

# 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](http://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 2022

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](http://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.

### Dag 1

Gnid in spjällen med 2 teskedar salt. Låt stå 2-3  
timmar i rumstemperatur.

Ställ ugnen på 125 grader och sätt in köttet ca 3  
timmar eller tills dess att benen börjar lossa från  
köttet. Vänd köttet då och då.

Ta ut och låt köttet svalna.

### Dag 2

Portionera spjällen och lägg i en ugnsfastform.  
Häll över glacen och vänd runt köttet. Ställ in i  
ugnen på 220 grader i ca 20 minuter eller tills de  
har fått en fin karamelliserad yta. Var försiktig  
och ha koll så honungen i glacen inte bränner.

## JULLÅDA 2022

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

Köttbulls-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 kan ta lång  
tid att laga, men här har vi förberett så ni på  
ett smidigt sätt lagar er "egen" Jansson på ett  
ögonblick! Eftersom Janssonen är förkokt har  
anjovisen kokat sönder och skänkt sin smak till  
potatisen. Värm gärna 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 minu-  
ter 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 julsinkan.

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 har kommit upp i tempe-  
ratur när du sätter in kycklingen, för att den ska  
få en fin yta på grilleringen.

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