

En klassisk jul på
**Daniel
Müllerns**
sätt

Daniel Müller



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Den här julen styr vi rakt mot russen i kakan direkt. Vi behöver inte låtsas att vi är överdrivet traditionella i vårt firande eller konstlat nyskapande i våra smakbilder. Den här julen lägger vi besvärande prestige åt sidan och plockar vi fram det godaste vi har, väljer rätter som vi vet att vi gillar och dukar upp kombinationer vi har längtat efter.

Det blir saftigt och mustigt. Lite sött, lite salt, lite kryddigt och alldeles fantastiskt smakrikt. Det blir ett återbesök till de jular som lade grunden för vår julkänsla, men också en framåtblickande jul där vi samlar våra nära och kära runt det som är tryggt och njutbart. Färgerna blir varmt sammetsröda, senapsgula och karamellbruna. Som alla jular någonsin hos våra far- och morföräldrar.

För i år! I år kommer vi hem till jul. Och då är det den här julen jag tänker ge mig själv och mina gäster. God jul, mina vänner!

Daniel Müllern, Customer Chef / Kökschef

Daniel Müllern





10 personer

Klassisk löksill

Livets sill om du frågar vissa. Ett måste på julbordet om du frågar andra. Den här löksillen svänger du ihop på ett kick!

- 600 g** inläggningssill
- 1 st** rödlök
- 1 st** gul lök
- ¼ st** purjolök
- 1 st** morot
- ½ dl** WINBORGS Ättikssprit 12 %
- 1 dl** strösocker
- 1½ dl** vatten
- 2 st** lagerblad
- 5 st** kryddpepparkorn

Gör så här

- Koka upp vatten, ättika, socker och kryddor. Låt lagen kallna.
- Skiva lök och morot tunt, varva med sillen och slå därefter över lagen. Låt stå i minst 1 dygn.



10 personer

Senapssill

Ingen jul utan sillbord och inget sillbord utan senapssill. Håller du med? Då är det bara att sätta i gång med att följa receptet.

- 600 g** inläggningssill i bitar
- ½ dl** senap
- ½ dl** MAILLE Grovkornig senap
- 4 msk** brun farin
- 2 tsk** MAILLE Vitvinsvinäger
- ½ dl** matolja
- ½ dl** hackad dill
- ½ dl** hackad purjolök
- salt
- peppar

Gör så här

- Blanda senap, vinäger och socker. Vispa i matoljan i en tunn stråle. Vänd i dill och purjolök. Smaka av med salt och peppar.
- Lägg i sillen och låt stå i kyl i minst 1 dygn.



10 personer

Stekt inlagd strömming

En riktig julstjärna på sillbordet trots sitt något anspråkslösa yttre. Förvara i en vacker burk och servera den direkt på bordet, om du så önskar.

Stekt strömming

- 1 kg** strömmingsfilé
- 2 tsk** salt
- 1 dl** hackad dill
- 2 dl** grovt rågmjöl
- 3 msk** smör
- 3 msk** matolja

Gör så här

- Lägg ut hälften av strömmingen med skinnsidan nedåt. Krydda med salt och strö över dill. Lägg på resterande strömmingsfiléer, kötsida mot kötsida.
- Vänd upp i rågmjöl och stek gyllenbruna tills de är klara. Låt svalna.

Ättikslag

- 1 dl** WINBORGS Ättikssprit 12 %
- 2 msk** MAILLE Äppelcidervinäger
- 1½ dl** strösocker
- 3 dl** vatten
- 2 st** lagerblad
- 6 st** kryddpepparkorn
- 1 st** tunt skivad rödlök
- 1 st** tunt skivad morot
- 20 g** tunt skivad purjolök
- ½ st** tunt skivat äpple
- 30 g** tunt skivad pepparrot

Gör så här

- Koka upp vatten, ättika, vinäger och socker. Slå den varma lagen över resterande ingredienser. Låt svalna.
- Varva strömmingen med lagen i en fin konserveringsburk. Låt stå i kyl i minst 1 dygn.

