

Gott í matinn

Jólablað

Tímarit MS um mat og matargerð



Bakað á aðventu
Smáréttir
Góðan ís
gjöra skal

Súkkulaðiostakaka
skreytt með súkkulaðitrjám,
sjá uppskrift á bls. 6.

Jólin koma · Jólaveisla á aðfangadagskvöldi · Þegar líður að jólum

Gott í matinn

Jólablað

Tímarit MS um mat og matargerð

Útgefandi: Mjólkursamsalan

Ábyrgðarmenn: Guðný Steinsdóttir og Erna Erlendsdóttir

Ritstjórn: Inga Elsa Bergþórsdóttir og Gísli Egill Hrafnsson

Uppskriftir: ©Inga Elsa Bergþórsdóttir og Gísli Egill Hrafnsson

Ljósmyndir: © Gísli Egill Hrafnsson

Hönnun: Fabrikan auglýsingastofa



Efnisyfirlit

Inngangur

Jólin koma

Bakað á aðventu

Góðan ís gjöra skal - vanilluís

Hamfarakokkurinn og ástríðukokkurinn

Jólaostakakan frá MS

Um matargerðarlínuna GOTT Í MATINN

Smáréttir í boði hússins

Jólaveisla á aðfangadagskvöldi

Þegar líður að jólum

Kæru lesendur

Það stýttist í jólin og allt sem þeim fylgir – jólaljósin, jólaösina, jólastemninguna og síðast en ekki síst, allan góða jólamatinn og jólakökurnar. Fyrir okkur flestum er maturinn einmitt stór hluti af jóluunum og hjá sumum kannski sá sem síst má breyta en aðrir nota tækifærið til að prófa eitthvað nýtt, gómsætt og girnilegt. Í matargerðarlínunni **GOTT Í MATINN** frá MS má einmitt finna margar vörur sem koma sér mjög vel í jólaundirbúningnum, hvort sem á að búa til sósu með jólaosteikinni eða indælis ís í eftirrétt, útbúa spennandi snittir í áramótaboðið eða baka ljúffengar smákökur og tertur.

Hvort sem við viljum eitthvað hefðbundið eða eitthvað alveg nýtt, þá er um að gera að njóta jólaundirbúningans, bakstursins og matreiðslunnar sem allra best, gera hlutina skemmtilega og leyfa öllum að vera með og fá hlutdeild í góða jólaskapinu sem fylgir því að útbúa góðgætið og taka þátt í jólahefðunum.

Verði ykkur að góðu og gleðileg jól!



GOTT Í MATINN

Kynntu þér spennandi nýjungar í matargerð og skráðu þig í uppskriftaklúbbinn okkar.

Nýjar uppskriftir eru sendar út hálfsmánaðarlega á alla klúbbfélaga.

www.gottimatinn.is

JÓLIN KOMA

Já, þau koma, hvort sem við erum „búin að öllu“ eða ekki, hvort sem við höfum þrifið á bak við alla skápa eða ekki, bakað allar jólasnákökurnar sem við ætluðum að baka, farið á alla jólatónleikana sem við ætluðum að fara á og saumað allar jólagarðinurnar. Þau koma samt. En auðvitað er skemmtilegast að gefa sér góðan tíma og komast þannig yfir sem flest af því sem mann langar að gera.

Það er oft hægt að gera svo margt fyrir fram: Baka kökur og brauð og geyma í frysti, kaupa sem flest í jólamatinn með góðum fyrirvara, byrja að skipuleggja og undirbúa. Þannig má skapa sér tíma til að eyða í góðar stundir með vinum og fjölskyldu, gefa sér tómt til að kveikja á kertum, knúsa krakkana og lesa jólasögur fyrir þá eða syngja jólalög, dunda við að gera jólakonfekt og nostra við jólapakkana. Finna jólafriðinn og gleyma jólaösinni.

Flórentínur,

sjá uppskrift á vefnum www.gottimatinn.is



Rjómasúkkulaðikaramellur með hnetum og þurrkuðum apríkósum

120 ml rjómi frá MS
200 g dökkt súkkulaði, 70%
150 g sykurpúðar
1 tsk. vanilludropar
50 g pekanhnetur, grófsaxaðar
50 g finsaxaðar, þurrkaðar apríkósur eða trönuber
flórsykur og kakó til skreytingar

Klæðið mót eða box, u.þ.b. 21 x 21 cm að stærð að innan með smjörpappír. Þrýstið pappírnum vel inn í hornin. Hitið rjómann í potti og brytjið súkkulaðið út í. Hrærið í þar til súkkulaðið er bráðið. Takið pottinn af hitanum og bætið sykurpúðum og vanilludropum út í. Hrærið þar til sykurpúðarnir hafa bráðnað og samlagast súkkulaðinu. Hellið blöndunni í mótið og stráið hnetum og apríkósum strax yfir. Látið kólna alveg í kæli. Stráið e.t.v. flórsykri eða kakói yfir karamelluna og skerið hana svo í bita.

HUGMYNDAMOLI

Búðu til skemmtilega og persónulega jólagjöf handa vinum og ættingjum. Málaðu og skreyttu t.d. umbúðirnar utan af Stóra Dímon og þá ert þú komin(n) með fallegar gjafaumbúðir utan um heimalagaða konfektid og smákökurnar.

www.gottimatinn.is

Bakað á aðventu

Eigum við að baka sörur og piparkökur, lakkrístoppa og vanillkransa? Eða ættum við kannski að breyta til og prófa eitthvað nýtt? Jafnvel eitthvað aðeins minna sætt? Baka gómsætt hollustubrauð og ostastangir? Hér koma nokkrar ólíkar uppskriftir þar sem allir ættu að finna eitthvað við sitt hæfi. Þetta eru uppskriftir að alls kyns góðgæti sem hentar við hinar ýmsu aðstæður, t.d. sem nart með fordrykknum, góðgerðir með kaffinu eða gott nasl með góðum ostum.

