedik
1,5 dl vatn
3 anísstjörnur

- * Skorið er neðan af fennelnum og hann skorinn örþunnit, best er að nota mandólín.
- * Þá er sykur, eplaedik, vatn og anísstjörnur sett í pott og hitað upp að suðu.
- * Hellt yfir þunnit skorinn fennelinn.
- * Geymt í lokuðu íláti.



matseðill

FORRETTIR

gæstatatar á lafabrauð með sultu, grafin gæs með camberlandsösu, kengúra "five spice" með klettasalati og pikkludum fennel

ADALRETTUR

kalkun með beikoni, döðlum og þurrkudum kísuberjum, sækartöflunsmeningur með stökkum sykruðum, rauðrófusalat með hvargi og þekarnetum ásamt söðsöu með sveppum.

EFTIRRETTIR

Spennandi forréttir



Grafin önd



Grafin gæs



Reykt gæs

Grafin gæs

með sýrdum rauðlauk og cumberlandsósu

2 gæsabringur
80 g blóðbergssalt (Arctic thyme salt)
50 g púðursykur

- * Himan af gæsabringunum hreinsuð vel af, þá eru bringurnar þerraðar og kryddaðar með salti og púðursykri.
- * Látnar liggja í kæli yfir nótt.
- * Þá eru þær skolaðar, þerraðar og settar í næstu blöndu.

3 msk. gróft salt
3 msk. rósapipar
2 msk. kóríanderfræ
1 msk. anísfræ
1 msk. grænmetisblanda frá Kryddhúsinu
1 msk. einiber

- * Þessi blanda er marin saman í morteli eða sett í blandara og stráð vel yfir gæsabringurnar og aftur eru þær geymdar í kæli yfir nótt.

- * Þá eru þær tilbúnar til að borða, bæði er hægt að skola þær eða bara skera þær beint með kryddblöndunni utan á.



Sýrdur raudlaukur

1 stk. rauðlaukur
1,5 dl vatn
1,5 dl rauðvínsedik
1,5 dl sykur

- * Laukurinn skorinn örþunn, best er að nota mandólín.
- * Hann er þá settur í sjóðandi vatn í um það bil 45 sekúndur og síðan snöggkældur en það er gert til að ná mesta biturleikanum úr lauknum.
- * Þá er sykur, vatn og edik hitað saman upp að suðu og hellt yfir laukinn.
- * Geymist í lokuðu íláti.
- * Cumberland-sósan var keypt tilbúin í Hagkaup.



Grafinn gæsa-tartar

með norðlensku laufabrauði og trönuberjasultu

½ - 1 stk. grafin gæsabringa
4 stk. skallottlaukur
⅓ box graslaukur
1 stk. klementína – zest og safi
3 msk. klementínuolía
salt
norðlenskt laufabrauð frá Gamla Bakstri
trönuberjasulta

- * Gæsin, laukurinn og graslaukurinn skorið smátt og blandað saman í skál með klementínu-zestinu, safanum og klementínuolíunni, smakkað til með salti.
- * Laufabrauð brotið niður, smurt með trönuberja-sultu og tartarinn þar ofan á.

Hátíðarmatur í úrvali



Gæsabringur

4.999 kr/kg



Canard confit andalæri 550 g

2.399 kr/pk



Andabringur

2.899 kr/kg

Adalréttir



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Heill kalkúnn

með döðlu- og trönuberjafyllingu, heimagerðu rauðkáli, sykurpúðasætkartöflumús og svívirðilega góðri kalkúnasósu

5 kg heill kalkúnn
1 stk. laukur
1 stk. grænt epli
1 stk. sítróna
timjan
rósmarín
salvía

- * Innvolsið úr kalkúninum er tekið og sett til hliðar fyrir sósuna, lífrinni er hent.
- * Kalkúnninn er þurrkaður og skinnið losað frá bringunum, en það er gert með því að smeygja hendinni varlega undir skinnið og færa sig smám saman aftar á bringuna.
- * Þar á milli er síðan smurt um það bil $\frac{1}{2}$ af kryddsmjörinu.
- * Þá er kalkúnninn saltaður og pipraður að innan og utan og allur fuglinn penslaður með restinni af kryddsmjörinu.
- * Laukurinn, eplið og sítrónan skorið gróflega og sett inn í kalkúnninn ásamt kryddjurtunum.

Kryddsmjörin

500 g smjör
6 stk. hvítlauksgeirar
4 greinar rósmarín
4 stórar greinar timjan
4 stórar greinar salvía
pipar

- * Smjörin brætt í potti, kryddin pilluð gróflega af greinunum, hvítlaukur flysjaður og allt sett út í smjörin, leyft að krauma í 2-3 mínútur.
- * Þá er kryddsmjörin sett í blandara. Kælt lítillga áður en smurt er á fuglinn. Gott er eða geyma kalkúnninn með kryddsmjörinu í kæli yfir nótt, en alls ekki nauðsynlegt.
- * Þá er kalkúnninn settur í miðjan ofninn á 150°C í um það bil 4 klukkutíma. Gott er að ausa smjörinu og soðinu sem kemur af honum yfir fuglinn á svona 30 mínútna fresti.
- * Þegar kalkúnninn er klár þarf hann að fá að standa í að minnsta kosti 20 mínútur áður en skorið er í hann.

Kalkúnasósa

Involsið úr kalkúninum (háls, hjarta og fóarn)
3 stk. hvítlauksgeirar
2 stk. laukur
2 stönglar sellerí
3-4 gulrætur
rósmarín
timjan
salt og pipar
kjúklingakraftur/kalkúnakraftur
750 ml rjómi
2-3 msk. Dijon-sinnep
1 msk. trönuberjasulta
maizena-mjöl

- * Innmaturinn steiktur í frekar stórum potti með olíu, þegar hann er orðinn vel brúnaður er grænmetinu bætt út á ásamt salti og pipar.
- * Steikt þar til grænmetið er farið að mýkjast vel.
- * Þá er um það bil 2 lítrum af vatni hellt út á og leyft að sjóða rólega í um það bil klukkutíma.
- * Þá er soðið sigtað í annan pott, fitan og grugg veitt ofan af og látið sjóða niður um sirka helming.
- * Þá er rjómanum og sinnepinu bætt út í og þegar það hefur náð suðu er sósunni annaðhvort leyft að sjóða rólega niður í klukkutíma eða smökkuð til og athugað hvort það þurfi aukakraft eða salt og pipar.
- * Í lokin er sultunni bætt úr í sósuna og hún þykkt með maizena-mjöli.





Kalkúnafylling

2 pk. tilbúin kalkúnafylling með beikoni og döðlum
4 dl þurrkuð kirsuber
3 dl pekan-hnetur

* Pekan-hneturnar eru skornar smátt, ristaðar snögg á pönnu og blandað saman við fyllinguna ásamt kirsuberjunum.

* Síðan er fyllingin hituð upp eftir leiðbeiningum á pakka.

Rauðkál

1 stk. rauðkálshaus lítill
2 msk. olía
1 stk. grænt epli
1 stk. rauðlaukur
1 stk. appelsína – zest og safi
¾ dl eplaedik
1 ½ dl vatn
2 msk. púðursykur
4 stk. anísstjörnur

* Rauðkálið skorið þunnt á mandólíni eða í matvinnsluvél.

* Það er steikt í olíunni við lágan hita. Þá er eplið og laukurinn flysjað, skorið smátt og bætt út í ásamt zestinu og safanum af appelsínunni, edikinu, vatninu, púðursykrinum og anísstjörnunum.

* Látið malla í um það bil klukkutíma en passa þarf að vökvinn gufi ekki alveg upp.

* Anísstjörnurnar eru veiddar upp úr og rauðkálið smakkað til með salti og púðursykri.

Sætkartöflumús

1 kg sætar kartöflur
3 dl rjómi
5 dl vatn
1 msk. salt
5 msk. púðursykur
1 stk. klementína – safi

* Sætu kartöflurnar flysjaðar og skornar í litla bita, settar í pott með rjómanum, vatninu og saltinu, soðnar þar til vel mjúkar.

* Þá er mesti vökvinn sigtaður frá og kartöflurnar maukaðar.

* Þá eru þær kryddaðar með púðursykrinum og klementínusafanum, smakkaðar til með salti og pipar.

2-3 dl sykurlúðar
1 dl kornflex

* Músin er þá sett í eldfast mót og sykurlúðum stráð yfir hana, hægt er að nota mini-sykurlúða eða skera niður stærri sykurlúða.

* Sett inn í ofn á 180°C þar til sykurlúðarnir eru farnir að brúnast smá.

* Þá er kornflexi stráð yfir og sett í auka 5 mínútur í ofninn.





Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Sous vide-andabringa

með pikkluðum fennel, flamberuðum fíkjum og fersku káli

4 stk. andabringur
6 litlar timjangleinar
4 stk. hvítlauksgeirar

- * Andabringurnar þerraðar, himnurnar hreinsaðar af, rákir skornar í fituna á bringunni og hún söltuð lítillega.
- * Bringan er þá steikt á þurri pönnu með fituhliðinni niður á meðalháum hita.
- * Þegar fitan er farin að bráðna er timjan og

hvítlauk bætt út á pönnuna og síðan er bringan steikt þar til hún er orðin gullinbrún og stökk, snúið við og steikt í sirka 45 sekúndur.

- * Þá er henni vakúmpakkað eða sett í rennilásapoka með fitunni og kryddunum og elduð í sous vide í 90 mínútur á 58°C.
- * Þá er bringan aftur tekin og steikt með fituhliðinni niður á pönnu en við þetta verður fitan extra stökk og góð.

Steikt grænmeti

400 g smælki kartöflur
400 g gulrætur
salt
pipar

- * Kartöflurnar soðnar þar til mjúkar, en þá kældar og kramdar.
- * Gulræturnar flysjaðar og skornar í bita.
- * Síðan er fitan af pönnunni eftir öndina nýtt til að steikja kartöflurnar og gulræturnar og þá þarf einungis salt og pipar á grænmetið.



Rauðrófu-salat

3 stk. meðalstórar rauðrófur
1 dl gróft salt

- * Saltið sett í tvær hrúgur í eldfast mót, skorið er neðan af rauðrófunum og sárin sett á saltið.
- * Álpappír settur yfir eldfasta mótið og rauðrófunar bakaðar á 180°C í rúman klukkutíma eða þar til þær eru mjúkar í gegn, tími fer allveg eftir stærðinni á rauðrófunum.
- * Síðan eru þær kældar niður.

3 msk. hunang
2 msk. hvítvínسدik
½ dl fræblanda
1 dl pekanhnetur
1 stk. klementína
steinselja
salt

- * Rauðrófurnar eru skornar í litla bita og þær kryddaðar með hunangi og ediki.
- * Pekanhneturnar eru skornar smátt og rist- aðar á pönnu með fræblöndunni, klementínan afhýdd og skorin í litla bita og steinseljan skorin smátt.
- * Þá er öllu blandað saman og smakkað til með salti.



Confit-andalæri

2 pakkar andalæri

- * Andalærin koma tilbúin í vakúmpoka, hægelduð í sinni eigin fitu.
- * Gott er að láta lærin liggja í heitu vatni í 15-20 mínútur svo auðveldara sé að losa þau heil úr pokanum og þau eru orðin nokkuð heit í gegn.
- * Þá eru þau einfaldlega þerruð lítillega, söltuð og steikt á pönnu, fyrst með skinnhliðina niður, en það verður að fara varlega þar sem fitan getur verið að spýtast í allar áttir.
- * Steikt þar til skinnið er stökkt og þá snúið við og steikt örlítið á hinni hliðinni.