Svampomelett med grönkålsallad



10 personer



150 °C

Vill du skapa känslan av en mjuk och mysig jul? Servera en mjuk och mysig omelett. Den här bjuder du på ihop med en stuvning på dina egna favoritsvampar och en vintrig grönkålssallad.

Svampomelett

- 20 st** ägg
- 7 dl** mjölk
- 2 dl** riven prästost eller Västerbottensost
- 2 tsk** salt
- 1 krm** nymald svartpeppar
- 700 g** blandad svamp, till exempel skogschampinjoner, shiitake och ostronskivling
- 1 st** finhackad gul lök
- 50 g** smör
- 5 dl** vispgrädde
- salt

Gör så här

- Sätt ugnen på 150°C och smörj en ugnform med smör.
- Rör ihop ägg, mjölk, ost, salt och peppar. Häll upp i formen och baka av i ugn i ca 20 min, tills den stelnar och får lite färg.
- Skär svampen i mindre bitar och stek med smör och lök. Slå på grädden och låt småkoka i ca 5–10 min. Smaka av med salt och peppar.
- Lägg upp omeletten på ett fat, slå på stuvningen på ena halvan, vik ihop och servera med grönkålssallad.

Grönkålssallad

- 300 g** plockad grönkål
- 2 st** fileade apelsiner
- 2 st** tärnade äpplen
- 3 msk** matolja
- 1 msk** MAILLE Rödvinsvinäger
- 1 msk** MAILLE Grovkornig senap
- 1 st** finhackad schalottenlök
- salt
- peppar

Gör så här

- Koka upp vatten. Lägg i kålen och låt den ligga i ca 30 sek.
- Kyl i isvatten för att behålla den gröna färgen. Tryck ur all vätskan i exempelvis en handduk.
- Blanda olja, vinäger, senap och lök. Smaka av med salt och peppar. Vänd upp med apelsin, grönkål och äpple.





Löjromsägg



10 personer

Ägget som bjuder på både överraskningar och lyx. Servera som aptitretande snacks eller som jättemånga små smakmissiler bredvid julens större anrättningar.

- 5 st** ägg
- 1 dl** crème fraiche
- 1 dl** lagrad Västerbottensost
- 1 tsk** MAILLE Vitvinsvinäger
- 1 msk** hackad dill
- 1 msk** skuren gräslök
- 2 tsk** MAILLE Dijon Original
- några droppar Tabasco
- 50 g** löjrom

Gör så här

1. Koka äggen i ca 8 min. Spola dem i kallt vatten och skala dem.
2. Dela äggen och gröp ur gulorna. Blanda gulorna med crème fraiche och Västerbottensost. Smaka upp med vinäger, dijonsenap och Tabasco. Blanda i örter.
3. Fyll varje ägghalva med blandningen. Toppa med löjrom.

Lättrimmad torsk med vinägerfläsk



10 personer



150 °C

Att rimma torsk är ett trevligt bestyr, inte minst med tanke på hur gott resultatet blir. Extra gott blir det tillsammans med fläsk som fått puttra i sirap och vinäger. Du hör ju - en garanterad stämningshöjare!

500 g torskfilé
1 msk socker
1 msk salt
300 g varmrökt sidfläsk utan svål
1 dl ljus sirap
1 dl vitvinsvinäger
4 st kryddpepparkorn
2 st kryddnejlikor
20 g smör
1 st finhackad gul lök
6 dl mjölk
2 msk **MAIZENA** Majsstärkelse
3 msk **MAILLE** Grovkornig senap
1 dl grovt hackad kruspersilja
salt
peppar

Gör så här

1. Vänd upp torsken med salt och socker. Låt stå plastad i rumstemperatur i ca 2 timmar.
2. Skölj av fisken och baka av i ugn på 150°C tills innertempen är på 50°C.
3. Skär fläsket i centimeterstora kuber. Koka upp sirap, vinäger och kryddor. Lägg i fläsket och låt småkoka i ca 15 minuter tills fettet släpper och blir lite karamelliserat.
4. Fräs löken i smör. Slå på mjölk och låt koka upp. Rör ut **MAIZENA** i lite vatten och vispa ner i mjölken. Låt småkoka i ca 5 min. Smaka upp med senap, salt och peppar.
5. Täck fisken med sås. Toppa med vinägerfläsk och persilja.





