



samarbete mat

13 TESTADE RECEPT

4 | 2024

Förtrollande juldelikatesser

EN TRIFLE I SKÅL
ÄR EN SNABB OCH
ENKEL DESSERT

*Fulländad
jullax med
lyxig ugnsbakad
potatis*



*Enkla
blinier
med tre
fyllningar*

*Salt
julstubbe*

6 438460 828768 >

Julen är smakernas fest

Asiatiska smaker piggar upp fiskbuffén. I stället för jullådor kan du göra ugnsbakade rotsaker och i stället för skinka grisfilé med fikon. Vårt måltidstips för en av dagarna är lax tillagad i avsvalnande kryddlag som serveras med ugnsbakad potatis med rom. Njut av avkopplande dagar och gör en superenkel dessert i form av en trifle i en skål.

Alla recept på julmat: yhteishyvä.fi/joulu

Recept i detta nummer

Persimon- och mozzarellasallad	3
Klementintrifle	4
Salt julstubbe	5
Enkel morotslåda	6
Laxpastrami på asiatiskt vis	7
Pepparkryddad grisfilé med fikon	8
Vegansk svampsallad	9
Ugnsbakade rotfrukter med apelsin- och rosmarinsirap	9
Lax i avsvalnande kryddlag med pepparrotssmetana	10
Ugnsbakad potatis med rom	11
Enkla blinier med tre fyllningar	12

Se även
Varukorgen

13-14

G
glutenfri

M
mjölkfri

Ä
äggfri

V
vegetarisk

VE
vegansk

PL
planetär

RECEPT

S-provköket

Anne Ponkkonen
Hanne Penttinen
Anni Kulju
Mette Mehtäläinen
Anni Salminen
Maria Ruutuoksa
Elisa Vihtiälä
Mervi Väisänen

Näringsinnehållen
i recepten:
yhteishyvä.fi

Stylist

Sanna Kekäläinen

Foto

Reetta Pasanen

Kock vid

fotograferingarna

Ilta Niskanen



Recept
yhteishyvä.fi

Samarbetes receptgaranti

Med recepten i Samarbete lyckas du! Recepten i Samarbete planeras i S-provköket. De nya, testade och smarta recepten innehåller rikligt med säsongsgronsaker och inhemska råvaror. Recepten ger idéer, inspiration och nya smaker till både vardag och fest. Ingredienserna till recepten finns på Prisma och S-market.

SÄSONGENS SUPERSTJÄRNA

Mångsidig persimon



Tips!

Persimoner är ätmogna när de är lite mjuka. Du behöver inte skala persimonerna, men tvätta dem gärna.

Persimon- och mozzarellasallad

6 portioner | 30 min.



2 persimoner
1 påse (180 g) salladsblandning
2 påsar (à 125 g) mozzarella
1 granatäpple
1 påse (150 g) saltade pistaschnötter

Vinägrett

2 msk oliv- eller rypsolja
1 msk vitvinsvinäger
1 msk lönnsirap eller honung

- Tvätta och skiva persimonerna. Skölj och torka salladen vid behov. Häll av och riv mozzarellan i munsbitar. Dela granatäpplet och lösgör kärnorna i en stor skål genom att knacka på skalet med en slev. Skala pistaschnötterna och hacka dem lätt med en kniv.
- Lägg upp sallad, persimoner och ost på ett fat. Strö över granatäppelkärnor och nötter.
- Blanda ingredienserna till vinägretten i en skål. Toppa salladen med vinägrett strax före servering.

*Salladen toppas med
salta pistaschnötter
och syrlig vinägrett.*

BAKDAG

Nya julbakverk

I denna trifle varvas klementiner, mascarponemousse, tigrerkaka och choklad i en stor glasskål (bild på pärmén) eller i glas.

Klementintrifle

12 portioner | 30 min. + låt stå 1 h

10 (800 g) klementiner
1 pkt (350 g) tigrerkaka (t.ex. Coop)
½ pkt (50 g) mörk choklad

Mascarponemousse

3 burkar (à 2 dl) vispgrädde
1 burk (250 g) mascarponeost
½ dl socker
2 tsk vaniljsocker
2 msk klementinsaft

- Tvätta klementinerna och skär bort skalet. Skär cirka fyra klementiner i skivor för garnering av kanterna. Skär resten av klementinerna i små bitar. Pressa 2 msk saft ur klementinskalen till moussen och lägg till sidan.
- Skär kakan i munsbitar. Riv chokladen.
- Vispa grädden. Vispa ner mascarpone, socker och saft.
- Bred ut ett tunt lager mousse på botten av en glasskål. Strö över hälften av kakbitarna, chokladen och klementinbitarna. Placera klementinskivor kring kanterna av skålen. Bred ut hälften av moussen ovanpå. Strö över återstoden av kakbitarna, chokladen och klementinerna. Lägg upp eller spritsa resten av moussen ovanpå. Låt stå kallt i cirka 1 timme.

