PåTrycket

Allt om JUL

Ett magazine från Botkyrka Offset.

Julen står inför dörren, mysigt tycker många och stressigt ...
Ta det som det kommer, strunta i allt som ska vara perfekt.
Det blir bra ändå. Njut och mys, gör som du vill ha det.
Hoppas vi kan inspirera till nått gott, trevlig läsning!

Vi på Botkyrka Offset, Helene, Krister, Per & Christina

önskar er alla en fin jul och gott nytt år!

Skicka mer julkort!

Gör egna och glädj dina vänner med en unik julhälsning.
Roligare än SMS och mail!

Vi hjälper dig!

Första advent med glögg och ost!

Äntligen! Många av oss har säkert längtat efter denna månad, december. Julen står för dörren och vi tar fram stjärnor och ljusstakar som lyser upp i mörkret. Bjud in till en adventsfest med Glühwein och ost.

Ost, där väljer du ett par sorter du gillar. Blanda hård och mjuk ost, smakrika och milda. Servera med krispiga och söta tillbehör. Skinka och salami. Frukt och nötter.

Och Glühwein

Du behöver till 6 pers:

1 dl strösocker
1 tsk rivet citronskal
1 bit hel kanel
10 kryddnejlikor
1 cm färsk ingefära
1 flaska rött vin

Blanda alla ingredienserna i en kastrull och låt stå och dra i några timmar.
Värm upp det innan serveringen, det får inte koka.
Sila ifrån kryddorna och häll upp i förvärmda glas eller muggar.

Lingonchutney

Du behöver till 6 dl:

1 ½ rödlök
4 msk smör
4 dl rårörda lingon
2 msk vit balsamvinäger
2 krm malen kanel
1 tsk malen ingefära
3 lagerblad

Hacka löken och stek den mjuk i smöret.
Tillsätt övriga ingredienser, koka upp och låt koka på svag värme ca 15 min.
Låt svalna och häll upp på burk. Förvara i kyl.

Hallon- & kokossylt

Du behöver:

250 g hallon
2 dl syltsocker
2 tsk kokosflagor

Blanda hallon och syltsocker i en gryta och koka under omrörning i 2–3 minuter.
Ta grytan från värmen och skumma noga.
Tillsätt kokosflagor. Häll upp sylten på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

Årets Blossa Glögg! Så smakar Blossa 18!

I år har Blossa charmats av södra Italien och välkända Amalfikusten, kända för bland annat citroner och likören limoncello. Just limoncellon tillsammans med kryddor som rosmarin, timjan och basilika utgör årets smak.

Amalfikusten, Italien!

Husen är byggda på så branta bergssluttningar att de ser ut att när som helst rasa ner i havet. Det här är Amalfikusten, en av de vackraste kuststräckorna i världen. Strax söder om Neapel ligger den 30 kilometer långa Amalfikusten. De pittoreska fiskebyarna med hus i pastellregnbågens alla färger är så unika att de skyddats som ett världsarv.
Amalfikusten sträcker sig från Sorrento i väster till Salerno i öster och omfattar de små byarna och städerna Positano, Praiano, Amalfi, Ravello, Maiori och Cetara. Det finns många små hotell här, en del ligger inbäddade i lummiga citronodlingar. Under högsäsong kan det vara mycket svårt att hitta rum och priserna ligger högt, försommar rekommenderas och förboka om du bilar.

Citronpopcorn till glöggen.

Du behöver:

3 liter poppade popcorn
(ca 2 dl kärnor)
100 g smör
1 citron, skalet
2 msk honung
salt efter smak

Smält smöret och blanda ner rivet citronskal och honung. Blanda färdigpoppade popcorn med citron- och honungssmöret.
Salta sedan efter smak.

Julklassiker med twist!

Skinka, köttbullar och gravad lax – här är alla julens klassiska rätter men titta närmare: alla recept har en liten twist som ger det där lilla extra!

Whiskygriljerad skinka med rosmarin och honung

2–3 kg kokt julskinka
(gärna med lite av svålen kvar)

Griljering:

1 ägg
4 msk söt senap
2 msk honung
1 msk whisky
1 kruka färsk rosmarin
kryddnejlikor

Vispa ihop ägg, senap, honung och whisky. Lägg skinkan på ett ugnsfast fat och lägg några kvistar rosmarin runt om.

