



Tio enkla
JULRECEPT



BERGMANS ROMSILL

Ingredienser 10 port

Sill i lag (inläggningssill)	200 g
Crème fraiche	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 Koncentrerad Hummerfond	1 tsk
Svartpeppar	

Tillagning:

- Läs anvisningarna på 5-minuterssillen. Läggs sedan sillen i en sil och låt överflödigt vätska rinna bort.
- Blanda Rama crème fraiche, majonnäs, stenbitsrom, lök, dill och gräslök.
- Vänd ner 5-minuterssillen i stenbitsröran.
- Förvara kallt fram till servering.

CURRYSILL

Ingredienser 10 port

Löksill, avrunnen, skuren i bitar	1 kg
HELLMANN'S Majonnäs	200 g
Crème fraiche	200 g
Knorr Professional Curry kryddpuré	60 g
Syrligt äpple, rivet	150 g

Tillagning:

- Smaksätt lika delar majonnäs och crème fraiche med Curry Puré och rårivet äpple.
- Vänd filéerna i såsen och låt dra över natten.

ÄGGHALVOR MED HELLMANN'S MAJONNÄS

Ingredienser 10 port

Hårdkokta ägg	10 st
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

Tillagning:

- Skala äggen.
- Dela äggen på mitten och lägg upp på ett serveringsfat.
- Spritsa en tesked majonnäs på varje ägghalva.
- Dekorera med valfri garnityr.

KALL CITRON- & DILLSÅS

Ingredienser 10 port

HELLMANN'S Majonnäs	300 g
crème fraiche	200 g
Citron	1 st
Dill, hackad	50 g
Salt	
Vitpeppar, malen	

Tillagning:

- Blanda majonnäs, crème fraiche och dill. Smak-sätt med citron-saft, fint rivet skal från citron, salt och peppar.

JANSSONS FRESTELSE

Ingredienser 10 port

Potatis strimlad	2,5 kg
Lök, gul	500 g
Ansjovis/restaurangansjovis	600 g
gräddalternativ	1 l
Ströbröd	100 g
Flytande margarin	8,0 cl

Tillagning:

- Skär löken i tunna skivor och fräs den lätt i flytande margarin.
- Varva potatis, lök och ansjovis i smorda bleck.
- Häll på grädd och lite av sillspadet, fördela ströbrödet jämt över gratängen. Ringla flytande Milda över för att få en snygg färg.
- Grädda vid 160 grader i ca 45 minuter.

JULKÖTTBULLAR

Ingredienser 10 port

Blandfärs	1 kg
Ströbröd	100g
Vatten	1,5 dl
gräddalternativ	1 dl
Knorr Brynt lökfond, koncentrerad	80 g
Kryddpeppar	1 tsk
Smör	0,3 dl
Vatten	0,5 dl

Tillagning:

- Blanda ströbrödet med vatten, Korr Visp, lökfond och kryddpeppar, låt det svälla.
- Blanda ner färsen.
- Rulla till köttbullar. Lägg i ett bleck som är smort med smör.

RIS À LA MALTA

Ingredienser 10 port

Standardmjölk	1 liter
Grötris	130 g
Socker	75 g
Finkornigt salt	1 nypa
Gräddalternativ	0,5 l
Mandlar	100 g
Florsocker	1 msk
Vaniljstång	1 st

(skrapa ur och använd kärnorna, men låt gärna själva stängen också kokas med i gröten)

- Skölj riset snabbt i kallt vatten.
- Koka upp ris, socker, vanilj och salt med mjölken och låt koka under omröring i ca. 30 till 35 min.
- Gröten får inte bli för tjock, så ta bort den från värmen när gröten fortfarande är lite lös.
- Täck gröten med bakplåtspapper för att den inte ska få en hinna och låt stå kallt över natten.
- Vispa grädden och tillsätt 1 msk. florsocker.
- Vänd ner grädd och mandlar i gröten.
- Servera med ljummen körsbärssås.

Tillagning:

SAFTSÅS TILL RIS À LA MALTA

Ingredienser 20 port

Jordgubbsaft	1 l
Jordgubbar, frusna	500 g
Stjärnanis, hel	3 st
MAIZENA Tapioka	20 g

Tillagning:

- Koka upp jordgubbssaft, tillsätt hela eller nerskurna jordgubbar samt stjärnanis, sjud i någon minut och stäng av värmen.
- Låt saft, bär och stjärnanis dra i minst fem timmar.
- Sila av saften i en gryta (spara bären). Koka upp och reda av med MAIZENA, Tapioka tillsätt jordgubbar och kyl väl.

CHOKLAD- OCH APELSINMOUSSE MED GRÄDDKLICK

Ingredienser 10 port

Carte d'Or Chokladmousse	160 g
Mjölk	3,5 dl
Apelsin, rivet skal och filéer av	1 st

Garnityr:

gräddalternativ	0,8 dl
Apelsinfiléer	
Citronmeliss	

Tillagning:

- Vispa mjölk och pulver cirka 4 min och tillsätt rivet skal av apelsin. Vispa sedan moussen ytterligare 3 min.
- Portionera moussen och låt stå i kyl i ca 1 timme.
- Garnera med gräddklick och apelsinfilé.

PEPPARKAKSPANNACOTTA MED LINGON

Ingredienser 10 port

Carte d'Or Panna Cotta	200 g
Mjölk	5 dl
gräddalternativ	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

Tillagning:

- Tillaga pannacotta enligt anvisningen på förpackningen. Tillsätt kryddorna.
- Häll upp pannacotta i portions-skålar eller i en större form. Låt stelna i kyl minst 2 timmar.
- Vid servering; smula pepparkakorna och fördela dem över pannacotta. Blanda frysta lingon med socker till garnering.

TIPS SOM SÄTTER KNORR PÅ JULEN

1. En gnutta Knorr Brynt Lökfond i köttbullarna förhöjer smaken.
2. Vill du ha sill med smak utöver det vanliga? Krydda upp dina inläggningar med Knorr Professional Kryddpuréer.
3. Crème fraiche + HELLMANN'S Majonnäs = en härligt stabil och krämig grund i köket.

