

Jul på bordet

Daniel Jøller



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



I år vil det blive jul på min måde

Det har været et anderledes år. Nu gør vi det til en mulighed for at fejre en ny slags jul. Lad os slippe af med alle køerne og al trængslen og i stedet hellige os at fylde bordene med duftende retter og spændende skåle. I år gør vi op med julebuffeten og sætter de finere fade direkte på bordet. Vi giver vores gæster friske retter med spændende smage og lækre præsentationer.

For mig handler julen ikke kun om madtraditioner. Min jul handler om at hygge sig og være sammen. Den handler om mad, der er indbydende. Julemad behøver ikke at være brun, tung og fed. Jeg ønsker at byde på smage og farver fra hele verden i både kød, fisk og grøntsager. Alle skal føle sig velkomne, og alle skal have lyst til at sidde ved mit bord. Det er sådan en jul, jeg vil servere.

Min julemenu er nem at portionsberegne, den minimerer køkkenets madspild, og når den serveres ved bordet, har hver gæst tid til at nyde anretningen, før det er tid til at smage.

Her har jeg samlet mine favoritter for i år. Glædelig jul!

**Daniel Müllern, Udviklingskok,
Unilever Food Solutions Nordic**

Daniel Müllern



Sesamstegt grøn kål og broccoli



10 personer



160 °C / 200 °C

Nøddeagtige toner fra sesam møder duftende ristet kål. Et oplagt tilbehør til grillede ribben eller frikadeller.

300 g	grøn kål, plukket
2 spsk.	sesamolie
3 spsk.	sesamfrø
1 tsk.	Salt
500 g	brocolibuketter
1 spsk.	olie
1 tsk.	Salt
4 spsk.	Hellmann's Sesam Soy Vinaigrette

Metodik

1. Vend grøn kål, sesamolie, sesamfrø og 1 tsk. salt i et fad. Steg det ved 160 grader i ca. 7-10 min.
2. Vend broccoli med olie og 1 tsk. salt. Bag i ovnen ved 200 grader i cirka 5 minutter.
3. Bland forsigtigt broccoli og grøn kål og hæld vinaigrette over.



10 personer

Æble- og peberrodssild

Klassisk sild med syllighed og styrke i smagen takket være æble og peberrod. Frisk grønt som afrundes af dild og purløg.

400 g	marinerede sild
1 lille	surt æble
1½ dl	Creme Fraiche
1 dl	Hellmann's Mayonnaise
3 spsk.	peberrod, fintrevet
1 spsk.	purløg, finthakket
1 spsk.	dild, finthakket
	Salt
	Friskmalet sort peber

Skær silden i mindre stykker. Skær æblet i cirka 5 mm store tern. Bland de øvrige ingredienser, og vend æble og sild i. Lad det trække i køleskabet i mindst et døgn.



10 personer

Cremede Bloody Mary sild

Smagen af tomat, tabasco og vodka fører tankerne til en Bloody Mary. Her vendes smagene rundt i HELLMANN's Mayonnaise og creme fraiche, hvilket resulterer i en dejligt cremet sild med en anderledes smag.

400 g	marinerede sild
1 dl	Hellmann's mayonnaise
1 dl	Rama Fraiche
2 spsk.	tomatpuré
1/2 spsk.	vodka (valgfrit)
1 tsk.	tabasco
1 tsk.	sort peber, groftmalet
2 tsk.	citronsaft
1 tsk.	sellerisalt
30 g	selleri, finthakket

Skær silden i mindre stykker. Bland de øvrige ingredienser til en god dressing. Vend silden i, og lad den stå i køleskabet i mindst et døgn.



10 personer

Vegansk karry" sild"

En "svild" er "sild" baseret på svampe i stedet for fisk. Denne her laves af shiitakesvampe tilsat blød karry. For at få en vegansk version erstatter du bare creme fraichen med en plantebaseret creme fraiche.