Skär svålen i rutor och häll över griljeringen. Sätt in i ugnen på 225° i cirka 15 minuter eller till griljeringen fått fin gyllene färg. Garnera med kryddnejlikor och fina rosmarinkvistar före servering.

Lammköttbullar med örter och chèvre

Du behöver:

600 g lammfärs
1 dl ströbröd
2 dl vispgrädde
1 gul lök
1 ägg
2-3 vitlöksklyftor
1 msk blandade torkade örter, typ timjan, basilika, rosmarin
smör till stekning
salt och peppar
150 g chevre
1 kruka färsk timjan

Häll ströbröd och grädde i en bunke och blanda runt. Låt det svälla lite och blanda sedan ner färsen tillsammans med finriven gul lök, ägget och finhackad vitlök. Blanda ordentligt och smaksätt färsen med örtkryddorna och salt och peppar. Rulla till fina köttbullar och stek i rikligt med smör i stekpanna. Servera köttbullarna med smulad getost och färsk timjan. Gott med lingon i olika former till.

Snabbgravad salmalax med rosépeppar

Du behöver:

600 g Salmalax
3 tsk flingsalt
2 tsk farinsocker
1 knippe dill
3 msk rosépepparkorn
2 msk olivolja
2 msk fransk senap med honungssmak

Skär laxen i tunna skivor och lägg upp den på ett stort fat. Strö över salt och socker. Finhacka dill och strö över tillsammans med rosépeppar. Avsluta med att ringla över olivolja utblandad med senapen. Laxen kan med fördel stå och dra lite i kylskåp före servering väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

Bjud på helstekt kalkon på julafton!

Detta receptet är från Ingelsta kalkon. Servera med sötpotatisklyftor, chèvreyoghurt och saltrostade mandlar.

Du behöver:

1 kalkon, cirka 4 kg

(Tänk på att beställa din kalkon i tid och, om du har en fryst, att den behöver tina i kylen i cirka 2–3 dygn!)

Fyllning

4 päron
1 knippe rosmarin
1 citron + finrivet skal och juice från 1 citron
4 msk kinesisk soja
2 msk flytande honung
salt
nymalen svartpeppar

Rostad sötpotatis

2–3 sötpotatisar
1 rödlök
några kvistar salvia
3 msk olivolja

Chèvreyoughurt

3 dl grekisk yoghurt
100 g smulad chèvreost
2 tsk honung
salt
vitpeppar

Tillbehör

saltrostade mandlar

Sätt ugnen på 175°. Torka av kalkonen på in- och utsidan. Klyfta päronen och skiva en av citronerna. Fyll kalkonen med päron, citron och rosmarinkvistar. Salta kalkonen och strö över mald svarpeppar.

Rör ihop citronskal, citronjuice, kinesisk soja och honung. Lägg kalkonen på en långpanna med bröstet neråt, pensla med sojablandningen och stek i mitten i ugnen i 1 timme. Ta ut kalkonen, vänd och pensla.

Grädda ytterligare 1 timme. Ta ut kalkonen, ös och pensla med sojablandningen. Ställ tillbaka i ugnen och grädda ytterligare 40–60 minuter. Sätt eventuellt folie på mot slutet. Temperaturen i bröstköttet ska vara 70° när kalkonen är färdig.

Ta ut kalkonen, vira in den i aluminiumfolie och låt vila i cirka 30 minuter.

Gör under tiden sötpotatis och chèvereyoghurt. Rör ihop alla ingredienser till yoghurten, smaka av med salt och peppar. Höj temperaturen i ugnen till 225°. Tvätta, torka och skär sötpotatisen och löken i klyftor. Häll i olivoljan i en långpanna, vänd sötpotatisen och rödlöken i oljan och strö över salvia. Sätt in plåten i ugnen, cirka 20 minuter. Vänd potatisen en gång under tiden. Ta ut plåten och salta sötpotatisen.

Skär upp kalkonen och servera med sötpotatisen, chèvreyoghurt och saltrostade mandlar.

God och uppskattade julklappar!

Enkla små julklappar eller gåbortpresenter i juletid. Vem skulle inte uppskatta det?!

Du behöver:

200 g hasselnötskärnor
125 g mörk choklad
salt
ev honung

Nutella, försvinnande gott till pannkakor, kex och på ostbrickan.