Tips!

Du kan också lägga upp triflen i glas. Använd då endast 2 burkar grädde till moussen.

BAGARENS KLASSIKER

Bekanting i ny tappning

En julstubbe är ett traditionellt franskt sött bakverk som har formen av ett vedträ. Denna stubbe är dock salt och består av en tårta med smak av skärgårdsbröd fylld med citronsmakande laxkräm.



Salt julstubbe

12 bitar | 1 h 30 min.

Botten

3 ägg
5 dl surmjölk
1 ½ dl vetemjöl
½ dl rågmjöl
1 dl malt för svagdricka
2 msk mörk sirap
1 msk rypsolja
1 tsk salt

Fyllning

2 pkt (à 100 g) kallrökt lax
½ kruka dill
1 liten rödlök
1 ask (200 g) naturell färskost
1 burk (150 g) crème fraîche
2 msk citronsaft
¼ tsk grovmalen svartpeppar

Topping

1 ask (200 g) naturell färskost
1 tsk mjölk

Garnering

rom
dill
rivet citronskal

● Vispa sönder äggen i en bunke. Tillsätt hälften av surmjölken, mjöl, malt, sirap, olja och salt. Blanda ner resten av surmjölken i smeten. Låt svälla i rumstemperatur i 30 minuter.

● Bred ut smeten på en plåt med bakplåtspapper. Grädda i ugnen i 200 grader i cirka 30 minuter. Låt botten svalna innan du fyller den.

● Finhacka laxen och dillen till fyllningen. Skala och finhacka löken. Blanda ingredienserna till fyllningen.

● Bred ut fyllningen på botten. Rulla ihop botten från långsidan till en tät rulle med hjälp av bakplåtspappret och lämna skarven nedåt. Lägg julstubben på ett serveringsfat och skär av en bit från toppen som du lägger som gren på sidan av stubben.

● Blanda färskost och mjölk till en jämn smet för toppingen. Bred ut blandningen ovanpå stubben. Dra eventuellt mönster i ytan med en gaffel. Garnera med rom, dill och rivet citronskal.

BÄST JUST NU

Fräscha idéer till julbordet

Traditioner förnyas

Julbordet känns nytt och fräscht med små ändringar. Smaksätt förrättslaxen på asiatiskt vis, piffa upp en enkel morotslåda med apelsin eller ersätt jullådorna med kryddade ugnsbakade rotfrukter.

Enkel morotslåda

8 portioner | 1 h 30 min.



- 1 påse (1 kg) morotspuré
- 1 burk (300 g) risgrynsgröt
- 1 ägg
- 2 msk sirap
- 1 tsk salt
- 1 apelsin (ekologisk)

Topping

- 2 msk ströbröd
- 1 msk smör

Pensling av formen

- 1 msk smör

- Blanda puré, gröt, ägg, sirap och salt i en bunke. Tvätta och riv apelsinskalet (1–2 tsk). Blanda ner det rivna skalet i bunken.
- Häll blandningen i en smord ugnsgodsform (volym cirka 2 l). Gör ett mönster på ytan med spetsen av en sked och strö över ströbröd. Tillsätt smör i små tärningar ovanpå.
- Stek morotslådan i ugnen i 175 grader i cirka 1,5 timme.

Du tillagar denna enkla jullåda av färdig morotspuré och risgrynsgröt. Den får fräsch smak av apelsin.



Tips!

Du kan även servera laxskivorna på rågbröd.

Laxpastrami på asiatiskt vis

10 portioner | 30 min. + låt stå 3 h

G

600 g laxfilé (mittersta delen)
4 cm ingefära
¾ dl sojasås (glutenfri)
2 msk citronsaft
1 msk rostad sesamolja
1 tsk socker
3 msk sesamfrön

Wasabimajonnäs

1 dl majonnäs
1 tsk wasabipasta

Äppelsalsa

1 grönt äpple
½ kruka koriander
1 lime
½–1 röda chilifrukt
½ tsk socker
en nypa salt

Dessutom

1 påse (200 g) hjärtsallad

● Rensa laxfilén från skinn och ben. Skär filén i 4 avlänga bitar i längdriktning.