300 g	syltede Shiitake-svampe
	se opskrift nedenfor
2 spsk.	vand
1,5 spsk.	karry
1,5 dl	vegansk creme fraiche
1 dl	Hellmann's Vegan Mayo
3 spsk.	mango chutney
1 lille	porre, ca. 7 cm

Syltede Shiitake-svampe

300 g	shiitake-svampe
1 dl	eddike
1 dl	sukker
2 dl	vand
1 spsk.	Knorr Krydderpuré Ingefær
1 fed	hvidløg, knust
5 g	grov timian

1. Kog eddike, vand og sukker med ingefær, hvidløg og timian i 5 minutter.
2. Tilsæt svampe og kog i yderligere 10 minutter. Lad svampene afkøle i lagen i mindst 24 timer.
3. Kog vand og karry til en krydderpasta. Lad det køle af. Pres væsken ud af svampene og skær dem i mindre stykker. Skær porren i små ringe. Bland karry med de øvrige ingredienser. Vend svampe og porre i til sidst. Opbevar i køleskabet i mindst et døgn.



Deviled eggs med hummer



10 personer

En populær lille ret både i USA og i dele af Europa. I Frankrig kaldes fyldte æg Oeuf mimosa eller Russian Eggs. Uanset navnet bliver denne version en delikatesse i selskab med hummerkød og persille.

- 10** kogte æg (7 minutter)
- 4 spsk.** Hellmann's mayonnaise
- 1 spsk.** Maille dijonsennep
- 1 tsk.** citronsaft
- Knorr Professional Krydderipuré,**
- Røget chili** (efter smag)
- Salt
- Friskmalet sort peber
- Røget paprikapulver
- 1 spsk.** persille, hakket
- 300 g.** kogt hummerkød eller krebs

1. Kog æg i 7 minutter i lad dem køle helt af. Skær dem over og tag æggeblommen ud. Bland æggeblomme med mayonnaise, eddike, dijonsennep, salt, peber og et par dråber tabasco / siracha.
2. Fyld æggene med blandingen. Top med hummerkød og drys med lidt paprikapulver og hakket persille.



Pastrami-laks med syltede grøntsager og yoghurt

Meget lækker laks med pastrami-krydderier, der står i fin kontrast til syren i de syltede grøntsager.



10 personer



100 °C

Laks

600 g lakseseide
30 g salt
10 g sukker
50 g pastramikrydderi, se opskrift

Pastrami-krydderi

2 dl paprikapulver
2 spsk. sort peber, groftmalet
2 spsk. rosépeber, groftmalet
2 spsk. grøn peber, tørret, groftmalet

1 spsk. fennikelfrø, malet

1 spsk. dildfrø, malet
2 tsk. Cayenne-peber

Yoghurt-dressing

5 spsk. yoghurt naturel
2 tsk. limesaft
½ lime, fintrevet skal

Syltede grøntsager

1 stk. fennikel
2 gulerødder, skrællede
2 rødløg
2 gule beder, skrællede
3 spsk. plukket dild
1 dl eddike
1 dl vand
90 g sukker
5 g salt

Pastrami-laks

1. Gnid laksen med salt og sukker. Stil i køleskab i ca. 6 timer.
2. Tør laksen med papir og gnid pastramikrydderi over. Sauter laksen i en tør varm pande.
3. Bages i ovnen ved 100 grader til ca. 35 grader i midten. Stil på køl igen.

Syltede grøntsager

Høvl grøntsagerne på et mandolinjern i ca. 2 mm. tynde skiver. Læg dem i koldt vand i køleskabet.

Kog vand, eddike, salt og sukker. Hæld det over grøntsagerne og lad det køle af. Hæld vandet fra og tør grøntsagerne. Vend dem på hovedet og slut med plukket dild.

Yoghurt-dressing

1. Bland yoghurt med limesaft og skal.

Servering

1. Læg pastrami-laksen på en tallerken sammen med de syltede grøntsager og hæld lidt yoghurt over.



Rimmet kogt torsk med krydderier, sennep og ærter



10 personer



120 °C

Klassisk fiskeret, der får en dejlig julesmag af allehånde og grov sennep. En god flødesauce binder retten sammen.

Rimmet torsk

1 kg torskfilet uden skind
50 g salt
10 g sukker

Flødesauce

1 l Rama Mad 15%
2 spsk. Maizena
3 spsk. vand
Salt

Til servering

Allehånde
Kogte grønne ærter
Grov sennep

Rimmet torsk

Gnub fisken med salt og sukker. Pak den ind og stil på køl i 12 timer. Skyl fisken og bag den i ovnen ved 120 grader under indpakningen til den når en indre temperatur på 50 grader.

Flødesauce

Kog Rama Mad op. Rør Maizena ud i vand og rør det ud i flødeblandingen. Smag til med salt.