Sveppa-risotto

- 300 g sveppir
- 150 g kastaníusveppir
- 1 stk. laukur
- 4 stk. hvítlauksgeirar
- 4 greinar timjan
- 40 g smjör
- 400 g arborio-hrísgrjón
- 2 ½ dl hvítvín
- 1 stk. sítróna – zest og safi
- 1 – 1 ½ l soðið vatn
- 2 msk. andakraftur
- 1 ½ dl parmesanostur rifinn

- * Sveppirnir skornir í sneiðar, steiktir á pönnu með smá af smjörunu, salti og pipar, settir til hliðar.
- * Laukur og hvítlaukur skorinn smátt niður, timjanið pillað af greininni, svitað í potti með smjörunu þar til laukurinn er orðinn glær, ekki brúna hann.
- * Þá er grjónunum bætt út á og hrært vel í pottinum í um það bil 2 mínútur og þá er hvítvíninu hellt út á og látið sjóða vel niður.
- * Í öðrum potti er vatnið og andakrafturinn hitað upp saman.
- * Þegar hvítvínið hefur soðið vel niður er byrjað að ausa andasoðinu út á grjónin, gott er að setja bara eina ausu í einu og hræra vel í milli og leyfa grjónunum að draga í sig soðið.
- * Í lokin þegar soðið er allt komið út í og grjónin orðin soðin er steiktu sveppunum, sítrónu-zestinu, safanum og parmesanostinum hrært saman við og smakkað til með salti.

Hvítkálssalatid hennar mömmu

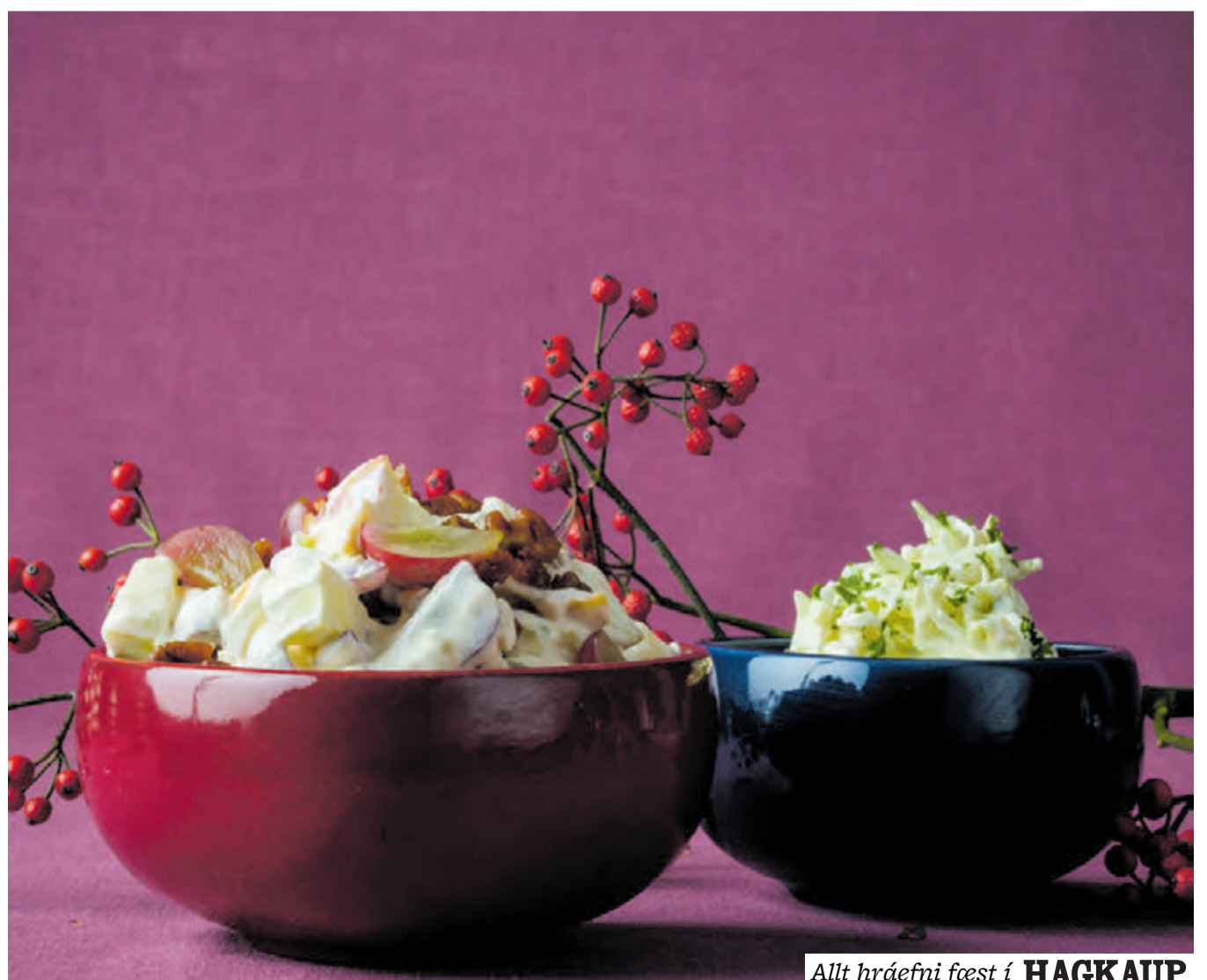
- ½ haus hvítkál
- 1 lítil dós ananaskurl
- ½ l þeyttur rjómi
- 5-6 msk. mayo

- * Hvítkálið skorið eða rifið niður smátt, safinn sigtaður vel af ananaskurlinu.
- * Þeytta rjómanum og mayonesinu blandað saman og hrært út í hvítkálið og ananasinn.
- * Geymist í kæli í 2 – 3 klukkutíma áður en borðað.

Öðruvísi jólaeplasalat

- 4 stk. græn epli
- 2 stk. selleristönglar
- 1 dl þurrkaðar apríkósar
- 1 dl vínrauð vínber
- 1 dl pekan-hnetur
- 3 dl súrmjólk
- 1 dl Egils appelsínubykkni
- 2 dl rjómi

- * Byrjað er á því að þeyta rjómann og honum síðan blandað út í súrmjólkina og appelsínubykknið, þá er sósan á salatið klár.
- * Eplin og vínberin skorin í meðalstóra bita, sellerið, apríkósurnar og hneturnar skornar smátt.
- * Síðan er öllu einfaldlega blandað saman.



Allt hráefni fæst í **HAGKAUP**

Villibráðarjól

ad hætti Læknirsins í eldhúsinu



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Snöggeldadur krónhjörtur

með nípumauki, karamelliseruðu graskeri og Campofiorin-rauðvínssósu

800 g krónhjartarlund (skorin í fjóra bita)
salt og pipar
smjör/olía til steikingar

- * Látið kjötið standa úti á borði til að ná stofuhita.
- * Saltið og piprið vandlega.
- * Steikið á heitri pönnu þannig að kjötið sé jafnbrúnað.
- * Komið hitamæli fyrir í kjötinu og setjið í 130° heitan ofn og eldið að kjarnhita.
- * Látið standa í 10-15 mínútur undir álpappír til að jafna sig.

Nípumauk

2 stórar nípur
1 kúfuð teskeið af Edmont Fallot-sinnepi
50 ml rjómi
50 g smjör
salt og pipar

- * Flysjið og sjóðið nípurnar í söltu vatni.
- * Þegar þær eru mjúkar í gegn hellið þið vatninu frá.
- * Maukið saman með rjóma, smjöri, sinnepi, salti og pipar.
- * Haldið heitu.

Karmelliserad grasker

½ „butternut“-grasker
góð jómfrúarola
salt og pipar
ferskt timían til skreytingar

- * Flysjið og skerið graskerið í litla kubba – 1 cm.
- * Veltið upp úr olíu, salti og pipar.
- * Bakið í 180°C heitum ofni þar til þeir eru fallega brúnaðir.

Gufusodnar strengjabaunir

strengjabaunir
góð jómfrúarolía
salt og pipar

- * Gufusjóðið strengjabaunirnar í nokkrar mínútur þar til þær eru mjúkar í gegn.
- * Veltið upp úr góðri jómfrúarolíu
- * Saltið og piprið.

Campofiorin-rauðvínssósa

500 g nautahakk (eða hreindýrahakk en þá þarf ekki kraft)
villibráðarkraftur
½ gulur laukur
2 hvítlauksrif
smjör/olía til steikingar
500 ml Campofiorin-rauðvín (auðvitað má nota hvaða rauðvín sem er)
1 greinar af timían
500 ml kjúklingasoð
2 msk. smjör
salt og pipar

- * Steikið hakk og lauk í smjöri þar til það fær á sig fallega brúnan lit. Saltið og piprið.
- * Undir lok steikingarinnar á kjötinu og lauknum bætið þið smátt skornum hvítlauk saman við og látið steikjast í nokkrar mínútur.
- * Gætið þess að brenna ekki laukinn eða hvítlaukinn.
- * Bætið rauðvíninu saman við og sjóðið upp ásamt timíangreininni – og sjóðið niður þannig að það séu ekki nema kannski 50-70 ml af víni eftir á pönnunni.
- * Bætið næst kjúklingasoðinu saman við og sjóðið upp og síðan niður um rúmlega helming.
- * Síið sósuna í annan pott og bætið smjöri, litlu í senn, saman við á meðan þið hrærið jafnt og þétt. Þannig fær sósan á sig fallegan gljáa og aukna þykkt.
- * Saltið og piprið eftir smekk.

BAKARÍÐ

Súrdeigsbrauð

- hefðbundið
- með kúmen
- með spíruðum rúg
- með trönuberjum og sólblómafræjum

879 kr/stk



Grafin grágæsarbringa

með cassis- og bláberjasultu, rjómaostsfroðu og ferskum bláberjum

Fyrir fjóra

1 grágæsarbringa
handfylli ferskt rósmarín
handfylli ferskt timían
1 msk. rósapípar
1 msk. grænn pípar
2 msk. þurrkað timían
50 g gróft sjávarsalt
50 g sykur

- * Öllum hráefnum er blandað saman og lagt ofan á plastfilmu.
- * Grágæsarbringunni er komið fyrir í miðjunni og svo er plastinu vafið þétt utan um hana þannig að hráefnin dreifist jafnt yfir.
- * Sett í ísskáp í 2-3 daga undir fargi.
- * Snúið á degi hverjum.

Cassis- og bláberjasulta

4 msk. bláberjasulta
100 ml cassis-líkjör

- * Byrjið á því að setja sultuna í pott og bætið sólberjalíkjörnum saman við.
- * Hrærið vandlega saman og sjóðið niður líkjörinn.
- * Látið kólna.

Rjómaostsfroda

½ dós rjómaostur með lauk og graslauk
250 ml rjómi

- * Setjið rjómaostinn í skál og hrærið rjómanum vandlega saman við.
- * Hellið blöndunni í rjómasprautu og hleypið gasi á sprautuna.
- * Geymið í kæli.
- * Gætið að því að hrista sprautuna vel áður en þið sprautið úr henni. Gott er að prófa áður.

Samsetning

4 súrdeigsbrauðsneiðar
smjör
hvítlauksrif
grafin grágæs skorin í þunnar sneiðar
handfylli af basilsprettum
handfylli af bláberjum
salt og pípar

- * Smyrjið brauðið með smjöri og steikið á pönnu.
- * Skerið hvítlauksrif í helminga og raspið ofan á heitt brauðið.
- * Sneiðið grágæsarbringuna í þunnar sneiðar og leggið ofan á brauðið.
- * Skerið bláberin í helminga.



