



*Tio enkla*  
**JULRECEPT**





## BERGMANS ROMSILL

| Ingredienser 10 port           |         | Tillagning:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sill i lag (inläggningssill)   | 200 g   | <ol style="list-style-type: none"><li>Läs anvisningarna på 5-minuterssillen. Lägg sedan sillen i en sil och låt överflödig vätska rinna bort.</li><li>Blanda Rama Professional Fraiche, majonnäs, stenbitsrom, lök, dill och gräslök.</li><li>Vänd ner 5-minuterssillen i stenbitsröran.</li><li>Förvara kallt fram till servering.</li></ol> |
| Rama Professional Fraiche 24 % | 2 dl    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| HELLMANN's Majonnäs            | 0,5 dl  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Hackad rödlök                  | 1/2     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Knippe hackad dill             | 1 st    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Knippe klippt gräslök          | 1 liten |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Svensk sikrom                  | 50 g    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Knorr Koncetrerad Hummerfond   | 1 tsk   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Svartpeppar                    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## CURRYSILL

| Ingredienser 10 port               |       | Tillagning:                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Löksill, avrunnen, skuren i bitar  | 1 kg  | <ol style="list-style-type: none"><li>Smaksätt lika delar majonnäs och Rama Professional Fraiche med Curry Puré och rårivet äpple.</li><li>Vänd filéerna i såsen och låt dra över natten.</li></ol> |
| HELLMANN's Majonnäs                | 200 g |                                                                                                                                                                                                     |
| Rama Professional Fraiche 24 %     | 200 g |                                                                                                                                                                                                     |
| Knorr Professional Curry kryddpuré | 60 g  |                                                                                                                                                                                                     |
| Syrligt äpple, rivet               | 150 g |                                                                                                                                                                                                     |
|                                    |       |                                                                                                                                                                                                     |
|                                    |       |                                                                                                                                                                                                     |

## ÄGGHALVOR MED HELLMANN'S MAJONNÄS

| Ingredienser 10 port                      |       | Tillagning:                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hårdkokta ägg                             | 10 st | <ol style="list-style-type: none"><li>Skala äggen.</li><li>Dela äggen på mitten och lägg upp på ett serveringsfat.</li><li>Spritsa en tesked majonnäs på varje ägghalva.</li><li>Dekorera med valfri garnityr.</li></ol> |
| HELLMANN'S Real Majonnäs Extra Thick 78 % | 100 g |                                                                                                                                                                                                                          |
|                                           |       |                                                                                                                                                                                                                          |
|                                           |       |                                                                                                                                                                                                                          |
| Garnityrförslag:                          |       |                                                                                                                                                                                                                          |
| Räkor, pillade                            | 150 g |                                                                                                                                                                                                                          |
| Dill 10 g                                 |       |                                                                                                                                                                                                                          |
| Gräslök                                   | 10 g  |                                                                                                                                                                                                                          |
| Rädisor                                   | 50 g  |                                                                                                                                                                                                                          |
| Rökt lax                                  | 150 g |                                                                                                                                                                                                                          |
| Löjrom                                    | 100 g |                                                                                                                                                                                                                          |
| Stenbitrom                                | 100 g |                                                                                                                                                                                                                          |
| Rökt skinka                               | 150 g |                                                                                                                                                                                                                          |

## KALL CITRON- & DILLSÅS

| Ingredienser 10 port           |       | Tillagning:                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| HELLMANN's Majonnäs            | 300 g | <ol style="list-style-type: none"><li>Blanda majonnäs, Rama Professional Fraiche och dill. Smaksätt med citronsaft, fint rivet skal från citron, salt och peppar.</li></ol> |
| Rama Professional Fraiche 24 % | 200 g |                                                                                                                                                                             |
| Citron                         | 1 st  |                                                                                                                                                                             |
| Dill, hackad                   | 50 g  |                                                                                                                                                                             |
| Salt                           |       |                                                                                                                                                                             |
| Vitpeppar, malen               |       |                                                                                                                                                                             |

## JANSSONS FRESTELSE

| Ingredienser 10 port         |        | Tillagning:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Potatis strimlad             | 2,5 kg | <ol style="list-style-type: none"><li>Skär löken i tunna skivor och fräs den lätt i flytande Milda.</li><li>Varva potatis, lök och ansjovis i smorda bleck.</li><li>Häll på Rama Professional Visp och lite av sillspadet, fördela ströbrödet jämt över gratängen. Ringla flytande Milda över för att få en snygg färg.</li><li>Grädda vid 160 grader i ca 45 minuter.</li></ol> |
| Lök, gul                     | 500 g  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Ansjovis/ restaurangansjovis | 600 g  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Rama Professional Visp 31 %  | 1 l    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Ströbröd                     | 100 g  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Milda Flytande Margarin      | 8,0 cl |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                              |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                              |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                              |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## JULKÖTTBULLAR

| Ingredienser 10 port              |        | Tillagning:                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Blandfärs                         | 1 kg   | <ol style="list-style-type: none"><li>Blanda ströbrödet med vatten, Korr Visp, lökfond och kryddpeppar, låt det svälla.</li><li>Blanda ner färsen.</li><li>Rulla till köttbullar. Lägg i ett bleck som är smort med Milda Professional Browning.</li></ol> |
| Ströbröd                          | 100g   |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Vatten                            | 1,5 dl |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Rama Professional Visp 31 %       | 1 dl   |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Knorr Brynt lökfond, koncentrerad | 80 g   |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Kryddpeppar                       | 1 tsk  |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Milda browning ect.               | 0,3 dl |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Vatten                            | 0,5 dl |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                   |        |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                   |        |                                                                                                                                                                                                                                                            |

Tips! Stek köttbullarna i ugnen med Milda Professional Browning och blanda ut ugnsfettet med vatten. Detta för att få en jämnare spridning när man sprayar fettet över köttbullarna.