Til servering

Server med kogte grønne ærter, allehånde og grov sennep.



Grillede spareribs "Korean style"



10 personer



100 °C / 200 °C

Disse grillede ribben er inspireret af koreanske smage, hvor frisk og varm ingefær forenes med nøddeagtig sesamolie og sødmen fra honning for at skabe et sikkert hit.

Ribs

- 2 kg** tykke spoleben
- 2 spsk.** **Knorr Professional Krydderipuré, Hvidløg**
- 2 spsk.** **Knorr Professional Krydderipuré, Ingefær**
- 1 dl** soja
- ½ dl** eddike
- 1 dl** honning
- 2 spsk.** sesamolie
- 4 spsk.** koreansk chilipasta, Gotchujang

Til servering

- 4 spsk.** ristede sesamfrø

- Bland alle ingredienserne til marinaden. Læg kødet og marinaden i en vakuumpose. Lad kødet ligge i mindst 24 timer. Bag kødet i damp ved 100 grader i ca. 7-8 timer. Tag kødet ud af posen og gem marinaden.
- Reducer marinaden til halvdelen. Sæt ovnen på 200 grader, pensl kødet med marinaden og grill det i cirka 15 minutter. Pensl med lidt mere marinade og drys med sesamfrø.





Vegetariske NoMeatballs



10 personer



190 °C

Lakto-ovo-vegetariske frikadeller af gulerod, champignoner, knoldselleri og cheddarost giver en god nordisk smag til dine gæster, der spiser grønt.

100 g	gulerod, skrælle
250 g	svampe
175 g	selleri, skrælle
100 g	gule løg
2 spsk.	olie
200 g	beluga-linser, kogte
50 g	tomatpuré
80 g	havregryn
100 g	revet ost
10 g	Knorr krydderipuré, Timian
10 ml	Knorr koncentreret svampefond
1	æg

Marinade

50 g	ketchup
40 g	eddike

Metodik:

Riv gulerod, selleri og svampe groft. Hak løgene fint. Steg alt på medium varme i olien, indtil al væsken er forsvundet. Køl af. Blend nu alle ingredienserne til en fars. Form til boller med samme størrelse og bag i ovnen ved 190 grader indtil de er 95 grader i midten, cirka 20 minutter. Kog ketchup og eddike sammen, og pensl bollerne.



Coleslaw- rødkål med ingefær og appelsin



10 personer



12t

Rødkål er for mange et must på julemenuen, her danner den basen for en coleslaw med frisk smag af ingefær og appelsin.

- | | |
|---------|---|
| 1 kg | rødkål i finskårne strimler |
| 3 spsk. | salt |
| 2 spsk. | Knorr Professional krydderipuré Ingefær |
| 2 stk. | appelsiner, saft og fintrevet skal |
| 1 tsk. | groftmalet sort peber |
| 3 dl | Hellmann's Extra Thick |

Metodik

1. Gnid rødkålen med salt. Stil det under pres i 12 timer i køleskabet. Bland mayonnaise med ingefær, saft og skal fra appelsinerne og sort peber.
2. Skyl og pres væden ud af rødkålen. Vend det i mayonnaisen.
3. TIP: Brug Hellmann's Vegan, hvis du ønsker en vegansk variant.

Grillede rødbeder med røget friskost og frø



10 personer



225 °C/ 160 °C

Disse mørkerøde hapser bliver et flot, farverigt indslag med røget hvid flødeost sprøjtet på toppen. Ristede frø sætter prikken over i'et med en nøddeagtig smag og sprødhed.

- 1 kg rødbeder
- 2 spsk. olie
- 500 g. Creme Bonjour friskost naturel
- 3 spsk. Knorr Professional Intense Flavours, Deep Smoke
- 10 g. panko rasp
- 10 g. rugflager
- 15 g. boghvede, knust
- 10 g. græskarkerner
- 10 g. solsikkefrø
- 2 spsk. Olie
- 1 tsk. Salt

Metodik

1. Gnid rødbederne med olie. Steg dem i en ovn ved 225 grader indtil de er bløde - cirka 45 minutter. Læg dem i en pose, og lad dem køle af. Skræl dem med dine hænder.
2. Bland friskosten med Deep Smoke. Vend alle frøene op med 2 spsk. olie og lidt salt. Bag i ovnen ved 160 grader i cirka 10 minutter.
3. Skær rødbederne i skiver, sprøjt med ost og drys frøene over.