Morgunblaðið/Eggert

Læknirinn í eldhúsinu

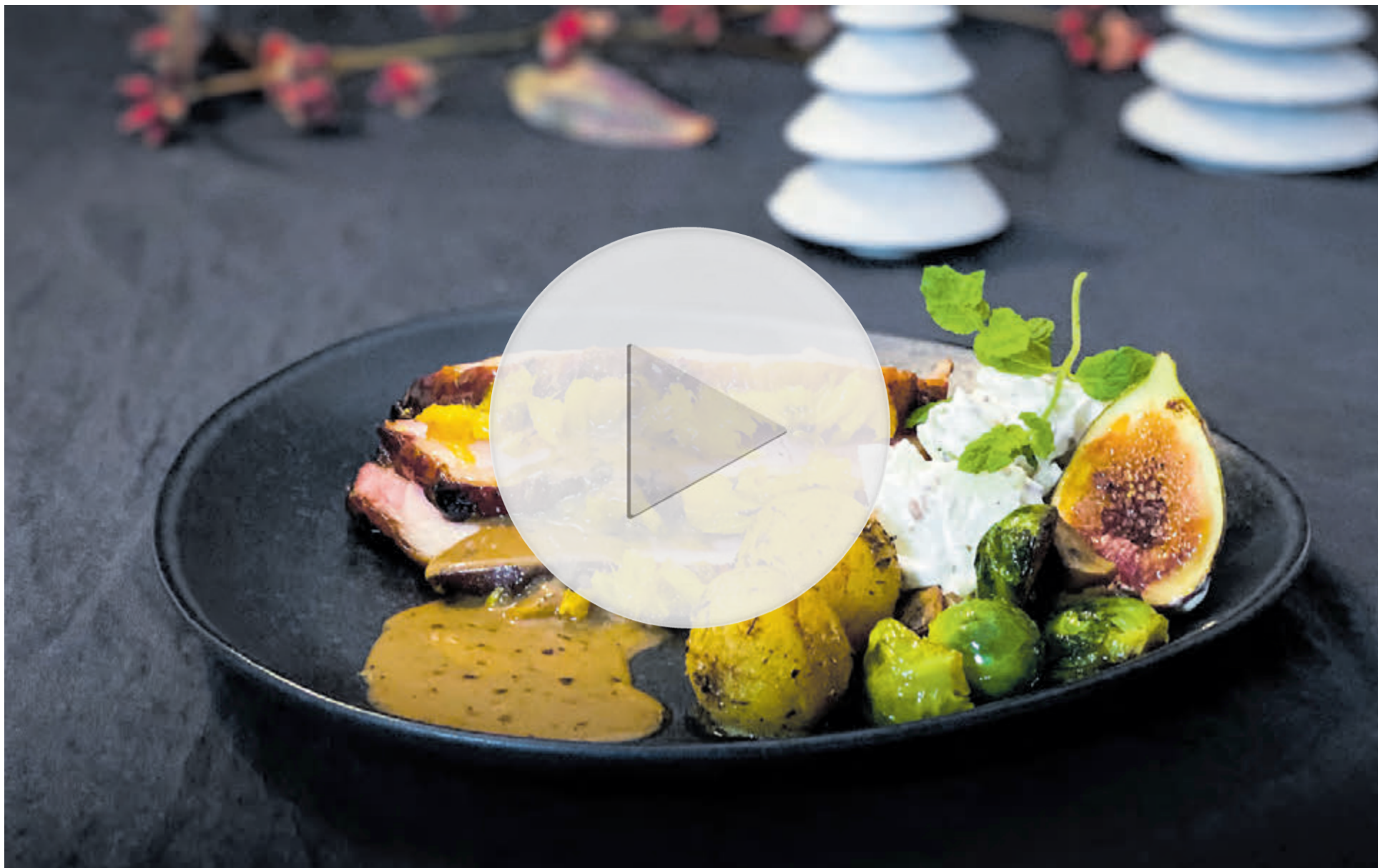
Ragnar Freyr Ingvarsson er mörgum sjálfsgagt betur kunnur sem Læknirinn í eldhúsinu. Það sem byrjaði sem áhugamál er orðið að lífsstíl og gott betur. Læknirinn er einn vinsælasti matreiðslumaður landsins og bækur hans og sjónvarpsþættir hafa notið mikilla vinsælda. Ragnar leggur mikið upp úr hráefninu og veitt fátt skemmtilegra en að nostra við matinn og er útkoman ávallt eftir því. Hér er Ragnar með krónhjartasteik sem hann parar með rauðvínssósu sem óhætt er að fullyrða að sé ein dýrasta sósa sem soðin hefur verið.

- * Raðið brauðinu á disk, sprautið rjómaostsfroðunni yfir.
- * Dreifið cassis-bláberjasultunni á diskinn
- * Skreytið með berjum og basilsprettum.
- * Salt og pípar eftir smekk.

HAGKAUP
Hangikjöt
reykt með sérstakri blöndu af íslensku birki
Minna salt sama bragð

Hagkaup mælir með

Tilbúinn jafningur þarf aðeins að hita
499 kr/stk



Ljósmyndir/Völundur Snær

Appelsínu- og hunangsgljáður hamborgarhryggur

með smjörsteiktum sveppum og rósakáli, kryddkartöflum og hátíðarsósu

hamborgarhryggur frá Hagkaup

1 rauðlaukur
2 appelsínur
6 stjörnuanis
1 msk. negull
½ msk. svartur pipar
2 kanilstangir
gljái fyrir hamborgarhrygg
rósakál
sveppir
smjör
salt + pipar
ferskt timjan
forsoðnar kartöflur

Herbes de Provence krydd
hátíðarsósa frá Hagkaup
waldorfsalat frá Hagkaup

- * Skerið laukinn og aðra appelsínuna í báta.
- * Setjið olíu í eldfast mót og lauk og appelsínu yfir.
- * Setjið því næst kryddið í eldfasta mótið og síðan hamborgarhrygginn.
- * Hellið 5 dl af vatni í mótið.
- * Setjið í ofninn samkvæmt leiðbeiningum á umbúðum.
- * Afhýðið hina appelsínuna og skerið í sneiðar.
- * Takið hrygginn úr ofninum og penslið vel af gljáanum á hann.
- * Því næst er appelsínusneiðunum raðað á hann og loks sett

vel af hunangi. Gott er að festa appelsínusneiðarnar með tannstönglum.

- * Setjið hamborgarhrygginn aftur inn í ofn samkvæmt leiðbeiningum.
- * Hitið smjör á pönnu og setjið vel af Herbes de Provence-kryddinu og ferskar kryddjurtir.
- * Steikið kartöflumar upp úr kryddinu þar til þær hafa brúnast ögn.
- * Skerið rósakál og sveppi í helminga og steikið upp úr smjóri. Saltið og kryddið eftir smekk.
- * Hitið hátíðarsósuna í potti.
- * Takið hamborgarhrygginn úr ofninum og látið hann hvíla í 10 mínútur.
- * Skerið hrygginn í sneiðar og berið fram með öllu meðlætinu.

Himneskt hangikjöt

með uppstúf og kartöflum, grænum baunum og hátíðarrauðkáli

1 hangilæri
forsoðnar kartöflur
uppstúfur
grænar baunir
hátíðarrauðkál
laufabrauð

- * Sjóðið hangikjötið samkvæmt leiðbeiningum. Passið að vatnið fljóti yfir kjötið.
- * Setjið forsoðnar kartöflur í pott og uppstúf yfir.
- * Þegar hangikjötið er soðið og búið að standa skal skera það í þunnar sneiðar.
- * Berið fram með kartöflum og uppstúf, hátíðarrauðkáli, grænum baunum og norðlensku laufabrauði frá Gamla bakstri.





Smjörspautuð kalkúnabringa

með brúnuðum kartöflum, kalkúnasósu, hátíðarsalati, fyllingu með beikoni og dödlum og smjörsteiktum strengjabaunum

smjörspautuð kalkúnabringa frá Hagkaup
smjör
perlulaukur
rósmarín
kartöflugljái frá Hagkaup
forsoðnar kartöflur
strengjabaunir
kalkúnafylling með eplum og beikoni frá Hagkaup
hátíðarsalat með piparrót og trönuberjum
kalkúnasósa frá Hagkaup

* Hitið smjör á pönnu og snöggsteikið kalkúnabringuna í tvær mínútur á hvorri hlið.

- * Skerið niður perlulauk og setjið á pönnuna ásamt rósmaríni.
- * Takið bringuna af pönnunni og setjið í eldfast mót.
- * Hellið því sem afgangur var á pönnunni yfir kalkúninn og stingið inn í ofn á 180°C.
- * Takið því næst kartöflugljáa og setjið í pott ásamt forsoðnum kartöflum og hitið.
- * Bræðið smjör á pönnu og steikið baunirnar.
- * Saltið og piprið eftir smekk.
- * Hitið kalkúnafyllinguna í potti.
- * Takið kalkúnabringuna úr ofninum og látið kjötið hvíla í 10 mínútur.
- * Hitið kalkúnasósuna í potti.
- * Skerið kjötið í sneiðar og berið fram með öllu meðlætinu.

Innbökud vegansteik frá Hagkaup

með bökuðu rötargrænmeti, veganwaldorfsalati og granatepla-salatsósu

vegansteikur úr Hagkaup
laukur
gulrætur
spergilkál
sveppir
hvítlauksrif
vegan-waldorfsalat frá Hagkaup

Salatsósa

1 granatepli
nokkur vínber skorin í tvennt
200 ml góð ólífuolía
safi úr ½ sítrónu
nokkur kóríanderlauf – söxuð
saltað og piprað eftir smekk

- * Skerið grænmetið gróft niður og merjið hvítlauksrifid.
- * Setjið í eldfast mót ásamt góðu magni af olíu og nokkrum rósmaríngreinum.
- * Setjið steikurnar ofan á grænmetið og penslið með olíu.
- * Bakið í ofni samkvæmt leiðbeiningum á umbúðum.
- * Þegar steikin er tilbúin skal taka fatið úr ofninum.
- * Notið grænmetið í eldfasta mótinu sem meðlæti ásamt vegan-waldorfsalatinu og granatepla-salatsósunni.





Eftirréttir







Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Berlínarbollur með eplafyllingu

Bollur

500 g sterkt hveiti
50 g sykur
20 g púðursykur
7 g salt
10 g þurrger
4 egg
150 ml vatn
150 g mjúkt smjör
Kanilsykur til að rúlla upp úr

Fylling

2 epli skorin í örþunnar sneiðar
70 g smjör
120 g púðursykur
4 g kanill
100 g ristaðar heslihnatur, smátt saxaðar

- * Setjið allt nema smjórið í hrærivélarskálina og hnoðið í 7 mínútur hægt og 3 mínútur hratt.
- * Lækkið hraðann og bætið smjörinu við í litlum skömmtum. Þegar allt smjórið er komið saman við er hraðinn hækkaður aftur og hrært í nokkrar mínútur eða þar til deigið er farið að losna frá hliðum skálarinnar, orðið slétt, teygjanlegt og glansandi.
- * Setjið filmu yfir skálina og leyfið deiginu að hefast í skálinni þar til það hefur a.m.k tvöfaldað sig.
- * Þegar það hefur tvöfaldað sig er deigið

vigtað í 50 g stykki og kúlað.