Värm ugnen till 175°. Rosta hasselnötterna i ca15 minuter. Rör om då och då. Låt svalna något. Lägg nötterna i en ren handduk och gnugga hårt så att skalen lossnar.
Smält chokladen över ett vattenbad. Låt svalna.

Kör nötterna i en matberedare. Mixa tills nötterna börjar släppa ifrån sig olja och blir en kräm. Det kan ta mellan 5–10 minuter. Du får skrapa ner nötmassan från kanten av matberedare då och då.
Häll ner chokladen i nötkrämen och fortsätt köra tills allt blandas samman till en någorlunda slät kräm. Smaka av med salt. Om mer sötma önskas, tillsätt honung efter smak.
Häll i en väl rengjord burk och förslut. Låt krämen stå en stund för att stelna något.
Förvara nutellan i kylskåpet men tänk på att ta ut den en liten stund innan den ska ätas för att den ska bli mjuk och bredbar.

Du behöver:

1 burk söt kondenserad mjölk à 400 g eller så många du vill.

Dulce de leche, gör många att ha på efterrätter och glass.

Lägg burken med kondenserad mjölk oöppnad i en kastrull. Täck med vatten. Koka burken i 4 timmar. Det är viktigt att burken hela tiden är täckt med vatten.

Ta upp burken ur vattnet och spola den i kallt vatten tills den är helt kall.

Smaksatt socker

Lavendelsocker

Du behöver:
1 msk torkad lavendel
5 dl strösocker

Kör lavendeln i en matberedare i 30 sekunder. Tillsätt 2 dl socker och kör i några sekunder till. Rör ihop med resten av sockret. Lägg i en ren burk och förslut.

Vaniljsocker

Du behöver:
1 vaniljstång
5 dl strösocker

Gör så här: Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Kör 2 dl socker med vaniljfröna och stången i en matberedare tills stången är finmalen. Rör ihop med resten av sockret.
Lägg i en ren burk och förslut.

Glutenfri saffranskladdkaka med grädde och lingon.

Kan njutas av alla.

Du behöver:

1 dl bovetemjöl
1 dl majsmjöl
1 dl rårörssocker
100 g smör
200 g vit choklad
3 ägg
2-3 msk vaniljsocker
3 msk sirap
1 påse saffran
en nypa salt
kokosflingor och
smör till formen

Till servering:

grädde och lingon

Ställ ugnen på 175 grader. Blanda ihop alla torra ingredienser. Smält samman smör och choklad. Rör ned ägg och sirap och blanda sedan samman chokladsmeten med de torra ingredienserna. Smöra formen och strö i kokos, mycket godare än ströbröd.

Häll upp smeten och grädda i ugnen 17-20 minuter. Innan serveringen, låt kakan stå i kylen 1-2 timmar. Servera sedan med grädde och lingon.

Glöggkokta päron med stiltonost och valnötter

Du behöver:

1 flaska glögg
(med eller utan alkohol)
6 päron
300 g Stiltonost
100 g valnötter
6 msk flytande honung

Koka upp glöggen i en kastrull och lägg i päronen, som först skalats. Låt sjuda i glöggen i 25–30 minuter. Päronen ska bli mjuka men får inte koka sönder. Känn försiktigt med en vass kniv om de är mjuka. Lägg nötterna på ett ugnsfast fat, ringla över honungen. Rosta i ugnen ett par minuter på ca 220°, tills de fått fin gyllene färg.

Servera päronen varma eller kalla tillsammans med smulad ost och valnötter.

Vegetarisk jul. Gott för alla.

Goda tillbehör på julbordet med annorlunda smaker

Morotslåda

Du behöver:

500 g morötter
1/2 dl ströbröd
1 dl vispgrädde
3 ägg
4 dl risgrynsgröt kall
5 dl mjölk
Salt o peppar

Topping:

2 msk smör
1 msk ströbröd

Marinerade morötter:

3 morötter
2 klyfta vitlök
3 msk rapsolja
1/2 tsk flytande honung
1/2 paket saffran
1 msk vitvinsvinäger
4 kvistar rosmarin
Salt o peppar

Sätt ugnen på 175°. Skala och koka morötterna mjuka i lättsaltat vatten. Mixa morötterna till en slät puré. Blanda ströbröd och grädde och låt stå och svälla en stund.
Blanda morotspuré, ströbrödsblandning, ägg, gröt och mjölk. Krydda med salt och peppar. Häll smeten i en smord ugnssäker form. Klicka på smöret och strö över ströbrödet. Grädda mitt i ugnen 1 timme.

