

KOCKENS INSTRUKTIONER

Här kommer årets jullåda från Matkomfort. Jag har valt ut några komponenter och produkter som jag tycker extra mycket om! Komplettera med dina favoriter och ha en riktigt God jul! Hälsningar Henrik & co.

JULLÅDA
FRÅN
MATKOMFORT

Prinskorv och grönkål

Det finns en uppsjö av prinskorv av olika kvalitet och pris. Jag har provat många sorters prinskorv och den här från Stockholms korvfabrik fastnade jag för i år.

Skär isär korvarna och skär ett kryss, ca ½ cm i varje ände av korven. Detta kallas "grisskuren" prinskorv och det ser lite festligare ut. Stek korven på medelhög värme i riktigt smör för bästa resultat.

Grönkål: Garnera julbordet med den eller strimla och fräs i lite smör, krydda med salt och peppar. Alternativt kan du steka med lite smör och hålla på vispgräddde. Låt sjuda, så får du en stuvad grönkål. Kan också ätas rå som sallad.



Sill och lax

Vi har skickat med tre burkar inlagd sill så att du kan göra dina egna favoritsillar.

Ta fram och förbered

Majonnäsen och senapssåsen samt två burkar inlagd sill.

Gör så här

Håll av sillen ordentligt i ett durkslag. Smaksätt valfri mängd majonnäs med dina favoritörter, vitlök, curry eller varför inte löjrom och gräslök. Du väljer helt själv. På vår hemsida hittar du ett par olika tips, matkomfort.se/food-court.

Hacka dill och blanda med valfri mängd senapssås. Spara gärna lite till den gravade laxen. Blanda den ena avhållda burkens sill med din smaksatta majonnäs och den andra med senapssåsen och dillen.

• • • • •

Den varmrökta laxen kommer från Korshags och är naturell för att passa till det mesta på julbordet.

• • • • •

Den gravade laxen kommer också från Korshags och passar förstås utmärkt till senapssåsen, speciellt om du hackar i dill och gör en Hovmästarsås av den.

• • • • •

JULLÅDA 2021

Korshags varmrökta lax, 250 g

Korshags gravade lax 200 g

Inlagd sill 3 burkar från Klädesholmen

Matjesill 1 burk från Klädesholmen

Prinskorv från Stockholms korvfabrik ca 500 g

Svenska knäckta revben ca 1 kg
plus kockarnas glace

Janssons frestelse 1 kg, förkokt, plus ströbröd

Bjärefågels uppskattade "kycklingskinka" ca 500 g

Köttbolls-kit med blandfärs 500 g, plus
kryddströbröd

Ekologisk citron, brysselkål, grönkål, rödlök,
dill, KRAV-ägg 6-pack

Majonnäs & senapssås

Julköttbullar

Ta fram

Blandfärs, kryddströbröd från Matkomfort plus 1 dl mjölk eller gräddde.

Gör så här

Blanda ströbrödet med 1 dl mjölk eller gräddde och låt svälla 10 minuter. Blanda det svällda ströbrödet med färs, 1 tsk salt, ca 1 krm vitpeppar och om ni vill 1 msk finhackad lök. Rör till en jämn smet.

Forma köttbullar för hand eller med hjälp av en spritspåse. Se vår hemsida hur man gör, matkomfort.se/food-court.

Stek köttbullarna runt om i smör. Skaka pannan ofta så köttbullarna blir så runda som möjligt.

Tänkvärt

Rå färs behöver bli ordentligt genomstekt, minst 70 grader kärntemperatur.

Köttbullarna går bra att förbereda innan julafton och förvara i kyl eller frys.

KOCKENS INSTRUKTIONER

Glaserade revbensspjäll

Ta fram och förbered

Knäckta revben från Gudruns och kockens glace från Matkomfort.

Gör så här

Gnid in i salt och vitpeppar. Låt stå minst en timme men ännu hellre över natten i kylen.

Värm ugnen till 175 grader och sätt in köttet ca 60 minuter, vänd köttet då och då. Ta ut köttet. Ju längre i ugnen ju mörare blir de, har du tid så sänk temperaturen och förläng tiden.

Gläsera köttet runt om och stoppa in det i ugnen igen ca 30 minuter. Rippla över mer glace då och då. Var försiktig och ha koll så honungen i glacen inte bränner, var beredd att sänka temperaturen i så fall.

Låt köttet svalna och skär sedan i bitar. Detta går att göra i förväg, låt svalna av och värm sedan försiktigt när det är dags att njuta.

JULLÅDA 2021

Korshags varmrökta lax, 250 g

Korshags gravade lax 200 g

Inlagd sill 3 burkar, Matjesill 1 burk från Klädesholmen

Prinskorv från Stockholms korvfabrik ca 500 g

Svenska knäckta revben ca 1 kg plus kockarnas glace

Janssons frestelse 1 kg, förkokt, plus ströbröd

Bjärefågels uppskattade "kycklingskinka" ca 500 g

Köttbolls-kit med blandfärs 500 g, plus kryddströbröd

Ekologisk citron, brysselkål, grönkål, rödlök, dill, KRAV-ägg 6-pack

Majonnäs & senapssås

Janssons Frestelse

Janssons frestelse är en rätt som för många tar lång tid att laga, men här har vi förberett så ni på ett smidigt sätt kan laga er "egen" Jansson på ett ögonblick! Eftersom Janssonen är förkokt har anjovisen kokat sönder och skänkt sin smak till potatisen. Värm gärna Janssonen i små formar så har du till fler tillfällen.

Ta fram och förbered

Förkokt Jansson, hälften av ströbrödet. Värm ugnen till 225 grader.

Gör så här

Häll ut Janssonen i en smord ugnsfast form och strö över valfri mängd ströbröd.

Sätt in formen i den varma ugnen, i 30-45 minuter eller tills den är het rakt igenom och fått fin färg på ytan.

Griljerad kycklingskinka

Ta fram och förbered

Kyckling"skinkan", hälften av ströbrödet. Värm ugnen till 220 grader.

Gör så här

Blanda 1 dl senap, 1 tsk råsocker eller honung och eventuellt 1 äggula. Mängden är väl tilltagen och passar även till den vanliga julskinkan.

Ta bort nätet på kycklingen och torka av den med hushållspapper. Lägg den i en långpanna och bred på senapsblandningen. Strö över valfri mängd ströbröd.

Sätt in kycklingen i ugnen 10-15 minuter eller tills den fått fin färg. Låt svalna så fort som möjligt och ät den samma dag.

Tänkvärt

Det är viktigt att ugnen kommit upp i temperatur när du sätter in kycklingen, för att den ska få en fin yta på griljeringen.

Kyckling är en känslig råvara och eftersom den redan är tillagad och den vid griljeringen blir ljummen rakt igenom, rekommenderar vi inte att den sparas till följande dag.