● Skala och riv ingefäran. Blanda soja, citronsaft, sesamolja, ingefära

och socker till marinaden. Lägg marinaden och laxbitarna i en påse eller en djup bunke så att laxbitarna täcks av marinad och låt dem marineras i kylskåp i minst 2 timmar.

● Blanda majonnäs och wasabi i en skål.

● Tvätta och tärna äpplet. Finhacka koriandern. Tvätta limefrukterna och pressa ur saften. Skölj och dela chilin. Ta bort fröna och finhacka chilin. Blanda ingredienserna till äppelsalsan i en skål.

● Torka marinaden av laxbitarna. Stek en laxbit åt gången i en torr stekpanna i cirka 1 minut samtidigt som du vänder tills ytan får färg. Rulla de stekta laxbitarna i sesamfrön. Låt filéerna svalna en stund i rumstemperatur, täck över dem och låt dem stå i kylskåp i cirka 1 timme. Skär laxbitarna i ca 2 cm skivor med en vass kniv.

● Tvätta och torka salladen. Lösgör salladsbladen från stammen. Bred ut wasabimajonnäs på varje salladsblad. Lägg upp ungefär en msk äppelsalsa med en sked och lägg på 1–2 laxpastramibitar.

BÄST JUST NU

Fräscha idéer till festbordet



Pepparkryddad grisfilé med fikon

8 portioner | 1 h 30 min.



2 pkt (à 500 g) grisinnerfilé
2 rödlökar
3 vitlöksklyftor

Kryddolja

2 msk olivolja
2 msk mörk sirap
1 msk salt
1 msk grovmalen svartpeppar

Sås

steksky från ugnformen
lökar från ugnformen
2 dl vatten
1 dl glögg
½ dl sojasås
½ dl mörk sirap
2 msk balsamvinäger
½ tsk grovmalen svartpeppar
1 pkt (250 g) torkade fikon

Dessutom

hackade pistaschnötter

● Skär bort hinnorna från filéerna. Blanda ingredienserna till kryddoljan i en skål och massera in olja på ytan av filéerna. Låt stå och få smak i ugnformen i rumstemperatur i cirka 1 timme.

● Skala och klyfta lök och vitlök. Lägg lökarna i formen. Stek i ugnen i 125 grader i cirka 1 timme eller tills köttet är klart (innertemperatur 72 grader).

● Häll stekskyn och lökarna från formen i en kastrull. Tillsätt vatten, glögg, soja, sirap, vinäger och peppar. Koka upp blandningen och låt koka i cirka 10 minuter. Skär fikonen i bitar och tillsätt i kastrullen. Fortsätt koka i ytterligare 5 minuter.

● Skär upp köttet på ett serveringsfat, häll över sås och strö över hackade pistaschnötter.

*Såsen görs av steksky
och får smak av
glögg och fikon.*

Vegansk svampsallad

6 portioner | 30 min.

M Ä V VE PL

2 burkar (à 315/160 g) svamptärningar i svag saltlake (Sauvo)
1 liten rödlök
1 dl (200 g) havrefraiche
1 dl vegansk majonnäs
2 tsk vitvinsvinäger
½ tsk salt
en nypa grovmalen svartpeppar
(Gräslök till garnering)

- Häll av svamparna. Finhacka svamparna vid behov. Skala och finhacka löken.
- Blanda alla ingredienser till salladen. Låt smakerna balanseras i kylskåp i minst 15 minuter. Garnera eventuellt med finhackad gräslök.

Tips!

Du kan använda blötlagd och avrunnen saltad svamp (5 dl) i salladen. Testa att saltan är lagom genom att smaka.

Ugnsbakade rotfrukter med apelsin- och rosmarinsirap

4 portioner | 40 min.

G Ä V PL

1 påse (500 g) morötter
2 palsternackor
1 sötpotatis
2 msk rypsolja
½ tsk salt
½ tsk grovmalen svartpeppar

Apelsin- och rosmarinsirap

1-2 apelsiner (ekologiska)
2 kvistar rosmarin
¾ dl socker

Dessutom

1 pkt (150 g) fetaost
rosmarinkvistar

- Tvätta rotfrukterna. Skär morötter och palsternackor i bitar i längdriktning. Skala och klyfta sötpotatisen. Lägg rotfrukterna i en bunke. Blanda ner olja och kryddor. Bred ut rotfrukterna luftigt på bakplåtspapper på en plåt. Stek i ugnen i 200 grader i cirka 30 minuter.
- Tillaga sirapen. Tvätta apelsinerna. Riv 2 tsk skal och pressa 1,5 dl saft i en kastrull. Tillsätt rosmarin och socker. Koka i 5-10 minuter tills sirapen tjocknar.
- Lägg rotfrukterna på ett serveringsfat. Smula fetaost över och toppa med rosmarin. Servera med sirapen.