Marinerade morötter: Skala och hyvla morötterna tunt i en mandolin. Skala och finhacka vitlöken. Blanda vitlök, olja och honung. Lös upp saffranen i vinägern och blanda i. Tillsätt salt och peppar. Lägg morötterna i lagen precis före servering.
Lägg lite av morötterna som garnering på lådan och servera resten vid sidan om. Strö över lite rosmarin.

Brysselkålsgratäng med timjan

Du behöver:

400 g brysselkål
250 g steklökar

Timjanstuvning:

2 msk smör
3 msk vetemjöl
ca 5 dl grädde/mjölk
1 tärning grönsaksbuljong
3 tsk torkad timjan
riven parmesan
salt o peppar

Sätt ugnen på 200 grader. Ansa brysselkålen och skala steklökarna. Koka upp en kastrull med vatten och låt sedan kål och lök sjuda i 7-8 min tills de mjuknar. Häll av vattnet och sprid ut brysselkål och lök i en gratängform.
Timjanstuvning;
Smält smöret i en kastrull. Vispa ner vetemjölet och låt bubbla på i en minut. Vispa ner lite grädde i taget. Rör även ner buljongtärning, torkad timjan, salt och peppar.
Koka upp under ständigt vispande och låt stuvningen sjuda tills den tjocknar. Häll ner stuvningen i gratängformen och riv parmesanost över efter smak. Gratinera sedan allt i 20–30 minuter, eller tills gratängen har fått fin färg.

Vitlöksfräst grönkål med mandel

Du behöver:

1 dl Olivolja
5-6 krossade klyftorvitlök
400 g grönkål (mittstjälken borttagen)
1 dl grovt hackad mandel

Häll olivoljan i en mindre kastrull, värm den försiktigt och lägg i vitlöken. Fräs den på låg värme så att den inte får färg i 5-6 minuter.
Sila över oljan i en större, vidare kastrull.
Lägg i grönkålen och fräs den i vitlöksoljan på medelvärme ca 8-9 min så att den blir mjuk. Fräs med mandel de sista 2 minuter om du vill, smaka av med salt.

Trött på julmat? Då blir det pizza!

Vi utgår från vegetarisk pizza men du som vill ha kött på - lägg på det! Skinka, bacon, salami eller det du vill ha.

Du behöver:

1 pizzadeg, färdig, XXL (ca 550 g), vi gör det lätt för oss!

500 g sparris
4 msk olivolja,
300 g ricottaost
1 dl vispgrädde
2 dl parmesanost, riven
1 ägg
0,5 tsk salt
1 knippa, salladslök
Salt o peppar
0,5 dl gräslök

Sparris- och lökpizzapaj.

Sätt ugnen på 225°. Pensla en plåt med olja och lägg på pizzadegen.
Skölj sparrisen väl. Bryt av den torra, sega delen av stjälken.
Blanda ricotta, grädde, parmesan, ägg och salt. Bred ostsmeten på pizzadegen men inte ända ut i kanten. Halvera löken på längden.
Lägg sparris och salladslök på bottnen.
Pensla grönsakerna med 2 msk olja och krydda med flingsalt och peppar. Vill du nu ha något mer på, lägg på det, salami passar bra, gärna tryffelsalami.Grädda mitt i ugnen ca 25-30 min.
Klipp gräslök över pizzan. Skär upp i bitar.

Du behöver:

1 pizzadeg, färdig, XXL (ca 550 g), vi gör det lätt för oss!

Tomatsås:
3 vitlöksklyftor
0,5 kruka basilika
2 msk olivolja
1 burk körsbärstomater
2 tsk strösocker
1 tsk balsamvinäger
salt o peppar

Topping:
250 g mozzarellaost, fior di latte
2 dl pecorinoost, riven
3 burrataostar, eller buffel-mozzarellaostar, mozzarella di Bufala Campana

Pizza Margherita med tre ostar.

Börja med såsen: Skala och finhacka vitlöken. Repa basilikan, lägg bladen åt sidan till garnering och finstrimla stjälkarna. Lägg vitlök, basilikastjälkar och olja i en stekpanna. Fräs sakta på medelvärme ca 3 min. Tillsätt tomater, socker, vinäger, salt och peppar. Låt småkoka 5 min. Mixa grovt med mixerstav. Låt svalna.

