

2023 års favoriter på

JULBORDET

av Blended Voices





*“Det bästa med julen är
att umgås med
familjen, se på Kalle
och äta god mat och
godis”*

*Jessica
Sundling*

Marknadsnougat

1. Sikta ner 4 dl florsocker, 1 dl kakao, 6,5 dl vetemjöl i en bunke.
2. Smält 125 gr kokosfett, 1,75 dl vatten och 5 dl socker i en kastrull och häll över mjölblandningen.
3. Rör ihop allt och häll upp i långpanna.
4. Ställ kallt och skär sedan i bitar.



“Det bästa med julen är att få vara ledig några dagar och umgås med familjen.”

Mia

Pettersson

Mias sillsallad

Rör ihop: 3 kokta potatisar i små tärningar, 1 liten finhackad gul lök, 1 finhackat rött äpple, 1 brk tärnade rödbetor och lite av spadet. Antingen en inläggnings sill eller en halv burk matjessill beroende på om jag lägger in sill eller inte.

Lite vitpeppar och salt.

Serveras antingen med vispad grädde eller smetana eller liknande.

“Det bästa med julen är att få umgås med familjen.”

“Det bästa med julen är att få umgås med familjen.”

*Bosse
Hammar*

Julköttbullar med senapsfrö

Ingredienser: 4 msk ströbröd, 1 dl vatten, 1 tsk salt, 1 krm svartpeppar, 3 krm kryddpeppar, 2 tsk senapsfrö, 2 krm torkad ingefära, 600 gr blandfärs, 1 ägg, 0,5 tsk honung, 1 gul lök, smör till stekning

Gör så här: Blanda ströbröd och vatten i en skål. Låt det svälla medan du mortlar ihop salt, peppar, senapsfrö och ingefära. Rör i kryddblandningen i ströbrödsblandningen och rör i färs, ägg och honung. Skala och hacka löken och tillsätt den i smeten. Blanda noga och rulla köttbullar. Stek i smör.



*“Bäst är tindrande
barnaögon och
granen. Äkta vara
som luktar och
barrar.”*

*Beth
Lundmark*

Färsk rödkålssallad

Strimlad rödkål med tärnade citrusfrukter.
Får stå och dra några timmar.
Toppa med valnötter.



“Det bästa med julen är att umgås med familjen och uppleva barnbarnens tindrade men skräckfyllda ögon när tomten kommer.”

May Hofvander

Juldagsporterstek

Ingredienser: 1-1,5 kg rostbiff, fransyska, 1 flaska porter, 1/2-1 dl outspädd svartvinbärssaft, 1 dl kinesisk soya, 1 tsk timjan, 5-6 enbär, 5-6 svartpepparkorn, 2-3 köttbuljongtärningar, 1 stor gul lök, 2 vitlöksklyftor.

Gör så här: Skala och skiva lök och vitlök. Koka upp porter, saft, soja, kryddor, lök och vitlök i en gryta.

Lägg i steken och låt koka på svag värme. Vänd efter 45 minuter. Stick i köttermometer som ska visa 75 grader (det tar ca 90 minuter) Ta upp köttet och låt det vila.



*“Det bästa med julen
är julsinkemackor
med Gravelejsenap
på knäckebröd.”*

*Frederik
Idevall*

Trillingnöt

Smält vanlig mjölkchoklad

Tillsätt hela hasselnötter

Lägg upp tre och tre på bakplåtspapper -

Klart!



“Det bästa med julen är att få vara med nära och kära, inget slår det”

*Lotta
Arnsheim*

Karlssons

En variant av Janssons frestelse, med köttfärs istället för ansjovis och med soja och senap i grädden och sen vips(!) in med lilla värmelådan i ugnen!



*“Det bästa med julen
är att storfamiljen
samlas för
julfirande”*

*Pirkko
Öhörn*

Kålrotslåda

Kålrot kokas i bitar och mosas med smör, grädde
och ägg.

Smaksätts med salt, muskot och eventuellt sirap
eller socker.

Sedan i ugn på svag värme.



“Det bästa med julen är att få vara med familjen och om det är en vit jul så är det ännu bättre”

*Bettan
Lejon*

Saffransglass

4 dl vispad grädde

1 pkt saffran

1 dl florsocker

4 äggulor

Blandas ihop. Lägg i form gärna med plastfolie under för att lossna lätt. Ställ i frysen i minst 4-5 timmar. Servera gärna med varm hallonsås.



“Det bästa med julen är dan före dan när familjen träffas och förbereder julafton. Barnens glädje och förväntan är magi.”