## RIS À LA MALTA

| Ingredienser 10 port                                                                          |         | Tillagning:                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Standardmjölk                                                                                 | 1 liter | 1. Skölj riset snabbt i kallt vatten.                                                                  |
| Grötris                                                                                       | 130 g   | 2. Koka upp ris, socker, vanilj och salt med mjölken och låt koka under omröring i ca. 30 till 35 min. |
| Socker                                                                                        | 75 g    | 3. Gröten får inte bli för tjock, så ta bort den från värmen när gröten fortfarande är lite lös.       |
| Finkornigt salt                                                                               | 1 nypa  | 4. Täck gröten med bakplåtspapper för att den inte ska få en hinna och låt stå kallt över natten.      |
| Rama Professional Visp 31%                                                                    | 0,5 l   | 5. Vispa grädden och tillsätt 1 msk. florsocker.                                                       |
| Mandlar                                                                                       | 100 g   | 6. Vänd ner grädde och mandlar i gröten.                                                               |
| Florsocker                                                                                    | 1 msk   | 7. Servera med ljummen körsbärssås.                                                                    |
| Vaniljstång                                                                                   | 1 st    |                                                                                                        |
| <i>(skrapa ur och använd kärnorna, men låt gärna själva stången också kokas med i gröten)</i> |         |                                                                                                        |

## SAFTSÅS TILL RIS À LA MALTA

| Ingredienser 20 port |       | Tillagning:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jordgubssaft         | 1 l   | <ol style="list-style-type: none"><li>Koka upp jordgubbsaft, tillsätt hela eller nerskurna jordgubbar samt stjärnanis, sjud i någon minut och stäng av värmen.</li><li>Låt saft, bär och stjärnanis dra i minst fem timmar.</li><li>Sila av saften i en gryta (spara bären). Koka upp och reda av med MAIZENA, Tapioka tillsatt jordgubbar och kyl väl.</li></ol> |
| Jordgubbar, frusna   | 500 g |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Stjärnanis, hel      | 3 st  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| MAIZENA Tapioka      | 20 g  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## CHOKLAD- OCH APELSINMOUSSE MED GRÄDDKLICK

| Ingredienser 10 port              |        | Tillagning:                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carte d'Or Chokladmousse          | 160 g  | <ol style="list-style-type: none"><li>Vispa mjölk och pulver cirka 4 min och tillsatt rivet skal av apelsin. Vispa sedan moussen ytterligare 3 min.</li><li>Portionera moussen och låt stå i kyl i ca 1 timme.</li><li>Garnera med gräddklick och apelsinfilé.</li></ol> |
| Mjölk                             | 3,5 dl |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Apelsin, rivet skal och filéer av | 1 st   |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                   |        |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                   |        |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                   |        |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                   |        |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                   |        |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                   |        |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                   |        |                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## PEPPARKAKSPANNACOTTA MED LINGON

| Ingredienser 10 port        |       | Tillagning:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carte d'Or Panna Cotta      | 200 g | <ol style="list-style-type: none"><li>Tillaga pannacottan enligt anvisningen på förpackningen. Tillsätt kryddorna.</li><li>Häll upp pannacottan i portions-skålar eller i en större form. Låt stelna i kyl minst 2 timmar.</li><li>Vid servering; smula pepparkakorna och fördela dem över pannacottan. Blanda frysta lingon med socker till garnering.</li></ol> |
| Mjölk                       | 5 dl  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rama Professional Visp 31 % | 5 dl  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Kanel, malen                | 3 g   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nejlika, malen              | 0,7 g |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Ingefära, malen             | 0,7 g |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                             |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Garnityr:                   |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Pepparkakor                 | 8 st  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Lingon, frysta              | 40 g  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Strösocker                  | 2 msk |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## FEM TIPS SOM SÄTTER KNORR PÅ JULEN

1. En gnutta Knorr Brynt Lökfond i köttbullarna förhöjer smaken.
2. Gör dina sillinläggningar härligt krämiga med hjälp av Rama Professional Fraiche. Vår pålitliga Fraiche klarar sura livsmedel med bravur.
3. Vill du ha sill med smak utöver det vanliga? Krydda upp dina inläggningar med Knorr Professional Kryddpurée.
5. Rama Professional Fraiche + HELLMANN'S Majonnäs = en härligt stabil och krämig grund i köket.
4. Låt Rama Professional Visp ta din Ris à la Malta till nya höjder.



ufs.com

 **Unilever**  
Food  
Solutions