Sauteret kål med eddikesirup



10 personer



250 °C

Ristet kål og løg med sprødhed og tyggemodstand overhældes med eddikesirup for at skabe et klassisk svensk tilbehør. Krydres selvfølgelig med allehånde.

- 1 kg hvidkål eller spidskål
- 2 stk. gule løg
- 3 spsk. olie
- 1 spsk. flagesalt
- 1 dl lys sirup
- 2 spsk. soja
- 5 spsk. eddike
- 2 tsk. salt
- 1 spsk. ristet malet allehåndekrydderi

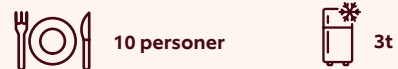
Metodik

1. Start med at skære kål og løg i kvarte. Gnid med olie og flagesalt. Bag i ovnen ved 250 grader i ca. 7-10 minutter. Køl af.
2. Kog eddike, sirup og soja op. Lad det småkoge i cirka 10 minutter. Tilsæt salt og allehånde.
3. Hæld eddikesirup over den bagte kål og løg.



Sødt på julebordet

Panna Cotta "Ris ala mande" med hindbærkompot



Et tvist på julens populære dessert risalamande, hvor basen består af en helt enkelt tilberedt panna cotta.

- 130 g** Carte d'Or Panna Cotta
- 5 dl** mælk
- 5 dl** Rama Piske 31%
- 250 g** færdiglavet grødris
- 500 g** hindbær, frosne
- 100 g** flormelis
- 1 stk.** vaniljestang
- 2 stk.** stjerneanis

Panna Cotta "Ris ala mande"

Fordel grødris i 10 glas. Kog mælken op. Pisk Panna Cotta Mix i og vend Rama Piske i. Hæld Panna Cottaen i glassene og opbevar dem på køl i mindst 3 timer.

Hindbærkompot

Hæld hindbær, flormelis, vaniljestang og stjerneanis i en gryde. Lad det simre under omrøring på medium varme i 2 minutter. Hæld i en skål og sæt på køl. Kan med fordel gøres dagen før servering. Tag vaniljestangen og stjerneanis op. Fordel kompotten i glassene.

Karamelliseret Brûlée med appelsin & kanel



En klassisk creme brûlée med smag af kanel og appelsin, både lækker og let at tilberede.

- 140 g** Carte d'Or Creme Brûlée
- 5 dl** mælk
- 5 dl** Rama Piske 31%
- 2 stk.** kanelstænger
- Revet skal fra 1 appelsin
- 150 g** rørsukker

Crème brûlée

Kog mælken op med kanelstænger og revet appelsinskal. Sluk for blusset og lad det stå i 15 minutter. Kog op igen og tilsæt Creme brûlée pulver og Rama Piske. Si det igennem en finmasket si og hæld op i 10 ildfaste forme. Stil på køl i mindst 2 timer.

Til servering

Strø et tyndt lag sukker på hver brûlée og karamelliser dem med en gasbrænder. Gentag for et perfekt resultat.





Chokolademousse med ”brændte” mandler & figner



10 personer



2t

Brændte mandler giver ekstra smag til denne chokolademousse og tilføjer desuden sprødhed. Fignernes bløde aromatiske sødme er prikken over i'et!

330 g Carte d'Or Chokolademousse

7 dl mælk

300 g hele smuttede mandler

120 g sukker

50 ml vand

5 stk. figner, friske

1 dl Carte d'Or Karamel Topping

Chokolademousse

Rør chokolademoussepulveret ud i mælken. Pisk med elpisker på laveste hastighed i 2 minutter og pisk derefter på højeste hastighed i yderligere 5 minutter. Hæld moussen i en sprøjtepose og fordel i 10 glas. Stil på køl i to timer.

”Brændte” mandler & figner

1. Rist mandlerne på en tør pande. Kog sukker og vand og tilsæt mandlerne. Kog dem til de karamelliserer, og det begynder at flække. Læg dem på en bageplade og lad dem køle af. Hak dem groft.
2. Skær figner i tern på ca. 1x1 cm. Vend figner med ristede mandler og karamelsauce. Fordel blandingen på chokolademoussen lige før servering.





Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.