- * Þegar þið hafið kúlað allar bollurnar eru þær færðar yfir á bökunarplötu sem hefur verið pappírsklædd og hveitistráð. Setjið plastfilmu yfir plötuna og leyfið bollunum að hefast þar til þær hafa tvöfaldað sig eða í um 1-2 klukkustundir.
- * Hitið olíuna í potti upp í 180°C. Þegar olían er orðin vel heit er berlínarbolan sett ofan í pottinn.
- * Steikið berlínarbolluna þar til hún er orðin fallega brún eða í um 2 mínútur á hvorri hlið.
- * Takið berlínarbolluna úr pottinum, leggið hana á eldhúspappír og leyfið olíunni að renna af.
- * Á meðan berlínarbolan er enn þá volg er henni velt upp úr kanilsykri.
- * Á meðan þær kólna búið þið til fyllinguna.
- * Byrjið á að bræða smjórið.
- * Þegar smjórið er alveg bráðnað er púðursykrinum bætt saman við og þessu hrært vel saman.
- * Síðan er restinni bætt saman við og þessu leyft að malla saman þar til karamellan þykknar og eplin eru vel þakin.
- * Setjið fyllinguna í sprautupoka.
- * Stingið gat á berlínarbollurnar.
- * Sprautið fyllingunni inn í berlínarbollurnar þar til hún kemur upp úr gatinu.

Elenora Rós Georgesdóttir



Vatnsdeigsbollur með Baileys- & Nutella-fyllingu

Vatnsdeigsbollur

150 ml mjólk
150 ml vatn
255 g smjör
5 g sykur
3 g salt
225 g hveiti
7 egg

Craquelin

200 g smjör
270 g púðursykur
270 g hveiti

- * Byrjið á að búa til craquelin en það er kex sem fer ofan á bollurnar og gerir þær margfalt betri.
- * Hnoðið allt saman og kælið á meðan þið búið til vatnsdeigsbollurnar.
- * Fyrir vatnsdeigsbollurnar byrjið á að hita mjólk, vatn, smjör, salt og sykur þar til suða kemur upp.
- * Hveitinu bætt saman við og massinn ristadur þar til hann er kominn saman og hættur að festast við hliðarnar.

- * Settu deigið í hrærivél með spaða og hrærðu til að kæla deigið, hrærðu þar til þú getur komið við skálina og hún er volg eða næstum köld.
- * Bættu eggjunum saman við í skömmtum.
- * Sprautaðu deiginu á plötur.
- * Rúllið út craquelin-kexdeiginu og skerið út litla hringi í svipaðri stærð og bollurnar.
- * Leggið einn kexhring á hverja bolla.
- * Bakaðu við 180 gráður í 20-25 mínútur.

Fylling

460 g rjómi
110 g Baileys
120 g flórsykur
250 g Nutella

- * Peytið saman rjóma, Baileys og flórsykur þar til blandan er orðin aðeins stíf eða eins og léttþeyttur rjómi.
- * Skerið vatnsdeigsbollurnar í tvennt og fyllið botninn með Nutella.
- * Sprautið svo rjómaþöndunni á nutella-botninn og lokið vatnsdeigsbollunni.
- * Sigið smá flórsykur yfir til skreytingar.

Elenora Rós Georgesdóttir



Jólakryddkaka

Botn

240 g smjör
95 g marsipan
240 g sykur
240 g egg
234 g hveiti
10 g lyftiduft
1 tsk. negull
1 msk. kanill
1 tsk. engifer
2 msk. kakó

- * Sykri og marsipani blandað saman.
- * Síðan er smjörinu bætt út í og þeytið það vel.
- * Eggjunum bætt út í í þremur skömmtum.
- * Þegar þetta er komið vel saman þá er þurr-efnunum bætt við.

* Deigið er síðan sett í form og bakað við 180°C í ca. 15-20 mín.

Krem

650 g flórsykur
250 g rjómaostur
10 g vanillusykur
60 g smjör
60 g smjörlíki

- * Rjómaostur, vanillusykur og flórsykur þeytt saman.
- * Síðan er smjörinu og smjörlíkinu bætt saman við (ástæðan fyrir smjörlíkinu er að þá kemur betri þeyting á kremið og kakan getur staðið betur, smjör á stundum til að verða of lint).
- * Skreytt með skrautgreinum og rífsberjum.

Ólöf Ólafsdóttir

Kampavínseftirréttur

Kampavínskútt med hindberjum

2 g matarlím
200 g karamellu- eða mjólkursúkkulaði
80 g kampavín (má vera freyðivín en ekki of sætt)
20 g sítrónusafi
200 g léttþeyttur rjómi hindber

- * Leggið matarlím í bleyti.
- * Bræðið súkkulaðið í vatnsbaði eða í örbylgjuofni.
- * Hitið kampavín og sítrónusafa og kreistið vatnið úr matarlíminu og bætið við.
- * Hellið þessu svo yfir súkkulaðið og blandið.
- * Svo er blandað þessu varlega við rjómann.
- * Eftir þetta er músinni sprautað í form og 2-3 hindber sett í hvert form (má vera frosin hindber).
- * Ef um steipt form er að ræða skal setja eftirréttina í frysti, en ef á að nota eftirréttaglós þá skal setja í kæli.

Vanillukex

120 g hveiti
15 g möndlumjöl
75 g mjúkt smjör
50 g flórsykur
½ egg
smá salt
smá vanilla

- * Öllu blandað sam-

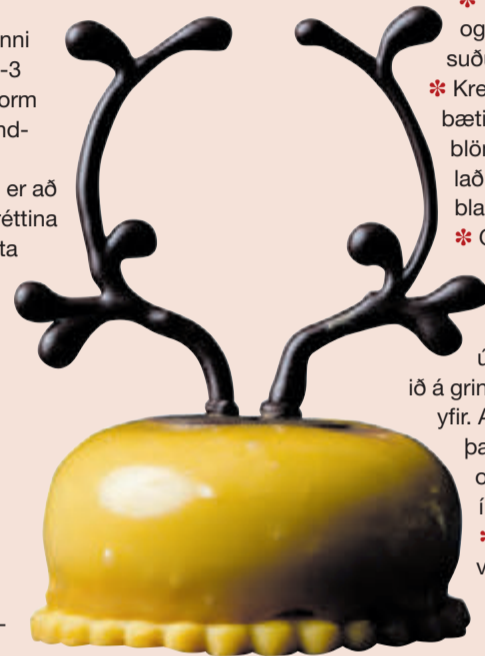
an og deigið látið standa í kæli yfir nótt.
* Daginn eftir takið þið deigið úr kælinum og mýkið það í höndunum svo auðveldara sé að fletja það út.
* Stingið út hringi í samræmi við formin og bakið á 180°C í 8-10 mín. eða þangað til gyllt

Gull-glaze

10 g matarlím
150 g mjólkur- eða karamellusúkkulaði
100 g rjómi
50 g vatn
150 g glúkósi eða kornsíróp
150 g sykur
gullduft

- * Matarlím lagt í bleyti.
- * Vatn, glúkósi/síróp og sykur hitað að suðu.
- * Kreistið matarlímið og bætið því út í og hellið blöndunni yfir súkkulaðið og rjómann og blandið vel saman.
- * Gulldufti er svo hrært saman við eftir smekk.
- * Takið eftirréttina úr formunum og setjið á grind og hellið glaze-inu yfir. Athugið að glaze-ið þarf að vera 33-36°C og eftirréttirnir frosnir í gegn.
- * Takið eftirréttina varlega upp og setjið á vanillukexið.

Ólöf Ólafsdóttir



Mini pavlovur

Botn

6 eggjahvítur
300 g sykur
2 tsk. maísterkja (maizena)
1 tsk. sítrónusafi
1 tsk. vanilludropar

- * Stillið ofn á 105°C, efri og neðri hita.
- * Byrjið á því að setja eggjahvíturarnar í hræri vél og hræra létt saman í 1-2 mín.
- * Bætið þá sykrinum saman við smá í einu og stíffþeytið.
- * Þegar hvíturarnar og sykurinn eru orðin stíffþeytt bætið þá restinni af hráefnunum saman við og blandið þeim saman við með sleikju.
- * Setjið 2-3 msk. fyrir hverja pavlovu á bökunarpappír, þegar þið hafið deilt þeim niður sléttu hliðarnar á þeim og búið til smá holu í miðju hverrar köku, pláss fyrir fyllinguna.
- * Setjið inn í ofn í 1 klst og 15 mín. Slökkið

þá á ofninum og leyfið þeim að kólna í minnst 30 mín. í ofninum áður en hann er opnaður.

Kaffirjómi med Daim

1/2 l rjómi
4 msk. kaffi, kælt
1 msk. flórsykur
100 g Daim

- * Léttþeytið rjómann og blandið saman við hann kaffi og flórsykri og hrærið vel saman.
- * Saxið súkkulaðið niður og blandið saman við rjómann.

Samsetning

- * Þegar pavlovurnar eru orðnar kaldar fyllið þær með kaffirjómanum og skreytið með berjum, súkkulaði-/karamellusósu eða því sem hugurinn gírmist.

Guðrún Ýr Eðvaldsdóttir

Jólatré med hindberjafyllingu

Hindberjafylling

80 g sykur
175 g hindberjapúrra
3 g matarlím

- * Matarlím lagt í bleyti.
- * Púrri og sykur hitað upp og matarlími bætt við.
- * Setjið svo í form og frystið.

Hindberjapúrri

Afþiðið ca. 500 g af frosnum hindberjum og setjið í gegnum djúsara, ef ekki þá matvinnsluvél og sigtið safann frá.

Mjólkursúkkuladímús

68 g mjólk
105 g mjólkursúkkulaði
136 g léttþeyttur rjómi
2 g matarlím

- * Matarlím lagt í bleyti.
- * Mjólk hituð að suðu og matarlími bætt út í.
- * Þegar blandan er 32-35°C er henni blandað varlega saman við léttþeyttan rjóma.
- * Sprautið músinni í hálf formið, leggið fyllinguna í og fyllið restina upp með mús.
- * Frystið yfir nótt.

Súkkuladibotn

75 g smjör
1 egg

130 g sykur
1 tsk. vanillusykur
1 msk. kakó
100 g hveiti
1 tsk. lyftiduft
130 g mjólk

- * Bræðið smjörinu og látið það kólna aðeins.
- * Hrærið egg og sykur saman þar til blandan verður ljós.
- * Blandið þurr-efnunum saman og hrærið saman við egginn og sykurinn.
- * Bætið smjörinu og mjólkinni saman við og blandið öllu vel saman. Setjið deigið í smurt form.
- * Bakað við 180°C í 15-20 mín. og látið kólna.

- * Stingið út litla hringi og notið sem „stofninn“ á trénu.

Samsetning

- * Hjúpið tré með hvítu súkkulaði sem þið litið með smá grænum matarlit. Athugið að matarliturinn þarf að vera fituuppleysanlegur eða nota candyme.ts-súkkulaði.
- * Sprautið smá súkkulaði á súkkulaðikökuna og leggið tréð ofan á.
- * Leggið tréð ofan á vanillukexið og skreytið með gulli eða flórsykri.

Ólöf Ólafsdóttir



Allt hráefni fæst í **HAGKAUP**

Jólasveinahúfa

Vanillukex

120 g hveiti
15 g möndlumjöl
75 g mjúkt smjör
50 g flórsykur
½ egg
smá salt
smá vanilla

- * Öllu blandað saman og deigið látið standa í kæli yfir nótt.
- * Daginn eftir takið þið það úr kælinum og mýkið deigið í höndunum svo auðveldara sé að fletja það út.
- * Stingið út hringi í samræmi við formin og bakið á 180°C í 8-10 mínútur eða þangað til gyllt.

Sitrónu-ganache

120 g hvítt súkkulaði
40 g sitrónusafi
40 g rjómi

- * Sjóðið rjóma og sitrónusafa og blandið við súkkulaðið.
- * Setjið síðan í form og frystið.

Vanillumús

3 g matarlím
50 g rjómi
200 g hvítt súkkulaði
1 vanillustöng
250 g léttþeyttur rjómi

- * Matarlím lagt í bleyti.
- * Bræðið hvítt súkkulaði í vatnsbaði.
- * Hitið rjómann og bætið matarlíminu við.