10 personer

Fänkålsgravad lax med senapssås och crudité

Fänkål, lax och senap. Tre sanna vänner i juletid. Den här kombinationen kräver lite framförhållning men egentligen väldigt få förberedelser för att tillsammans leverera en god jul.

Gravad lax

1 kg färsk laxfilé
4 msk salt
4 msk socker
2 tsk hela fänkålsfrön
1 tsk nymald vitpeppar
1 st citron (enbart zest)
10 g grovt hackad dill

Senapssås

3 msk MAILLE Grovkornig senap
1 msk MAILLE Dijon Original
1½ msk socker
½ tsk salt
1 krm nymald svartpeppar
3 tsk MAILLE Rödvinvinäger
2 dl matolja

Gravad lax

1. Dela laxen på mitten. Mortla fänkålsfröna. Blanda med salt, socker, citronskal och vitpeppar. Gnid in köttssidan och lägg på dill. Lägg ihop laxbitarna med köttssidorna mot varandra. Lägg i en plastpåse och låt stå i kylan i 2 dygn. Vänd ca 3–4 ggr under tiden.
2. Skär i tunna skivor.

Senapssås

1. Blanda senap, socker och vinäger. Vispa i oljan i en tunn stråle. Smaka av med salt och peppar. Ställ i kyl.

Crudité

1. Hyvla lök och fänkål tunt, ca 1 mm, på mandolin eller skärmaskin. Lägg i isvatten i ca 30 min. Kör i salladsslunga. Vänd upp med dill.

Korvsnurra med syrad rödkål och grov senap



10 personer

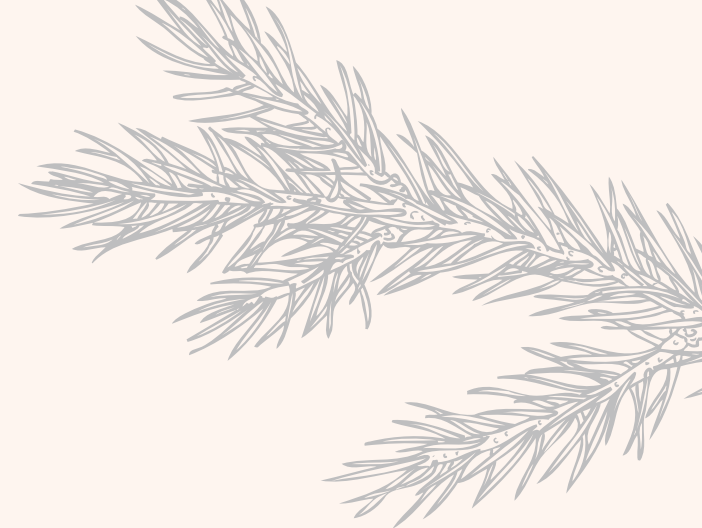
En rustik och sagolikt god rätt ihop med sin syrade rödkål. Plus i kanten här för en lekfull presentation som får varje mungipa att sträckas uppåt i barnslig förtjusning.

- 1 st korvsnurra, ca 500 g
 - 1 kg rödkål
 - 20 g salt
 - 2 dl glögg
 - 3 msk rödvinsvinäger
 - 10 g grovt riven ingefära
 - 2 st lagerblad
 - 1 st strimlat syrligt äpple
- MAILLE Grovkornig senap till servering

Gör så här

1. Skiva rödkålen tunt på skärmaskin eller med vass kniv. Vänd upp med salt och låt stå i kyl över natten.
2. Skölj av med kallt vatten.
3. Koka upp glögg med ingefära, vinäger och lagerblad. Reducera tills $\frac{2}{3}$ återstår. Vänd i kålen och koka under lock i ca 20 min. Rör om någon gång.
4. Stek korven och servera med rödkålen och MAILLE Grovkornig senap.





Kryddiga kikärtsbollar



10 personer

De här kikärtsbollarna är knappast bara till för dina vegogäster utan för alla som gillar friterade godsaker fulladdade med smak. Försvinnande goda som det brukar heta.