SNÄPPET BÄTTRE

Ät extra gott en ledig dag

Fulländad jullax med lyxig ugnsbakad potatis

Laxfilén tillagas i avsvalnande kryddlag. Som tillbehör är det gott med ugnsbakad potatis toppad med rom och crème fraiche.



Lax i avsvalnande kryddlag med pepparrotssmetana

4 portioner | 15 min. + låt dra 1 h 30 min.



500 g laxfilé (benfri, skinnfri)

Kryddlag

1 l vatten
½ dl vitvinsvinäger
3 msk socker
2 msk salt
5 hela kryddpepparkorn
3 lagerblad
½ kruk dill (stjälkarna)

Pepparrotssmetana

2 msk riven pepparrot
1 burk (120 g) smetana
1 tsk senap
1 tsk citronsaft
½ tsk socker
¼ tsk salt

Garnering


granatäppelkärnor
½ kruk dill (bladen)

● Skär laxen i portionsbitar och lägg i en form (cirka 19 × 24 cm).

Tips!

Du kan även servera laxen varm. Laxen är klar 15–20 minuter efter att du har tillsatt kryddlagen.

- Tillaga kryddlagen. Koka upp vatten. Tillsätt vinäger, kryddor och dillstjälkar, spara bladen till garneringen.
- Häll den heta lagen över laxbitarna i formen så att de täcks. Täck formen med folie och låt svalna i rumstemperatur i 30 minuter. Låt formen stå i kylskåp i 1 timme.
- Skala och riv pepparrot. Blanda ingredienserna till pepparrotssmetanan.
- Lägg upp fiskbitarna på ett serveringsfat. Garnera med dill och granatäppelkärnor. Servera fisken med pepparrotssmetana.



*Potatishalvor toppade
med rom passar både
som förrätt och tillbehör.*

Ugnsbakad potatis med rom

24 st. | 45 min.
+ avsvälning 30 min.



12 (cirka 600 g) mandelpotatisar
2 msk ryps- eller olivolja
¼ tsk salt
1 liten rödlök
½ krukgräslök
1 burk (150 g) crème fraîche
1 burk (100 g) regnbågsrom
¼ tsk grovmalen svartpeppar
¼ tsk salt

● Tvätta och torka potatisarna. Dela potatisarna i längdriktning.

● Lägg potatisarna med snittytan uppåt på en plåt med bakplåtspapper. Massera in olja och salt i potatisarna. Stek i ugnen i 225 grader i cirka 30 minuter tills potatisarna har en gyllenbrun yta. Låt potatisarna svalna.

● Skala och finhacka rödlöken. Finhacka gräslöken. Blanda lök, en del av gräslöken (2 msk), crème fraîche, hälften av rommen och kryddor. Toppa potatisarna med fyllningen. Garnera dem med återstoden av gräslöken och rommen.

Säg farväl till svinnet!

Använd överbliven
fyllning som
dipp till chips.

SUPERENKELT

Tre tips på blinier

Enkla blinier med tre fyllningar

Av färdiga djupfrysta blinier gör du enkelt läckra tilltugg till förrättsbordet eller kvällsbidningar. Tillaga en eller flera fyllningar till dem.

8 portioner

Blinier

2 pkt (8 st.) blinier
(Herkku, djupfrysta)
smör till stekning

- Tina upp blinierna enligt anvisningarna på förpackningen. Tillaga önskad fyllning. Stek blinierna fräsiga i smör i cirka 2 minuter på båda sidorna, eller pensla blinierna med smält smör och stek dem i ugnen i 250 grader i cirka 5 minuter.
- Servera med vald fyllning.

1 Fyllning med rödbeta och fetaost

Tärna 450 g förkokta rödbetor. Smula 200 g fetaost och spara en fjärdedel av det till topping. Blanda rödbetor, fetaost, 1 burk (120 g) smetana, 2 msk finhackad timjan och ½ msk honung i en bunke. Smaka av med salt och peppar. Toppa blinierna med fetaost, pinjenötter och timjankvistar.