- * Þessu er svo blandað við léttþeyttan rjóma.
- * Sprautið vanillumúsinni í fornið og leggið frosnu fyllinguna í og lokið með vanillumús.
- * Sprautið afganginum í kúlulaga sílikonform til að nota sem jólahúfur.

Gult og rautt glaze

10 g matarlím
150 g mjólkur- eða karamellusúkkulaði
100 g rjómi
50 g vatn
150 g glúkósi eða komsíróp
gulur matarlitur
rauður matarlitur

- * Matarlím lagt í bleyti.
- * Vatn, glúkósi/síróp og sykur hitað að suðu.
- * Matarlíminu er svo bætt við og blöndunni hellt yfir súkkulaðið og rjómann.
- * Litið helminginn af glazinu rauðan og hinn helminginn gulan.
- * Takið eftirröttina og kúlurnar úr formunum og setjið á grind, hellið gula glaze-inu yfir eftirröttina og rauða glaze-inu yfir kúlurnar, athugið að glaze-ið þarf að vera 33-36°C og eftirröttirnir frosnir í gegn.
- * Takið gula eftirröttinn upp með tannstöngli og dýfið varlega ofan í smá kókos svo hann hjúpi bara botninn, setjið varlega á vanillukexið.
- * Takið svo rauðu húfuna upp og gerið það sama og leggið ofan á gula eftirröttinn og setjið smá kókos á toppinn.

Ólöf Ólafsdóttir



Ris a la mande

Dugar í um 10 glös/skálar (eftir stærð)

Grauturinn

330 g Tilda Long Grain hrísgrjón (ósoðin)
1,6 l nýmjólk
2 vanillustangir
1 msk. smjör
2 msk. sykur
½ tsk. salt

- * Bræðið smjórið í stórum potti og hellið mjólkinni næst saman við og hitið að suðu.
- * Þá má hræra hrísgrjónunum saman við og gott er að hræra nokkrum sinnum í þeim fyrstu mínúturnar til að þau festist síður við botninn.
- * Lækkið hitann vel niður og bætið sykri og salti í pottinn.
- * Skafið fræin úr vanillustöngunum og bætið saman við og leyfið stöngunum sjálfum að malla með í pottinum (takið þær síðan úr í lokin).

- * Grauturinn má malla við vægan hita í um 35 mínútur og gott er að hræra í honum nokkrum sinnum á meðan.
- * Grautinn þarf síðan að kæla áður en öðrum hráefnum er hrært saman við hann. Hægt er að útbúa grautinn sjálfan deginum áður og geyma í kæli.

Önnur hráefni

250 ml rjómi
70 g flórsykur
100 g ristaðar möndluflögur
kirsuberjasósa

- * Léttþeytið saman rjóma og flórsykur og vefjið varlega saman við kældan grautinn. Gott er að brjóta grautinn fyrst upp með gaffli.
- * Setjið graut í fallegar skálar/glös, kirsuberjasósu yfir og að lokum ristaðar möndluflögur.

Berglind Hreiðarsdóttir



Með Debic er leikur einn að útbúa dýrindis ís, ístertur og Crème Brûlée eins og á bestu veitingastöðum

Verð frá 1.099 kr/stk

Tiramisu í glösum

Uppskrift dugar í 5-7 glös (eftir stærð)

4 eggjarauður
140 g flórsykur
500 g mascarpone-rjómaostur við stofuhita
fræ úr einni vanillustöng
190 ml rjómi – þeyttur
230 ml sterkt uppáhellt java mokka-kaffi frá Te & kaffi (kælt)
4 msk. Galliano Ristretto strong espresso
um 2 pk Lady fingers-kex (hver pakki 125 g)
bökunarkakó til skrauts

- * Þeytið saman eggjarauður og flórsykur þar til létt og þykk blanda myndast eða í um 5 mínútur.
- * Bætið þá mascarpone-osti og fræjum úr vanillustöng saman við

og þeytið vel áfram þar til vel blandað.

- * Vefjið næst þeytta rjómanum saman við með sleif.
- * Hellið kaffi og Galliano Ristretto saman í djúpan disk sem auðvelt er að dýfa kexinu í.
- * Dýfið Lady fingers-kexi snögg í vökvann á báðum hliðum og raðið í botninn á glösunum, brjótið niður eftir hentugleika (passið að gegnbleyta þá ekki því þá verða þeir linir og slepjugir).
- * Gott er að setja eggjablönduna í sprautupoka og sprauta yfir kexið áður en næsta lag er sett ofan á með sambærilegum hætti.
- * Plastið og kælið í að minnsta kosti fjórar klukkustundir (eða yfir nótt).
- * Setjið að lokum bökunarkakó í sigti og stráið yfir glösin.

Uppskrift: Berglind Hreiðarsdóttir



Jólakúla

Vanillukex

120 g hveiti
15 g möndlumjöl
75 g mjúkt smjör
50 g flórsykur
½ egg
Smá salt
Smá vanilla

- * Öllu blandað saman og deigið látið standa í kæli yfir nótt.
- * Takið það daginn eftir úr kælinum og mýkið deigið í höndunum svo auðveldara sé að fletja það út.
- * Stingið út hringi í samræmi við formin og bakið á 180°C í 8-10 mín., eða þangað til gyllt.

Jarðarberjapúrra

* Afþiðið ca. 500 g af frosnum jarðarberjum og setjið í gegnum djúsara, ef ekki þá matvinnsluvél og sigtið safann frá.

Jarðarberjafylling

80 g sykur
175 g jarðarberjapúrra
3 g matarlím
Ca. 3 stór jarðarber eða 5 lítil skorin í litla teninga

- * Matarlím lagt í bleyti.
- * Púrra og sykur hitað upp, kreistið vatnið úr matarlíminu og bætið því við.
- * Látið kólna smá, bætið síðan jarðarberjafyllingunum við.
- * Setjið svo í form og frystið.

Jarðarberjamús

3 g matarlím
220 g hvítt súkkulaði
100 g jarðarberjapúrra

10 g sítrónusafi
smá vanilla
220 g létt þeyttur rjómi

- * Matarlím lagt í bleyti.
- * Bræðið hvítt súkkulaði í vatnsbaði eða örbylgjuofni.
- * Hitið smá af púrrunni, kreistið vatnið úr matarlíminu og bræðið í jarðarberjapúrrunni.
- * Allri jarðarberjapúrrunni er svo blandað við súkkulaðið, kælið svo niður í ca. 36°C og að lokum er þessu varlega blandað við rjómann.
- * Músinni er svo sprautað í form og jarðarberjafyllingin sett í miðjuna, þetta er svo sett í frysti yfir nótt.

Ljósbleikur glaze

10 g matarlím
150 g mjólkursúkkulaði eða karmellusúkkulaði
100 g rjómi
50 g vatn
150 g glúkósi eða kornsíróp
Smá af bleikum matarlit

- * Matarlím lagt í bleyti.
- * Vatn, glúkósi/kornsíróp og sykur hitað að suðu.
- * Kreistið vatnið úr matarlíminu og bætið út í.
- * Blöndunni er svo hellt yfir súkkulaðið og rjómann.
- * Örlítið af bleikum matarlit sett út í.
- * Takið eftirrétina úr forminu og setjið á grind og hellið glaze yfir. Athugið að glaze-inn þarf að vera á milli 33-36°C og eftirrétirnir að vera frosnir í gegn.
- * Takið eftirrétinn varlega upp og setjið á vanillukexið.

Ólöf Ólafsdóttir



Jólasörurnar frá MOON veitingum eru handgerðar af faglærðum matreiðslumeisturum. Framleiddar úr íslensku gæðahráefni og koma í vönduðum 100% umhverfisvænum umbúðum.

Jólasörur 25 stk

4.890 kr/pk



HAGKAUP

Rjúpur á tvo vegu

að hætti Úlfars Finnbjörnssonar



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Léttsteikt rjúpa

með rósapipar, súmaki, kóriander og kanil, borin fram með röstikartöflum, kirsuberjasósu og nípu- og perumauki

Fyrir 4

6 ungar skoskar rjúpur
4 msk. olía
salt og nýmalaður pipar
vatn, þannig að fljóti yfir beinin

- * Skerið bringur og læri af rjúpunum.
- * Höggvið beinin í 3-4 cm bita.
- * Hitið olíu í potti og brúnið beinin og lærin við góðan hita í 4-5 mínútur eða þar til allt verður gullinbrúnt.
- * Kryddið með salti og pipar.
- * Hellið vatni í pottinn og hleypið suðunni rólega upp.
- * Veiðið allan sora og fitu af soðinu.
- * Sjóðið við vægan hita í 1½ klukkustund.
- * Sigtíð þá soðið í annan pott og sjóðið niður um helming.
- * Geymið lærin og haldið heitum.

Rjúpusósa

2 skallottlaukar eða einn lítill laukur, smátt saxaður
2 msk. olía
1 tsk. steyttur rósapipar
1 tsk. steytt súmak
1 tsk. steyttur kóriander
½ tsk. steyttur kanill
1 tsk. steyttur svartur pipar
1 msk. balsamgljái
1-2 dl kirsuberjasósa frá Den gamle fabrik
rjúpusoðið
sósujafnari
40 g kalt smjör, skorið í teninga
salt

- * Blandið öllu kryddinu saman.
- * Hitið olíu í potti og látið laukinn krauma í 2 mínútur án þess að brúna hann.
- * Bætið helmingnum af kryddblöndunni í pottinn og látið krauma 1 mínútu.

Úlfar Finnbjörnsson

Matreiðslumeistarinn Úlfar Finnbjörnsson þykir flestum fremri þegar kemur að matreiðslu á villibráð. Bækur hans hafa notið gríðarlegra vinsælda meðal landsmanna og eru uppskriftir hans í hávegum hafðar.

Sjálfur segist Úlfar alltaf nota hefðbundnu aðferðina á jólarjúpu-una því hann sé alinn upp við hana en hér deilir hann tveimur ólíkum eldunaraðferðum á rjúpu sem hvor um sig stendur fyrir sínu.



- * Afgangurinn af kryddblöndunni er notaður til þess að krydda kjötið.
- * Þá er balsamgljáa, kirsuberjasósu og soði bætt í pottinn. Sjóðið í 5 mínútur.
- * Þykkið þá sósuna með sósujafnara.
- * Takið pottinn af hellunni og bætið smjóri smátt og smátt í sósuna og hrærið stöðugt í á meðan.
- * Eftir það má sósan ekki sjóða.
- * Sigtíð sósuna, smakkið til með salti og berið fram.

Kjötið

2 msk. olía
rjúpubringur
afgangurinn af kryddblöndunni
1½ tsk. saltflögur

- * Kryddið bringurnar með kryddblöndunni og steikið á vel heitri pönnu í 1-2 mínútur á hvorri hlið eða þar til þær eru fallega brúnar.
- * Færið þá bringurnar í ofnskúffu og í 170°C heitan ofn í 3 mínútur.
- * Takið þá bringurnar úr ofninum í 3 mínútur.
- * Endurtakið þangað til bringurnar eru búnar að vera í ofninum í 9 mínútur.
- * Saltið þá bringurnar.
- * Berið bringurnar fram með sósunni ásamt lærunum, röstikartöflum, nípu- og perumauki, brenndum fikjum, gljádum smárauð-lauk og t.d. bökuðu rötargrænmeti.