Sätt ugnen på 250°. Smörj en plåt med olja och lägg på pizzadegen.
Riv fior di latte-mozzarellan grovt på rivjärn. Bred tomatsåsen över pizzabottnen. Strö över den rivna mozzarellan och pecorinoost. Lägg på nått mer om du vill ha det, annars räcker det med osten och du kan servera knaperstekt bacon eller Prosciutto vid sidan om.
Grädda pizzorna mitt i ugnen ca 10 min, tills de fått fin färg.
Ta ut och bryt över bitar av burrataosten. Garnera med basilikablad.

Julshopping och julmarknader 2018 – hit ska du åka!

PRAG

Med sina vackra historiska byggnader och mysiga gamla gator pyntade till jul, upplever du en äkta julstämning i Prag. Priserna ligger ca. 25 procent under de svenska priserna, så du kan ha tur och få dina julklappar köpta till ett billigare pris.

Du kan hitta dina julklappar i ett av stadens shoppingcenter i centrum, t.ex. Slovansky Dum eller Vinohradsky Pavilion. Om du letar efter leksaker så ska du också besöka stadens största leksaksaffär Sparkys nära Vaclavske Namesti. På en av de många stämningsfulla marknaderna kan du dessutom göra vintagefynd.

De flesta av Prags julmarknader börjar på lördagen fyra helger innan jul – alltså i slutet av november eller i början av december.

RIGA

Det sägs att traditionen om att klä julgranen började i Riga i Lettland. År 1510 blev en pyntad julgran placerad på torget för alla att se och långsamt bredde traditionen ut sig.

I Riga håller man fortfarande traditionen vid liv. Du hittar nämligen stadens stora julgran och en mysig julmarknad på domkyrkotorget i den gamla delen av staden, som finns på UNESCO:s världsarvslista. På marknaden kan du bl.a. köpa lettiskt hantverk, hemmagjorda julpynt och mycket mer.

WIEN

En annan stad som är som gjord för ett besök innan jul är Wien. I veckorna innan jul bjuder staden på en förtrollande julstämning med sina romantiska julmarknader, vackra juldekorationer, imponerande julljus och storslående barockbyggnader som Operan, Schönbrunn-slottet, rådhuset och konsthistoriska museet.

Du kan bl.a. göra dina julklappsinköp på Wiens största shoppinggata, Mariahilferstrasse. Den börjar bakom konsthistoriska museet och sträcker sig ett par kilometer bort från centrum. De kreativa superfynden hittar du i de små sidogatorna utanför Ringgatan.

Julmarknader 2018 i Wien: En av Europas äldsta julmarknader finns i Wien och den hittar du på stadens rådhusplats. Barnvänlig julmarknad finns på Karlsplatz.

På gång i Sthlm.

I Stockholm och runt i landet finns det julmarknader både stora och små.

Julmarknaden i Gamla stan - Stockholms äldsta julmarknad är en given klassiker. Traditionell, mysig och med godsaker och hantverk från Sverige är Stortorget i Gamla stan en tradition för många Stockholmare när julen närmar sig.

Var: Stortorget, Gamla stan

Jul på Drottningholms slott - På Drottningholm arrangeras en stämningsfull julmarknad med fokus på svenskt hantverk och mat. Handla direkt från smeder, slöjdare och textilare och svenska mattillverkare. Även slottet, Drottningholmsteatern och Teaterboden håller öppet.
På lördagen anordnas även en eldfest med över 350 marschaller och eldar som lyser upp den vackra slottsparken.

Var: Drottningholms slott

Julmarknad på Skansen - Skansens julmarknad är ytterligare en Stockholmsklassiker. Här kan du handla svenskt hantverk och delikatesser i bodarna, julpyssla i pysselstugan, lära dig om jultraditioner och så klart även dansa runt granen.

Var: Skansen, Djurgården

Kvällsmys efter marknad - våfflor!

Du behöver:

50 g smör till gräddning
4 dl vetemjöl
1 krm salt
1 tsk bakpulver
2 dl vispgrädde
3 dl iskallt vatten (kolsyrat ger luftigare våfflor)

Våfflor - grundrecept.