- 500 g** blötlagda kikärter
- 2 st** gula lökar
- 2 st** vitlöksklyftor
- 1 tsk** mortlade gula senapsfrön
- 1 tsk** malda korianderfrön
- 1 tsk** malen kryddpeppar
- 1 msk** salt
- 10 g** finhackad kruspersilja
- 1 krm** bikarbonat
- olja till fritering

Gör så här

- Grovhacka lök och vitlök. Mixa löken med kikärtorna i en matberedare tillsammans med lite vatten. Massan ska var lite grynig.
- Tillsätt kryddor, bikarbonat och persilja.
- Värm oljan till 180°C. Forma små bollar med sked och friter dem gyllenbruna i ca 2 min. Lägg bollarna på en bit hushållspapper.

Griljerad julskinka



10 personer



225 °C

2021 års julskinka är liten, i linje med klimatfokus såklart, men också för att inte överglänsa julbordets andra spelare. Den här naggande godbiten är tillagad med så stora doser omtanke att den nämligen hellre skiner i smak än i storlek.

- 1 st liten rimmad varmrökt julskinka utan svål, ca 1 kg
- 1 st äggula
- 1 msk **MAILLE Dijon Original**
- 2 msk skånsk senap
- 1 msk farinsocker
- 3 msk ströbröd
- 1 msk **MAIZENA Majsstärkelse**

Gör så här

Blanda äggula, senap och socker. Pudra skinkan med **MAIZENA** och stryk över senapsblandningen. Strö över ströbröd. Griljera i ugn på 225°C i ca 10–15 min.

Grillade rödbetor med hasselnötter och brynt smör



10 personer



250 °C

En nykomling på julbordet som tillför vacker färg och smörig fyllighet. Tidsenlig idag och en klassiker imorgon, var så säkra.

- 1 kg rödbetor med skal
- 1 msk matolja
- 1 dl rostade hasselnötter
- 1 st finhackad bananschalottenlök
- 200 g smör
- 2 msk **MAILLE Vitvinsvinäger med valnöt**
- 10 g strimlad libbsticka
- salt
- peppar

Gör så här

1. Sätt ugnen på 250°C. Gnid in rödbetorna med matolja. Rosta i ugn tills de blir mjuka, ca 35–45 min. Låt svalna och dra av skalet med hjälp av en skalkniv.
2. Bryn smöret, tillsätt lök och vinäger. Smaka upp med salt och nymald svartpeppar. Grovhacka nötterna och lägg ner i smöret.
3. Dela betorna i mindre bitar, slå över nötsmöret och den strimlade libbstickan.





Janssons frestelse



10 personer



175 °C

Enda problemet med en riktigt god Janssons frestelse är att man äter för mycket och sen inte orkar ta av allt annat gott på julbordet. Men det får ändå sägas vara ett kärt besvär! Här är min tolkning.

- 2 st** strimlade gula lökar
- 1 kg** strimlad fast potatis
- 200 g** ansjovis på burk (2 burkar)
- 30 g** smör till stekning
- 4 dl** grädde
- 2 dl** mjölk
- 1 krm** vitpeppar
- 1 tsk** salt
- 50 g** smör att smörja formen och toppa frestelsen med
- 3 msk** ströbröd

Gör så här

- Sätt ugnen på 175°C. Stek löken mjuk i smör. Skär ansjovisen i mindre bitar – men spara spadet!
- Smörj en form med smör. Vänd upp lök, potatis och ansjovis. Lägg i formen.
- Koka upp grädde och mjölk. Tillsätt kryddor och anjovisspad. Slå i formen och strö över ströbröd. Grädda i ugn i 1–1½ timme.



10 personer

Nyrökt röding med romsås

Vem behöver julklappar när man kan få röding? Den här röker vi med rökspån och serverar med en smält otrolig romsås. God jul!