Rösti-kartöflur

500-600 g kartöflur, rifnar í rifjarni
1-2 hvítlauksgeirar, pressaðir
1-2 msk. timían
salt og nýmalaður pipar
1 dl olía

- * Kreistið allan safu úr rifnu kartöflunum og blandið hvítlauk, timían, salti og pipar saman við þær.
- * Hitið ½ dl af olíu á pönnu og steikið kartöflublönduna í 5 mínútur við meðalhita eða þar til hún er orðin fallega gullinbrún.
- * Snúið þá kartöflukökunni við og bætið afganginum af olíunni á pönnuna, steikið í 5 mínútur til viðbótar.
- * Færið kartöflukökuna yfir í ofnskúffu og bakið í 180°C heitum ofni í 10 mínútur.

Nípu- og perumauk

200 g nípur, skrældar og skornar í
2 x 2 cm teninga
2 dl rjómi
150 g perur, skrældar og skornar í

2 x 2 cm bita
1 msk. smjör
salt og nýmalaður pipar

- * Sjóðið nípunar í rjóma við vægan hita í 10-12 mínútur eða þar til þær eru mjúkar í gegn.
- * Steikið perurnar á vel heitri pönnu í smjóri í 3-4 mínútur eða þar til þær eru gullinbrúnar.
- * Færið perurnar ásamt nípum og rjóma í matvinnsluvél og maukið vel.
- * Kryddið til með salti og pipar.

Brenndar fikjur

2-3 fikjur, skornar í báta
2 msk. sykur

- * Veltið fikjunum upp úr sykri og brennið með brule-brennara eða snöggsteikið í olíu á vel heitri pönnu í 30 sekúndur á hvorri hlið.

Gljáður perlulaukur

200 g perlulaukur
2 msk. olía
2-4 msk. sykur
2 msk. balsamedik
1 dl rauðvín eða portvín
2 timíangreinar
1 lárviðarlauf
salt og nýmalaður pipar

- * Setjið lauk í pott með köldu vatni þannig að rétt fljóti yfir.
- * Hleypið suðunni upp og kælið svo laukinn strax undir köldu rennandi vatni.
- * Skrælið laukinn og steikið upp úr olíu á vel heitri pönnu þar til hann er orðinn fallega brúnn.
- * Stráid sykri á pönnuna og látið krauma þar til sykurrinn fer að dökkna.
- * Bætið balsamediki á pönnuna ásamt rauðvíni, timían, lárviðarlaufi, salti og pipar og sjóðið niður um helming.
- * Berið fram kalt eða heitt.



Rjúpa á gamla mátann

borin fram með berjasoðnum perum, Hasselback-kartöflum, Waldorfsalati og mömmusósu

Fyrir 4

4 stórar skoskar rjúpur, stærri og eldri gerðin salt og nýmalaður pipar

4 msk. olía

vatn þannig að fljóti yfir fuglana

sósujafnari

1 - 1 ½ dl rjómi

1 msk. rifsberjahlaup

1 tsk. gráðostur

- * Kryddið fuglana með salti og pipar og steikið í vel heitum potti á öllum hliðum í 4-5 mínútur. eða þar til fuglinn er orðinn gullinbrúnn.
- * Bætið þá vatni í pottinn og hleypið suðunni rólega upp.
- * Veiðið þá sora og fitu af soðinu.
- * Sjóðið við vægan hita í 1 ½ klukkustund.
- * Sigtíð þá soðið í annan pott og sjóðið það niður um ½.
- * Pykkið soðið með sósujafnara og bætið rjóma, rifsberjahlaupi og gráð-osti í sósuna.
- * Smakkið til með salti og pipar.
- * Berið rjúpuna fram með sósunni, Hasselback-kartöflum, Waldorfsalati, berjasoðnum perum og t.d. gljádum beðum og soðnu spergilkáli.

Hasselback-kartöflur

4-6 bökunarkartöflur
30-50 g smjör, brætt salt og nýmalaður pipar

- * Hitið ofninn í 190°C.
- * Skerið vel af báðum endanum á kartöflum og skrælið þær með hníf þannig að þær verði 6-8 kanta.
- * Skerið þvert ofan í kartöflurnar með 2 mm millibili, niður í háfa kartöfluna.
- * Perrið kartöflurnar og setjið þær í ofnfast form.
- * Penslið þær með smjöri og kryddið með salti og pipar.
- * Bakið í 35 mínútur.

Berjasoðnar perur

2 perur, skrældar og kjamhreinsaðar
1 poki frosin blönduð ber
½ dl rauðvín
1 msk. berjasulta

- * Setjið allt saman í pott og hleypið suðunni upp.
- * Sjóðið við vægan hita í 3-5 mínútur eða þar til perurnar eru orðnar mjúkar.

Waldorfsalat

2 græn epli, afhýdd, kjam-
hreinsuð og skorin í bita
1 selleristöngull, skorinn í þunnar
sneiðar
1 dl sýrður rjómi
2-3 msk. majónes
1 tsk. sítrónusafi
½ tsk. ljóst edik
1 tsk. sykur, má sleppa
¼ tsk. salt
1 dl rjómi, þeyttur
40 g valhnetur, gróft saxaðar
steinlaus vínber, skorin til helm-
inga

- * Setjið allt nema rjóma, valhnetur og vínber saman í skál og blandið vel saman.
- * Fellið rjómann varlega saman við.
- * Skreytið með valhnetum og vínberjum.
- * Best er að laga salatið samdægurs.

Víð einföldum jólin fyrir þig



Hátíðasósa



Kalkúnasósa



Ris a la mande



Hátíðarrauðkál



Hátíðarsalat



Waldorf salat

Sykurlausar frejstingar

af hætti Óskars Finnssonar



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Stökk jólaönd

með sellerírótarmús, trönufíkju-chutney, heimagerðu rauðkáli og Waldorf-salati

4 stk. andabringur
salt og pipar eftir smekk

- * Andabringurnar þurfa að vera í stofuhita í u.þ.b. 5 klukkustundir.
- * Takið örlítið af fitunni af köntunum.
- * Kryddið með salti og pipar áður en þær eru settar á kalda pönnuna. Athugið að fituhliðin snýr niður, sett á kalda pönnu og svo kveikt undir á meðalhita.
- * Steikt í 4-5 mínútur á fitunni eða þangað til fitan er orðin vel stökk, síðan snúið við og steikt örlítið. Bringan er steikt 80 til 90% af tímanum á fituhliðinni.
- * Sett í ofn í 6-8 mínútur (eftir þykkt) á 200°C, fitan snýr niður.
- * Teknar úr ofni, settar á disk og láttnar jafna sig í góðar 5 mínútur.
- * Skornar í rúmlega ½ cm þykkar sneiðar.



Óskar Finnsson og fjölskylda

Sjaldan fellur eplið langt frá eikinni og það eru orð að sönnu í Finnsson-fjölskyldunni, eins og hún er oft kölluð, með sjálfan Óskar Finnsson, meistarakokk og veitingamann, í broddi fylkingar.

Veitingarekstur hefur verið hluti af fjölskyldulífinu alla tíð og hafa bæði börnin, Klara og Finnur, fetað í fótspor foreldra sinna. Fjölskyldan er einstaklega samrýnd og veit fátt skemmtilegra en að elda saman góða máltíð og njóta. Hér reiðir Óskar fram máltíð sem er sykurlaus og hentar því þeim sem eru á sykurlausu mataræði.

Forréttur



Léttsteiktar gæsabringur

2 stk. gæsabringur
2 msk. smjör
salt og pipar
ferskt rósmarín og timjan

- * Takið gæsabringurnar úr kæli u.þ.b. 5 klukkustundum áður. Snyrtið og steikið upp úr smjöri á 75% krafti á pönnunni.
- * Kryddað með salti, pipar og fersku smásöxuðu rósmarín og timjan.
- * Steikið um hálf tíma fyrir framreiðslu þannig að þær séu aðeins volgar. Skornar í 5 mm þykkar sneiðar.

Fíkjur

2-3 fíkjur
4 þykkar sneiðar af Dímon-osti
brómber

- * Fíkjan er skorin í tvennt og sett undir grillið í ofninum með þykkri sneið af Dímon-osti.
- * Skreytið diskinn með brómberjum.

Fennelmús

1 lítið fennel
1 lítið rautt epli
1 tsk. andakraftur
1 peli rjóma
½ tsk. fennelduft
1 bolli vatn

- * Fennelið er snyrt, grænu stráin tekin í burtu, skorið í tvennt og miðjurótin tekin burt og saxað í litla bita.
- * Eplið flysjað og skorið í bita.
- * Fennelið og eplið sett í pott ásamt öllu hinu og soðið við vægan hita í 45 mínútur þangað til þetta lítur út eins og þykkur barnagrautur með köggjum í.
- * Ef tilfinning er að músin sé orðin of þykk þá má bæta smá vatni í og að lokum er kryddað með salti og pipar eftir smekk.
- * Síðan er músin kæld niður og sett í blandara og maukuð mjög vel.
- * Músinn geymist í lokuðu íláti í viku í ísskáp.
- * Fennelmúsinn er borin fram volg.



Sellerírótarstappa

1 stk. lítil sellerírót (1 kg +)
1 peli til ½ l rjómi
2 tsk. dijonsinnep
2-3 tsk. andarkraftur
vatn
mulinn svartur pipar

- * Sellerírótin er snyrt og skorin í teninga, sett í pott m/vatni og helmingnum af rjóma, andarkrafti og pipar og soðið í um 45 mínútur við vægan hita.
- * Síðan stappað þannig að þetta verði eins og gamaldags kartöflumús.
- * Meðan á suðunni stendur er afganginum af rjómanum bætt við.
- * Salt og pipar eftir smekk. Sellerírótarstappan kemur í staðinn fyrir kartöflur með öndinni.



Trönufíkju-chutney

1 poki (um 330 g) af ferskum trönuberjum
1½ bolli gervisykur (Sweet like sugar frá GG)
1 stk. appelsína
1 bolli saxaðar þurrar fíkjur
½ rauðlaukur
1½ msk. ferskur engifer
1 tsk. kanill
½ tsk. salt
½ bolli fersk bláber

- * Appelsína er flysjuð og skorin í litla bita.
- * Engiferinn flysjaður og rifinn niður.
- * Rauðlaukurinn saxaður smátt.
- * Allt innihaldið nema bláberin sett í pott, hrært og látið sjóða við vægan hita í 8-10 mínútur.
- * Hrærið í annað slagið meðan verið er að sjóða.
- * Eftir u.p.b. 8 mínútur er þetta eins og gróf sulta, þá er það tekið af og kælt í u.p.b. hálf tíma og bláberjunum blandað saman við þannig að þau séu heil með.

Klassíkt Waldorfsalat

2 græn epli
2 perur
20 stk. af steinlausum grænum vínberjum
1 dós sýrður rjómi
1 peli þeyttur rjómi
½ bolli valhnetur

- * Flysjið eplin og takið kjarnann úr og skerið í litla bita. Eins með perurnar.
- * Skerið vínberin til helminga.
- * Öllu blandað saman í skál nema valhnetunum.
- * Ef ykkur finnst þetta súrt þá er hægt að bæta við 1 tsk. af hunangi út í.
- * Hrært varlega.
- * Síðan er gott að léttirista valhneturnar á pönnu með GG-gervisykri og smjörklípu, sykurinn settur á pönnu og þegar hann er að byrja bráðna er smjörinu bætt út í og síðan hnetunum velt upp úr í 1-2 mínútur, teknar af pönnunni með gaffli.
- * Látnar kólna og settar ofan á til skrauts. Hægt er að gera þetta daginn áður.