Vispa ihop mjöl, bakpulver, vatten och salt i en bunke till en jämn smet.
Vispa grädden till tjockt skum med elvisp och vänd ner i smeten med en slev (vispa inte!)
Smörj våffeljärnet med en klick smör och grädda våfflorna tills de blivit frasiga och gyllenbruna.
Lägg de färdiga våfflorna på ett galler så de behåller fraset.

Servera med glass och bär.
Glass och chokladsås.
Grädde, rårörda lingon och kolasås.
Smaksatt grädde och bär.
Eller det du gillar mest !

Lyxvåfflor med poscherat ägg, rödlök, smetana och löjrom.

Godis i massor!

Jul och godis hör ihop.

Du behöver:

100 g mörk choklad
200 g mjölkchoklad
1½ dl vispgrädde
¾ dl karamelliserad mjölk
1 msk smör

Topping:

1 dl strössel

Tryffel med karamelliserad mjölk, underbar god kolasmak.

Börja med att hacka chokladen och lägg i en bunke. Koka upp grädden och karamelliserad mjölk. Häll gräddblandningen över chokladen och rör tills all choklad smält. Rör i smöret.

Sätt plast över bunken och låt stå i rumstemperatur ca 6 tim.
Rulla runda bollar och därefter i valfritt strössel. Förvara kallt i en lufttät burk eller i frysen.

Du behöver:

150 g frysta hallon

1½ dl vispgrädde
2½ dl strösocker
1 tsk pressad citronsaft
1 msk ljus sirap

Topping:

150 g mörk choklad
Frystorkade hallon

Hallonkola doppad i choklad.

Koka upp hallonen och sila bort kärnorna. Lägg bakplåtspapper i en form ca 15x20 cm. Blanda hallonpurén och övriga ingredienser till kolan i en tjockbottnad kastrull. Koka på medelvärme utan lock tills smeten klarar kulprovet och har en temperatur på ca 123°. Häll upp smeten i formen och låt stelna i rumstemperatur över natten. Skär upp kolan i fyrkantiga bitar. Smält chokladen över vattenbad. Doppa kolorna i chokladen och strö över hackade frystorkade hallon.

Du behöver:

120 g smör
60 g mörk choklad
60 g ljus choklad
3 dl socker
1 tsk vaniljsocker
2 ägg
3 dl mjöl
2 msk kakao
1 krm salt

Topping:

400 g mjölkchoklad
1 påse OLW Cheez Doodles

Kanske nått för uppesittarkvällen ?!? Kladdkaka med ostbågar!

Smält smöret i en stor kastrull, ta av från plattan och smält ner chokladen. Rör i socker, vaniljsocker och äggen. Sikta i mjöl, salt och kakao och rör till en jämn smet. Grädda i en bakplåtspapperklädd form, 24 cm i diameter, i 175 grader i mitten av ugnen i ca 20-25 min. Låt kallna. Smält mjölkchokladen och blanda i ostbågarna, och häll toppingen över den kalla kakan.
Ställ i kylen en stund så att chokladen stelnar.

Måste vara gott ... !

Jul-ig glass.

Hemmagjord glass godast och så lätt.

Glass med juliga smaker.

Du behöver:

4 äggulor
1 dl strösocker
2 dl creme fraiche
1/2 dl glykossirap
1 tsk mald kanel
1/2 tsk finmald kardemumma
1 krm kryddnejlikor

Vispa samman äggulor och socker. Tillsätt creme fraiche, glykossirap och kryddor. Sila genom finmaskig sil. Kör blandningen i glassmaskin eller ställ in i frysen i minst 5 timmar och rör om då och då.

En kula mocka glass i Expresso. God avslutning på middagen.

Champagnesorbet med hallonsås.

Du behöver:

För 4 stora eller 8 små.

Sorbet

2 gelatinblad
2 1/2 dl florsocker
1 dl vatten
5 1/2 dl mousserande vin

Hallonsås

1 dl hallon
2 dl florsocker
150 g vit choklad

Börja med sorbet;

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten.
Lös upp florsockret i vattnet och låt koka upp, ta av plattan och krama ur och tillsätt gelatinbladen under omrörning. Blanda ner det mousserande vinet och häll upp i tio små formar. Täck med aluminiumfolie och ställ i frysen.

Hallonsås;

Koka upp de frysta hallonen, låt svalna. Sila bort kärnorna.
Blanda hallonen med florsockret.
Servera champagnesorbeten med hallonsåsen och hackad vit choklad.