Rökt röding

- 600 g rödingfilé med skinn, utan ben (ca 3 st)
- 1 msk havssalt
- 1 tsk grovmald svartpeppar
- 1 tsk grovmald rosépeppar

Gör så här

1. Gnid in fisken med kryddorna. Plasta och låt stå 1 timme i rumstemperatur.
2. Rök fisken i Abu-rök med valfria rökspån och med skinnsidan nedåt, tills fisken är ca 55°C. Dra av skinnet.

Romsås

- 1 dl **HELLMANN'S Real Mayonnaise**
- 1 dl crème fraîche
- 1 msk **MAILLE Dijon Original**
- 2 msk löjrom eller stenbitsrom
- 5 g finskuren gräslök
- salt
- peppar

Gör så här

1. Blanda alla ingredienser. Smaka av med salt och peppar. Ställ i kyl.

Nyfriterade struvor med kanelsocker



10 personer

Struva. Det hörs redan på namnet hur krispigt och dekorativt det här söta bakverket är. Servera ljumna från friteringen så sprider sig doften himmelskt.

- 1 st ägg
- 1 dl mjölk
- 0,5 dl grädde
- 2 dl vetemjöl
- 1 nypa salt
- 4 msk socker
- 1 tsk malen kanel
- 1 krm malen ingefära
- frityrolja
- struvjärn

Gör så här

1. Värm oljan till 180°C. Blanda sockret med kryddorna. Vispa ihop ägg med lite av mjölken. Tillsätt försiktigt vetemjölet. Vispa i resterande mjölk, grädde och salt.
2. Doppa järnet i den varma oljan, så att det blir riktigt varmt. Doppa sedan järnet i smeten så att $\frac{2}{3}$ täcks. Fritera gyllenbruna. Ta av struvan från järnet och rulla i kanelsocker.





Kryddig chokladmousse med citrussallad



10 personer

Visst vill man väl ändå alltid ha choklad när det är dags för dessert? Servera den här moussen så har du säkrat choklad, julig kryddighet och uppfriskande citrussyrlighet på en gång.

Chokladmousse

- 200 g finhackad mörk choklad 72 %
- 5 dl vispgrädde
- 4 msk socker
- 2 msk vatten
- 4 st äggulor
- 2 st kryddnejlikor
- 1st stjärnanis
- ½ st krossad kanelstång ca 2 cm
- ⅓ st urskrapad vaniljstång
- 3 g **Knorr Texture**

Gör så här

1. Koka upp 3,5 dl av grädden med vaniljen och kryddorna. Låt dra i 5 minuter. Sila bort kryddorna och värm upp grädden igen. Slå den över chokladen och rör till en jämn smet.
2. Vispa upp resterande grädde (1 ½ dl) med **Knorr Texture**.
3. Koka upp vatten och socker och häll i en jämn stråle över äggulorna under kraftig vispning.
4. Vänd ner chokladsmeten i äggskummet. Vänd till slut i den vispade grädden. Fördela moussen på 10 glas. Ställ i kyl i minst 3 timmar.

Citrussallad

- 1 st apelsin
- 1 st blodapelsin
- 2 st clementiner
- 80 g rostad hackad mandel
- 20 g florsocker
- 10 g strimlad mynta

Gör så här

1. Riv skalet från apelsinerna fint, blanda med florsocker. Filea apelsinerna. Skär bort skalet på clementinerna och skär dem i tunna skivor. Vänd upp apelsiner och clementiner med florsockret. Tillsätt mynta och rostade mandlar.
2. Toppa chokladmoussen med citrussalladen.





Ostkaka med hjortronsylt och lättvispad grädde



10 personer



175 °C

Smaken av att komma hem åstadkommen med hjälp av få ingredienser och nästan inget arbete alls. Servera med sylt av skogens guld.

- 6 st ägg
- 1 dl vetemjöl
- 800 g Keso
- 5 dl grädde
- 100 g hackad mandel
- 3 st hackade bittermandlar
- 2 msk smör till formen
- 300 g hjortronsylt
- 3 dl grädde

Gör så här

1. Sätt ugnen på 175°C. Smöra en form.
2. Vispa ägg och socker poröst. Rör ner resterande ingredienser. Häll upp i formen och grädda i ugn i 40–45 min. Låt svalna.
3. Servera med lättvispad grädde och sylt.





Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.