2 Fyllning med skagenröra

Blanda 400 g upptinade djupfrysta räkor, 1 liten finhackad rödlök, 1 dl finhackad dill och 1 burk (150 g) crème fraîche i en bunke. Blanda ner 1 dl majonnäs och 1 msk citronsaft. Smaka av med salt och peppar. Toppa blinierna med finhackad dill.

3 Fyllning med rökt renstek

Blanda 80 g finhackad kallrökt renstek, 1 liten finhackad rödlök, 1 dl finhackad persilja, 1 ask (200 g) färskost med rökt renstek och 1 burk (120 g) smetana i en bunke. Smaka av med peppar. Toppa blinierna med persilja.



DR. OETKER Rustica bacon & nduja är en stor, kryddig familjepizza fylld med bacon, nduja, röd paprika, ost och tomatås med crème fraîche.

Snabb hjälp mot hunger

Färdigmat är smidig när du har bråttom och halvfabrikat underlättar matlagningen.



SAARIOINEN halloumiost-gryta består av ost, ris, grillad paprika och adzukibönor. Den får smak av kryddig tomatcurrysås.



FELIX Italian style penne mozzarella är en djupfryst måltid som består av pasta med körsbärstomater, spenat och mozzarellaost.

KITCHEN JOY

Butter chicken thaitärningar tar dig på en smakresa till Indien. Måltiden består av jasminris och kyckling i en kryddig kokossås.



HK Lastut kebab görs av mör kycklingfilé. Testa kebabflarnen på smörgås och pizza eller använd dem i sallader och pastarätter.

SNELLMAN Snabba och krispiga filéflarn av lantgris finns med Shanghai sizzle- eller Teriyaki twist-sås. Stek dem knapriga i stekpanna, ugn eller airfryer.



APETIT veganska harissa-falafel-bullar har smak av harissa, som är en kryddig chilipasta som ursprungligen kommer från det nordafrikanska och orientaliska köket.

Foto tillverkarna

Heta glasstrender

BEN & JERRY'S-påsen innehåller överdragna glassbitar: Salted Caramel Brownie-glassen är fylld med choklad med browniesås, och Cookie Dough-smaken innehåller kakdeg.



AINO-glassen har smak av en karamellsås med pepparkakssmak samt pepparkaksbitar.



MAGNUM Bonbon-burkarna innehåller glassbitar i smakerna Gold Caramel Billionaire, White Chocolate & Cookies och Salted Caramel.



TUPLA bjuder på smaker av vanilj- och chokladglass. Kakao-nougat och mandlar är smaksättning, och ytan är överdragen med choklad och mandlar.



3 KAVERIN Jäätelö Pepparkaka består av kanelglass med en sås med pepparkaksdeg.





Kraftig smaksättare

Rosmarin har en kraftig smak och passar som krydda i fylliga rätter, särskilt kött-rätter. Den ger även läcker smak i vegetariska rätter och marinader. Själva kvisten på rosmarin är träaktig, och den kan gärna användas som smaksättning, men inte ätas. Örten påminner om en gran-kvist och passar utmärkt som en julig dekoration i maträtter, tårter och drinkar.



SE RECEPT
Ugnsbakade rotfrukter
med apelsin- och
rosmarinsirap s. 9



Dryck till julbordet

Espiritu de Chile 8 % är ett medelfylligt rött vin med frukt- och bärtoner, men mjuka tanniner. Vinet tillverkas av druvsorterna Shiraz och Cabernet Sauvignon. Pastarätter, kyckling och kalkon samt pizza är gott till det lätta

och fräscha vinet. Detta vin passar även bra till rätterna på julbordet.

Testa det pigga och mustiga röda vinet till pepparkryddad grisfilé med fikon (s. 8).



foto Reetta Pasanen och tillverkarna



Läckra sylter till ostbrickan

Välj olika ostar till ostbrickan: mjuka färskostar och hårda, lagrade ostar samt mögelostar. Lägg upp vindruvor, buskblåbär och persimonklyftor samt pepparkakor och salta kex bredvid. Servera dessutom söt sylt till som ger en fulländad smakupplevelse tillsammans med salta ostar. Testa körsbärssylt samt fikon- och äppelsylt från Coop. Och bäst av allt – burkarna är lagom små så det finns ingen risk för att det blir sylt över.

Se recept på finska: [yhteishyvä.fi](https://yhteishyva.fi) -> juustotarjotin



SANNA REKOMENDERAR