Heimagerert rauðkál

1 meðalstór rauðkálshaus
2 græn epli
1 klementína
¼ bolli eplaedik
½ bolli gervisykur (frá GG)
½ l sykurskertur epladjús
1 tsk. kanilduft
2 stk. stjörnuanis
50 g smjör

- * Miðjan tekin úr rauðkálshausnum og hann skorinn í bita.
- * Epli flysjuð og miðjan tekin úr og skorin í teninga.
- * Allt sett í pott nema klementínan.
- * Soðið við vægan hita í 1½-2 klukkutíma og hrært inn á milli.
- * Smakkað eftir klukkutíma og ef ekki nógu sætt þá að bæta aðeins gervisætu eða ef það er of sætt þá bæta við smá eplaedik.
- * Síðan er þetta kælt og klementínubátunum bætt varlega við.
- * Þetta rauðkál hentar með öllum mat nema kannski hefðbundnu hangikjöti.



Allt hráefni fæst í **HAGKAUP**

Hreindýr

af hætti Maríu Gomez



Ljósmyndir/María Gomez

Smjörsteiktar hreindýralundir

með gljáðum gulrótum, nípu-purée, smjörsteiktum sveppum, kartöflustráum og súklegri sveppaósu

Miðið við 250 g af hreindýralund á mann
200 g smjör
2 msk. ólífuolía
gróft salt
svartur pipar

* Bræðið smjör á pönnu ásamt olíu við háan hita. Þegar orðið er vel heitt setjið þá lundirnar út á pönnuna.

* Saltið vel og piprið og steikið í 3 mínútur en best er að taka tímann, gott er að veiða smjör upp

með skeið og hella reglulega yfir lundirnar en ekki snúa lundinni, látið alveg vera á þessari hlið í 3 mín. (ef lundir eru þunnar steikið þá í 2 mín. á hvorri hlið).

* Snúið svo lundunum yfir á hina hliðina og saltið og piprið aftur.

* Steikið í 3 mínútur á þessari hlið og hellið smjöri af pönnu yfir.

* Takið svo lundirnar af pönnuni og leggið á disk og breiðið ál-pappír yfir í 10 mín., takið tímann. Svona verða lundirnar fallega medium rare.

Hunangsgljáðar gulrætur með brúnu smjöri

500 g lífrænt ræktaðar íslenskar gulrætur sem eru frekar mjóar
60 g smjör
2 msk. Akasíu-hunang frá Himneskt
1/2 tsk. hvítlauksduft (garlic powder)
1/2 tsk. fínt borðsalt
svartur pipar
ferskt timjan

* Ekki nota dökkan pott í verkið, best er ljós pottur eða úr burstuðu stáli. Setjið smjörpappa á bökunarplötu og raðið flysjuðum heilum gulrótum á plötuna.

* Hitið næst ofninn í 190°C blástur.

* Hitið svo smjörið í potti við vægan miðlungshita og látið bráðna.

* Hrærið næst stöðugt í smjöriinu með þisk þar til það verður á litinn eins og dökkt hunang og kemur eins og hnetukeimur af því, getur tekið 5-10 mín.

* Slökkvið undir og setjið hunang, hvítkauksduft, salt og pipar út í pottinn og hrærið vel þar til allt er bráðnað vel saman.

* Hellið svo yfir gulræturnar og veltið þeim vel upp úr gljáanum.

* Stingið í ofn í 30-40 mín en snúið þeim eftir ca. 15 mín. í ofni.

* Takið svo út þegar þær eru orðnar mjúkar og dreifið fersku timjan yfir.



Nípu-purée með parmesan-osti

500-600 g nípur, flysjaðar og skornar í teninga
1/2 bolli parmesan-ostur
1 bolli rjómi
1 bolli nýmjólk
30 g smjör
1 geiralaus marinn hvítlaukur
1 tsk. gróft salt
1/2 tsk. grófmalaður svartur pipar

* Setjið mjólk og rjóma í pott og bætið niðurskornum nípum út í ásamt marða hvítlauknum og salti.

* Látið sjóða í 15 til 20 mínútur eða þar til nípurarnar eru orðnar mjúkar.

* Slökkvið þá undir og hellið rjóma-blöndunni af í skál og setjið til hliðar

* Bætið næst smjöri, parmesan og pipar út á nípurarnar í pottinum og stappið vel saman með kartöflustappara eða gaffli og þynnið smátt og smátt með rjóma-blöndinu sem þær voru soðnar í og stappið vel saman.

* Setjið svo í blandara með rest af rjóma-blöndi og maukið í örlitla stund þar til silkimjúkt en passið að gera ekki of lengi þá getur hún orðið límkennnd.

* Gott er að setja hana svo aftur í pott og leyfa henni að hitna ögn upp áður en borin er fram.



María Gomez

María Gomez er einn þekktasti bloggari og áhrifavaldur landsins og ekki að ástæðulausu. Uppskriftir hennar og ljósmyndir þykja framúrskarandi og hún er alls óhrædd við að leika sér með hráefni og hefðir og búa til eitthvað algjörlega nýtt. Þess á milli heldur hún fast í hefðirnar og blæs lífi í gamlar og góðar uppskriftir sem standa okkur nærri. Hér galdrar María fram smjörsteiktar hreindýralundir með meðlæti sem ætti að koma öllum í sannkallað hátíðarskap.



Steiktir hvítlaukssveppir

150 g kastaníusveppir
50 g smjör
1 geiralaus marinn hvítlaukur
Salt

- * Bræðið smjör á pönnu og skerðið hvern svepp í 2-4 hluta eftir stærð (ekki í skífur).
- * Merjið hvítlaukinn og geymið til hliðar.

- * Steikið sveppina nú í smjörinu og saltið, steikið þar til þeir eru orðnir dökkir og fallega glansandi.
- * Slökkvið undir pönnunni en haldið pönnunni á heitri hellunni, setjið nú hvítlaukinn yfir og hrærið sveppina við og leyfið að standa saman á heitri hellunni þar til hvítlaukurinn hefur ögn mýkst og soðnað saman við.

Stökk kartöflustrá

2 stórar bökunarkartöflur
1-1,5 l grænmetisólía
salt

- * Hér þarf að nota mataryddara sem fæst víða í búsaðalda- eða matvöruverslunum.
- * Flysið kartöflurnar og skerðið langsum í tvennt, stingið gaffli djúpt í annan endann og yddið með mjörra bitinu a yddaranum.

- * Hitið 1-1,5 lítra af olíu á pönnu þar til hún er orðin vel heit.
- * Setjið eldhúspappir á disk og byrjið að steikja kartöflurnar í nokkrum skömmtum, ekki setja of mikið á pönnuna í einu.
- * Þegar stráin eru orðin fallega gyllt veiðið þá upp úr olíunni og setjið á diskinn með eldhúspappanum og saltið létt yfir með finu borðsalti.



Sveppasósa með svörtum kantarellum

1 geiralaus marinn hvítlaukur
150 g ferskir kastaníusveppir
½ box þurrkaðar svartar kantarellur frá Borde
25 g smör til steikingar á sveppum
½ tsk. salt fyrir sveppi
50 g smjör
1 dl hveiti
4 dl volgt vatn
5 dl nýmjólk
1,5 dl rjómi
½ dl hreinn rjómaostur
2 msk. villikraftur
1 sveppateningur
1 pk rauðvínssósa
2 msk. púðursykur
1 msk. rifsberjahlaup
1 tsk. villijurtir frá Pottagöldrum eða þurrkað timjan frá Santa María
½ tsk. borðsalt
svartur pipar
sósulitur

- * Vinnið þurrkuðu sveppina eftir leiðbeiningum á boxi og skerðið svo smátt ásamt ferskum sveppum.

- * Bræðið 25 g smjör á pönnu og merjið 1 geiralausan hvítlauk
- * Steikið bæði þurrkaða og ferska sveppi upp úr smjörinu og saltið með ½ tsk. af borðsalti þar til þeir eru vel brúnir.
- * Setjið þá marða hvítlaukinn út á og slökkvið undir pönnunni. Hafið áfram á heitri hellunni og hrærið vel saman og leggið svo til hliðar.
- * Bræðið 50 g af smjöri í potti og setjið svo hveitið út á og hrærið vel þar til verður að smjörbollu, hrærið í eina mínútu og hellið volgu vatninu smátt og smátt út á meðan hrært er vel í á meðan þykknar í glansandi silkimjúkan jafning.
- * Bætið næst púðursykri, rifsberjahlaupi, villikrafti, sveppateningum, ½ tsk. af borðsalti, pipar, villijurtum og duftinu úr rauðvínssúpunni út á og hrærið allt vel saman þar til teningar eru fullleystir upp.
- * Setjið þá mjólk, rjóma og rjómaost út á og hrærið vel saman og setjið sósulit út í þannig að sósan verði fallega brún.
- * Setjið svo alla sveppi út í sósuna og hrærið vel þar til suða kemur upp og lækkið þá undir.
- * Leyfið sósunni að sjóða í lágmark 30 mínútur eða lengur.
- * Smakkið til og saltið og piprið ef þarf.



Allt hráefni fæst í **HAGKAUP**



Ljósmyndir/María Gomez

Villisveppa-koníakssúpa með truffluolíu

50 g smjör
1 dl hveiti
1 tsk. borðsalt
Svartur pipar
3x sveppasoðsteningar
7 dl nýmjólk
6 dl volgt vatn
2,5 dl rjómi
2 msk. púðursykur
1 tsk. villijurtir frá Potta-göldrum
2 msk. koníaksgel frá Chef Louis
1 askja af ferskum blönduðum villisveppum
1 box af blönduðum þurrkuðum villisveppum frá Borde
1 geiralaus marinn hvít-laukur
35 g smjör til steikingar á sveppum
½ tsk. borðsalt til að salta sveppina
Sósulitur - nokkrir dropar

Tartuffo Bianco-truffluolía frá Elle Esse

* Vinnið þurrkuðu sveppina eftir leiðbeiningum á boxi og skerið smátt niður ásamt fersku sveppunum.
* Bræðið 35 g af smjöri á pönnu og merjið 1 geiralausan hvítlauk.
* Steikið bæði þurrkuðu og fersku sveppina upp úr smjörunu og saltið með ½ tsk. af borðsalti. Steikið þar til þeir eru orðnir vel brúnir og setjið þá marða hvítlaukinn út á og slökkvið undir pönnunni. Hafið áfram á heitri hellunni og hrærið vel saman og leggið hliðar.
* Bræðið 50 g af smjöri í potti og setjið hveitið út á og hrærið vel í þar til verður að smjörbollu, hrærið í eins og 1 mínútu áður en volgu vatninu er hellt smátt og smátt út á.
* Hrærið vel í á meðan er að

þykkna í glansandi silkimjúkan jafning.

* Bætið næst púðursykri, sveppateningum, 1 tsk. af borðsalti, pipar, villijurtum og koníaksgelinu út á og hrærið allt vel saman þar til teningar eru fulllestir upp.
* Setjið næst mjólk og rjóma út á og hrærið vel þar til súða er komin upp og farið að þykkna ögn.
* Setjið smá sósulit út í þannig að súpan verði fallega ljósbrún.
* Setjið svo alla sveppi út í súpana og hrærið vel þar til súða kemur upp og lækkið þá undir.
* Leyfið súpunni að sjóða í lágmark 30 mínútur eða lengur.
* Smakkið til og saltið og piprið ef þarf.
* Berið fram með nýbakaða brauðinu og öskusaltinu.
* Þegar súpan er komin í skál setjið þá nokkra dropa af truffluolíu yfir og njótið.