Muscovadoglass med mandlar i rom.

Du behöver:

Muscovadoglass

1 1/2 dl standard mjölk
2 dl vispgräde
1 msk glykossirap
1 dl ljust eller Mörkt Muscovadorörsocker
5 äggulor

Mandel i rom

400 g sötmandel
100 g pistagemandel
1 dl vit rom
2 dl vatten
5 dl ljust Muscovadorörsocker

Vispa samman äggulor och muscovadorörsocker. Koka upp grädde, mjölk och glykossirap. Vispa ner äggsmeten i den heta mjölkblandningen. Sila blandningen genom en tätmaskig sil. Låt smeten svalna innan den körs i glassmaskinen eller ställs in i frysen. Kör blandningen i glassmaskin eller ställ in i frysen minst 5 timmar och rör om då och då.

Skålla och skala mandeln. Lägg mandlarna i en glasburk.

Blanda muscovadorörsocker och vatten i en gryta och sjud tills sockret smält. Låt muscovadosåsen svalna. Tillsätt rom. Häll lagen över mandlarna. Låt stå minst en vecka. Servera till glassen.

Om du använder mörkt Muscovadorörsocker får du en kraftigare lakritsbetonad smak på glassen än om du använder ljust Muscovadorörsocker.

Nått lite extra för att fira in kommande år - 2019!

Du behöver:

1 st tunn färdig pizzadeg
1 dl crème fraiche
2 dl Västerbottensost (riven)
1 silverlök i tunna skivor
1-2 kokta humrar
(hackad i mindre bitar)
1 påse blandade salladsblad
olivolja
saft från 1 citron

Hummerpizza Bianco

Lägg pizzadegen på en plåt. Smeta crème fraiche och strö västerbottenost på degen och toppa med tunna skivor lök. Baka i mitten av ugnen på 220 grader i 5-6 minuter.
Garnera med hummerköttet och salladsblad. Häll olivolja och citronsaft över pizzorna och servera.

Du behöver:

1 burk Russian
Beluga Caviar

Purity Vodka, nr 86519,
298 kronor (70 cl)

Världens bästa vodka är svensk. Jo, faktiskt. Eslövbaserade Purity har tagit hem fler guldmedaljer i internationella tävlingar än något annat destilleri, och slår faktiskt de flesta på fingrarna smakmässigt. Det här är en mjuk och avrundad vodka med lätt oljig karaktär och tydliga smaker av citrus, färska örter och en lätt mineralitet. Dricks utan problem på egen hand. Flaskan är snygg också.

Rysk Caviar - hur äter man det?

Med något neutralt, som crème fraiche eller en krämig, gräddig, vit ost som Burrata. Ryssarnas favorittillbehör är smetana. Den lite feta, neutrala smaken passar utmärkt till samtliga kaviarsorter – särskilt de lite saltare.

Ägg. Prova gärna mot äggulan, vilket fungerar suveränt med exempelvis caviarer som Oscietra men sämre med någon som är mildare. Äggröra är, i mångas tycke, caviarens allra bästa smakkompis och passar till de flesta sorter.

Krämigt potatismos. En riktig favorit eftersom du har den milda smaken av potatis, och den lite krämigare texturen som du hittar både i moset och caviaren. Det finns en anledning till varför mediemogulen Jan Stenbecks vickning gärna bestod av potatismos gjord på potatis, smör, vispgrädde och äggula – i moset rörde han sedan ner rikligt med rysk caviar.

Sedan bör du förstås prova caviaren i ensamt majestät. Caviar serveras ofta direkt på handen i vecket mellan tumme och pekfinger. Handen är ett neutralt underlag, och på så sätt kan du också känna av att caviaren inte är för kall eller varm – den bör serveras vid ett par plusgrader. När du lägger caviaren på handen får du också direktkontakt med romkornen, vilket kan vara en fördel. Servera inte caviar med metallsked, då den kan ge smak åt caviaren, utan använd en sked gjord av ben eller pärlemor, så kallad caviarsked.

Sprit, gärna välkyld vodka eller champagne. Båda dryckerna har en förmåga att rena paletten, vilket gör dem överlägsna all annan dryck till caviar. Spriten lyfter fram caviarsmaken på ett otroligt fint sätt – med sin rena, klara och tydliga alkohol. Champagnen har inte riktigt samma förmåga men en torr, lite brödig smak gifter sig förstås suveränt med de svarta, lite salta och nötiga kornen.