*Marie-Louise
Hammar*

Pappa Rolfs inlagda snabbsill

1 brk 5-minuterssill

0,5 dl hackad (av varje): rödlök, gul lök, dill

1 tsk kryddpepparkorn, 1 tsk vitpepparkorn

1 lagerblad, 1,5 dl socker, 1 tsk flingsalt

Gör så här: Låt sillen rinna av i en sil. Hacka lök, rödlök och dill. Krossa pepparkornen med lagerbladet i en mortel. Blanda lökhacket med dill och peppar. Rör i socker och salt. Varva sill med blandningen i en glasburk. Avsluta med kryddblandningen. Ställ burken kallt i två dygn. Mums!



*“Det bästa med julen är
att bli väckt med
frukost på sängen
bestående av julgröt,
skinkmacka och
glögg.”*

*Mela
Fagerström*

Värmlandskörv

Ingredienser: 4 kg kött (merparten ska vara fläskkött) eller köttfärs, 2 kg rå potatis, 4 st gula lökar, 1 dl potatismjöl, 1 liter vatten, 2 tsk malen kryddpeppar, 4 msk salt, 2 tsk malen ingefära

Gör så här: Lägg fjälstren i blöt (i kallt vatten) ett par timmar. Mal ner köttet (behövs ju inte om man har köttfärs), Varva sedan köttfärs, potatis och lök i kvarnen så det blir genom kört tillsammans en gång. Blanda ihop alla ingredienser och knåda noga så alla kryddor blir utrörda. Trä fjälster på korvhornet och börja stoppa korv. Knyt av korvarna i den längden du vill ha. Tänk på att knyta två knutar med någon centimeter emellan, så att du kan klippa isär korvarna sedan. När all korvsmet är fylld i fjälstren, klipper man isär korvarna och snyggar till snörena mm. Avsluta med att gnida in korvarna i flingsalt. Korvarna kan frysas som de är. Bäst är att styckfrysa dem så att man lätt kan ta upp exakt så mycket man behöver när det är dags att tillaga dessa.



“Julen skall vara som den alltid har varit. Jag är nog väldigt traditionsbunden och det är jag stolt över. Inga nymodigheter, inga överraskningar och nåden som tar bort Kalle Anka (även om mina barnbarn påstår att jag mest sover då).”

*Torbjörn
Jonsson*

Glögg

Svagdricka 2,25 liter

Strösocker 1,25 kg

Russin 500 g

Kanelstång 2 st

Kryddnejlikor 2 påsar

Jäst utförd i vatten 25 g

Potatis skalad o tärnad 2 st.

Ner med allt i en hink, rör om och låt stå i tre veckor.

Sila och låt stå i ytterligare en vecka.

Tappa upp och drick! Gott!





*“Det bästa med julen
är att
spendera tid med
familj och vänner och
få se andra glada
genom att ge bort
presenter.”*

*Filippa
Mäkinen*

Rocky Road

Något jag alltid bakar med min familj under julen är Rocky roads med både mjölkchoklad och vit choklad som bas. Vi brukar ha bland annat polkagrissmutor, skumtomtar, hasselnötter och dumle på (men man kan ha lite vad som helst på)

300 gr choklad, 10 chokladkola med fyllning, 20 polly, 1 dl minimarsmallows, 1,5 dl salta jordnötter, 0,5 dl rostade och saltade pistagenötter (utan skal)

Smält chokladen. Rör ner chokladgodiset så det nästan smälter. Rör sen ner nöterna och ev. krossade polkagrisar eller annat smarrigt. Håll upp på bakplåtspapper på en plåt. Låt svalna.



“Det bästa med julen är att tillsammans med familjen i lugn och ro få njuta av god mat, julmusik och tända ljus.”

Marianne Johansson

Vegetarisk Jansson

Ingredienser: 300 gr. potatis, 1 msk smör, 2 tsk vegetarisk ströbuljong, 1 dl mjölk, 1/2 grön paprika, 1/2 röd paprika, 1 dl skivade champinjoner, 1 dm purjolök, 1 krm salt, svartpeppar, citronzest från 1/2 citron, 1 dl grädde

Gör så här: Skala och strimla potatisen. Lägg den i en smord form.

Strö över salt och ströbuljong och håll över mjölken.

Sätt in i ugnen på 225 grader i 20 minuter.

Under tiden som formen är i ugnen:

Strimla och bryn grönsakerna och svampen.

Ta ut formen ur ugnen och lägg över grönsakerna och svampen över potatisen. Håll över grädden.

Strö till sist över peppar och citronzest och ställ in formen i ugnen i ytterligare 20 minuter.



*“Sången betyder
mycket för mig. Jag
förknippar julen med
julsånger och mitt
julrecept blir därför
inget man kan äta, utan
något man njuta av på
ett annat vis...”*

*Margita
Jerrysdotter*