Heimabakad braud með stökkri hvítlauks- og rósmarínskorpu

600 g hveiti
1 tsk. borðsalt
30 g pessuger (fæst í kæli)
1 msk. akasiuhunang frá Himneskt
5 dl volgt vatn
Ofan á:
½ dl ólífuolía
1 marinn geiralaus hvítlaukur
Gróft salt
4-5 rósmaríngrainar

* Hveiti og borðsalt er sett í hrærivélarskál og hært saman með króknum.
* Pressuger, hunang og ylvolgt vatn er sett í litla skál og látið standa í eins og 5 mínútur, gott er að leysa gerið vel upp í vatninu.
* Hellið næst gervatninu út í hrærivélarskálina og látið hnoð-

ast þar til deigið hringar sig í fallega kúlu utan um krókinn.
* Breiðið stykki yfir skálina og látið hefast á volgum stað í 1 klst.
* Gerið hvítlauksolíuna á meðan, en þá er mörðum hvítlaukunum hrært við ólífuolíuna og látið standa meðan brauðið hefast.
* Hitið næst ofninn á 180-190°C blástur og hellið brauðinu beint yfir á bökunarplötu með smjörpappír á (ekki hnoða neitt).
* Pensið vel yfir deigið með hvítlauksolíunni og leyfið smá hvítlauk að vera með.
* Saltið vel yfir með grófu salti og skerið svo 4-5 ræmur grunnt þvert yfir brauðið þar sem þið tyllið rósmaríngrainum ofan á.
* Bakist í 40-50 mín. (gott að

stinga hnif í miðju og ef ekkert kemur á hann er brauðið til).

Þeytt öskusmjör

110 g smjör við stofuhita
2 msk. ískalt klakavatn (má vera búið að standa í fyrsti í nokkrar mínútur)
Lava salt frá Saltverki

* Smjör sett í hrærivél með þeyttara á og þeytt í 2 mínútur á lágum hraða. Hraðinn er svo hækkaður í hæsta og þeytt í eins og 2-4 mínútur þar til smjörið er orðið létt og ljóst.
* Setjið í fallega skál og dreifið Lava saltinu ofan á smjörið.
* Gott er að hafa Lava salt með í lítilli skál á borði til að dreifa reglulega yfir efsta lagið á smjörunu.

Rjómaís með engiferköku-deigi, karamellu-fudge og heitri pristasósu

Engiferkökudeig

90 g hveiti
60 g mjúkt smjör
50 g púðursykur
45 g sykur
1 msk. rjómi
1 tsk. vanilludropar
1 ½ tsk. negull
1 ½ tsk. kanill
1 ½ engifer
½ tsk. salt

* Hitið ofninn á 175°C blástur og bakið hveitið í 10 mín. á bökunarplötu með bökunarpappír á (má líka setja hrátt í ef þið viljið sleppa þessu).
* Hrærið saman sykur og smjör í hrærivél þar til orðið vel blandað saman.
* Takið svo hveitið úr ofninum og leggið til hliðar til að kæla alveg niður.
* Blandið svo rjóma og vanillu út í smörsykurinn og hrærið áfram þar til létt og ljóst.
* Þegar hveitið hefur kólnað bætið þá kryddunum við það og hrærið saman og hellið út í skálina og hrærið allt saman í hrærivél.
* Rúllið upp í mjóar lengjur og skerið í litla bita, gott er að setja svo beint í ísskáp meðan ísinn er gerður.

Rjómaís

1 dós ca. 397 g af niðursoðinni sætri mjólk eða condensed milk (er oftast hjá kínamatnum)

1 tsk. vanilludropar
500 ml þeyttur rjómi
1 x 85 g poki Karamel Fudge (fæst í bökunardeild)

* Stífþeytið rjómann.
* Hrærið saman dósamjólk og vanillu í skál.
* Geymið eins og 3 msk. af karamellu-fudge til hliðar.
* Þegar rjóminn er þeyttur slökkvið þá á vélinni og bætið dósamjólkinni og rest af karamellu-fudge varlega saman við í 3 hollum og hrærið varlega saman á milli með sleikju.
* Setjið svo ½ af ísnum í mót og dreifið kökudeigi yfir.
* Setjið svo aftur sama magn í formið og endurtakið með deigið.
* Setjið svo restina af ísnum í mótið og dreifið deigi og karamellu-fudge sem var tekið til hliðar yfir.
* Setjið svo í frysti í lágmark 8 klst., best yfir nótt.

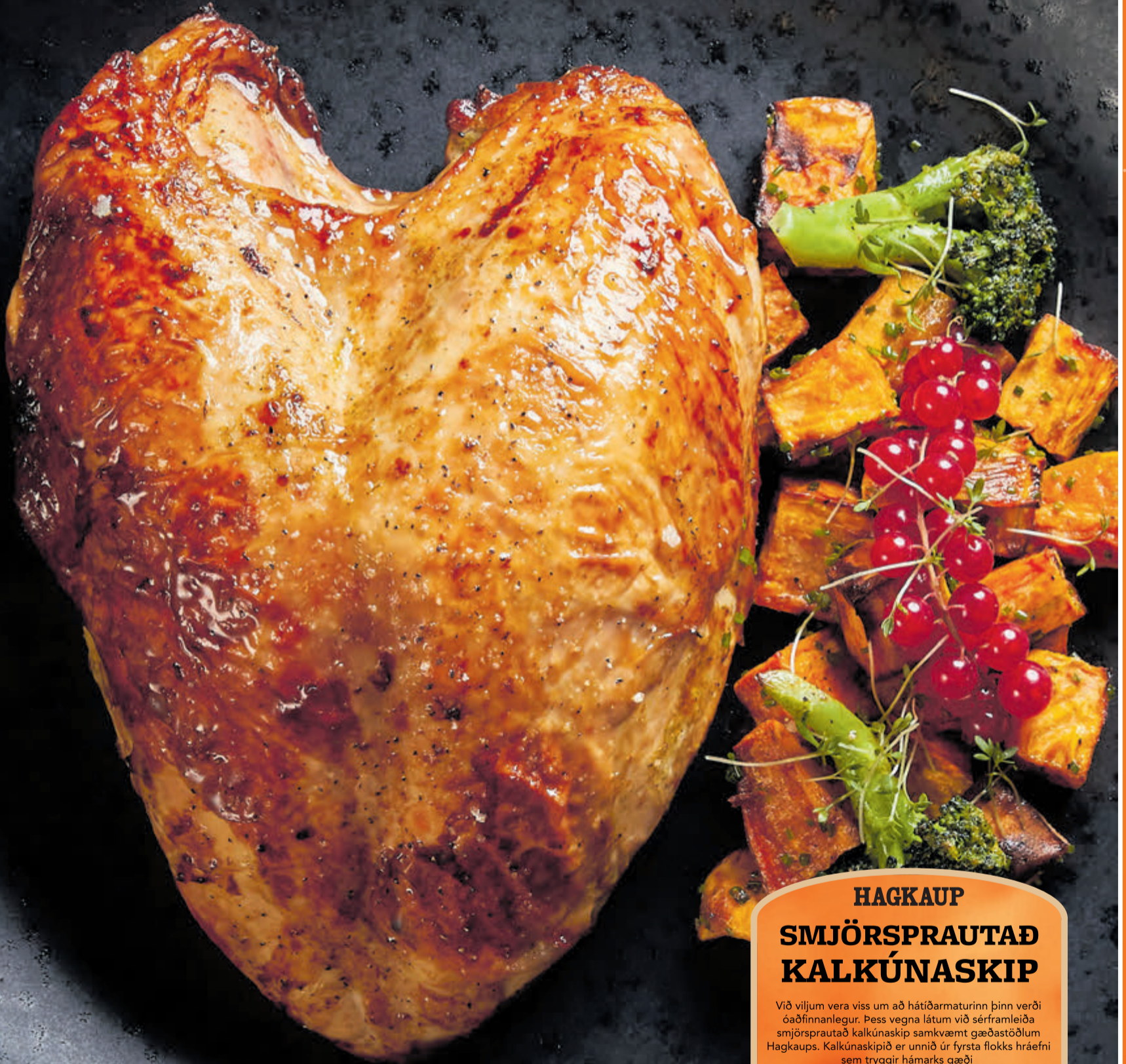
Heit pristasósa

270 g þristar
1 dl rjómi

* Skerið hvern þrist í 3-4 bita og setjið í pott yfir miðlungshita.
* Hellið 1 dl af rjóma yfir og hrærið reglulega í þar til sósan verður fallega slétt og glansandi.
* Mér finnst best þegar nokkrir pristabitar eru ekki alveg bráðnaðir í sósunni og sósan er eins og smá kekkjótt.



Meira sælkerá



HAGKAUP

SMJÖRSBRAUTAÐ KALKÚNASKIP

Við viljum vera viss um að hátíðarmaturinn þinn verði óaðfínnanlegur. Þess vegna látum við sérframleiða smjörspuertað kalkúnaskip samkvæmt gæðastöðlum Hagkaups. Kalkúnaskipið er unnið úr fyrsta flokks hráefni sem tryggir hámarks gæði

Hagkaup
mælir
með

Smjörspuertað kalkúnaskip

Í rúman áratug hefur Hagkaup boðið upp á smjörspuertað kalkúnaskip sem er algjört lostæti og hefur slegið rækilega í gegn á hverju ári. Það er tilbúið beint í ofninn og eldamennskan ofur einföld.

HÁTÍÐARMATUR Í ÚRVALI

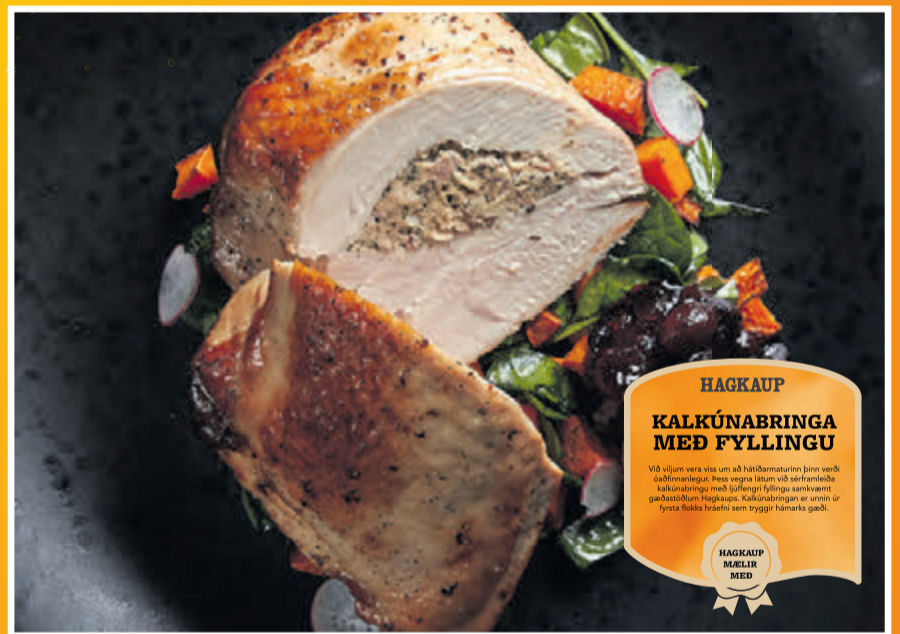


Wellington
Frystivara

6.199 kr/kg



Hagkaups hátíðarlæri
Léttreykt með bláberjum og einiberjum.



Fylltar íslenskar kalkúnabringur
4 gómsætar fyllingar: Osta, beikon & trönuberja, döðlu og amerísk.



Hátíðarlaufabraud

Hátíðarlaufabrauðið frá Gamla bakstri er einstakt, eins og það gerist best að norðlenskum sið. Laufabrauðið er handskorið, kemur í falletgri og umhverfisvænni gjafaöskju. Ýmist eru fjögur eða fimm mynstur í öskju, sem bera nöfnin:

Jólastjarnan - Hjartarósinn - Frostrósinn - Stjörnuþrik - Vonarstjarnan.

HAGKAUP