Skaldjurs platå.

Blanda dom skaldjuren du gillar - hummer, krabba, räkor, havskräftor, ostron, musslor servera med goda kalla såser, surdegsbagugette och champagnen.

Ernst 3 såser

Såsbas

10 ägg
6 dl rapsolja
1 dl olivolja
3 msk vit balsamvinäger
flingsalt och svartpeppar

Separera äggulorna från vitorna och lägg gulorna i en bunke. Tillsätt rapsoljan i en tunn stråle samtidigt som du vispar. Häll sedan i olivoljan på samma sätt. Tillsätt vit balsamvinäger och smaksätt med salt och peppar. Blanda alltsammans väl. Dela upp i tre skålar och smaksätt.

Saffranssås

1/3 av såsbasen
1 kuvert (1/2 g) saffran

Blanda väl.

Vitlöks- och citronsås

2–3 vitlöksklyftor
1 nypa flingsalt
1/3 av såsbasen
1 citron
1–2 tsk vit balsamvinäger

Skala och finhacka vitlöken och mosa den med knivbladet tillsammans med flingsalt till en krämig massa. Blanda i såsbasen. Tvätta citronen och riv skalet. Smaksätt såsbasen med vit balsamvinäger och citronskal. Smaka av.

Ajvar- och basilikasås

1/3 av såsbasen
1 1/2 msk ajvar relish
1 kruka färsk basilika
flingsalt

Blanda såsbas med ajvar relish och smaksätt med finhackad basilika. Smaka av med salt.

Majonnäs med citron- eller tryffelsmak

2 äggulor
2 dl rapsolja
1/2 tsk dijonsenap
salt och peppar

Smaksättning, citronmajonnäs:
saft och skal från 1 citron
en nypa salt och vitpeppar

Smaksättning, tryffelmajonnäs:
1 tsk hackad tryffel
1 msk tryffelolja

Se till att alla ingredienser har samma temperatur för bästa resultat. Lägg äggulor, senap, salt och peppar i en skål. Vispa äggulorna och tillsätt oljan under vispningen, till en början droppvis och därefter i en tunn stråle. När majonnäsen har en bra konsistens, smaka av med rivet skal och saft från en halv till en citron eller tryffelhack och -olja. Salta och peppra efter smak.

Ut med jul ... skönt ... ett år till nästa ...

Vad händer 2019 då?

Formula 1 säsongen börjar 25 mars 2018 i Melbourne, Australien

Melodifestivalen 2019 kommer att bli den 59:e upplagan av musiktävlingen Melodifestivalen, som är Sveriges uttagning till Eurovision Song Contest. Vinnaren representera Sverige i Eurovision Song Contest 2019, som äger rum i Tel Aviv i Israel den 14, 16 och 18 maj 2019.

Fotbolls -VM 2019 i Frankrike.
Mästerskapet pågår under en månad och börjar fredagen den 7 juni 2019.
Finalen avgörs på Stade de Lyon söndagen den 7 juli.

Det 95:e Vasaloppet, som avgörs 3 mars 2019.

Sommartid den 31 mars 2019, vintertid igen den 27 oktober 2019.

Påsken börjar på Skärtorsdagen den 18 april.

Och vi är tillbaka måndagen 7 januari redo för nya uppdrag!

Ta gärna hjälp med original av vår inhouse byrå.

Min Byrå
Idé, Bild & Form

Glöm inte att vi gör vepor och skyltar nu också!

Öppet tider:
Må - To 7.30 - 17 Fre 7.30 - 15 Semesterstängt jul- nyårsveckan.

Telefon 08 534 702 20 Helene 070-546 3040

Mail: info@botkyrkaoffset.se

Producerad på Botkyrka Offset 2018 av Helene Mattsson och personal. Bilderna är tagna av oss eller köpta på 123rf.com. Inspirationen till maten kommer från Allt om mat och diverse kokböcker - jag testar och gör ev. om efter min smak.
Jag har kan ha haft ett visst samarbete med "Stavfelsnisse" och det får ni ha överseende med.

Gilla oss på facebook

Botkyrka Offset
& Digitaltryck

Tel. 08-534 702 20
www.botkyrkaoffset.se
info@botkyrkaoffset.se

Om du vill sälja, ska du smycka dina varor med blommor.
Japanskt ordspråk