Litlar rjómakökur

24 stk.

3 plötur tilbúið smjördeig eða um 200 g
1 eggjarauða og 1 tsk. mjólk
3 msk. sykur
250 ml rjómi frá MS
3 msk. flórsykur
½ tsk. vanilludropar
ávextir, svo sem jarðarber, rífsber, ferskjur,
bananar, kíví, mangó, brómber, og flórsykur til skreytingar

Hitið ofninn í 180°C. Skerið hverja deigplötu fyrst í tvennt eftir endilöngu en síðan í fernt þvert yfir til að fá 8 bita úr hverri plötu. Raðið þeim á smjörpappírsklædda bökunarplötu. Penslið deigið með eggjarauðu, léttþeyttri með ögn af mjólk, og stráið sykrinum yfir. Bakið í 12–15 mínútur eða þar til kökurnar hafa lyft sér vel og eru byrjaðar að taka lit. Látið þær kólna á bökunargrind.

Þeytið rjómann með flórsykri og vanilludropum þar til hann er orðinn nokkuð stífur. Kljúfið hverja köku varlega í tvennt, setjið um eina matskeið af rjómanum á milli og leggið kökuna saman aftur. Setjið síðan aðeins minna af rjómanum ofan á kökurnar og skreytið með ávaxtabita eða beri. Sigtíð að lokum ögn af flórsykri yfir kökurnar.

Ostaformkaka með ólífum og þurrkuðum tómötum

um 50 sneiðar

30 g smjör, brætt, til að smyrja formin
250 g hveiti
150 g rifinn pizzaostur frá MS
50 g furuhnetur
250 ml matreiðslurjómi frá MS
1 egg, léttþeytt
60 g svartar steinlausar ólífur, grófsaxaðar
50 g þurrkaðir tómatar, grófsaxaðir
50 g rifinn pizzaostur frá MS, til að setja ofan á kökuna

Hitið ofninn í 200°C. Smyrjið tvö jólakökumót að innan með bræddu smjöri. Klippið út smjörpappír sem passar í botninn á mótunum og leggið hann í bæði mótin. Blandið saman hveiti, rifna ostinum og furuhnetum. Hrærið matreiðslurjómann saman við ásamt eggi, ólífum og tómötum. Hrærið lauslega saman þar til ekki sést í þurrt hveiti. Skiptið deiginu jafnt í mótin og stráið 50 g af rifnum osti yfir. Bakið kökurnar í 45 mínútur eða þar til þær eru bakaðar á gegn. Látið þær kólna aðeins í forminu. Hækkið hitastigið á bakaraofninum í 250°C. Skerið kökurnar í 0,5 cm þykkar sneiðar. Raðið þeim á smjörpappírsklædda bökunarplötu, leggið aðra smjörpappírsörk yfir kökurnar og bakið þær áfram í 10–15 mínútur, eða þar til þær verða stökkar og gylltar á lit.

Ostastangir

um 30 stk.

200 g hveiti
½ tsk. salt
2 tsk. sterkt sinnep
150 g kalt smjör í litlum bitum
100 g rifinn mozzarella-ostur frá MS (eða pizzaostur frá MS)
75 g rifinn piparostur frá MS
2 eggjarauður
1 eggjahvíta, léttþeytt
50 g rifinn mozzarella-ostur frá MS (eða pizzaostur frá MS)
Maldon-saltflögur eftir smekk

Hitið ofninn í 200°C. Setjið smjörpappír á tvær bökunarplötur. Setjið hveiti í skál ásamt salti, sinnepi og kældu smjöri í bitum. Myljið smjörið saman við hveitið þar til það líkist brauðmylsnu. Blandið rifnum osti saman við ásamt eggjarauðum og hnoðið saman. Fletjið deigið út á hveitistráðri borðplötu þar til það er um ½ cm þykkt. Skerið það í 2 cm breiða renninga og skerið þá síðan í 10–15 cm lengjur. Raðið ostastöngunum á bökunarplöturnar og penslið yfirborðið með þeyttu eggjahvítunni. Stráið um 50 g af rifnum osti yfir ásamt saltflögunum. Bakið stangirnar í miðjum ofni þar til þær verða fallega gylltar á lit en það ætti að taka um 12–15 mínútur.

Veislubrauð með jógúrt, valhnetum og trönuberjum

50 g ferskt ger eða 11 g þurrger
2 msk. volgt vatn
1 tsk. sykur
300 g brauðhveiti
200 g rúgmjöl
400 ml hrein jógúrt frá MS
1 egg
1 msk. sykur
1 msk. kúmen
2 tsk. salt
75 g þurrkuð trönuber, rúsínur eða grófsaxaðar þurrkaðar apríkósur
100 g valhnetur eða pekanhnetur, léttristaðar og grófsaxaðar
2 tsk. Maldon-saltflögur

Setjið gerið í litla skál með 2 msk. af volgu vatni og 1 tsk. af sykri og látið standa í um 10 mínútur. Hnoðið allt nema Maldon-saltflögurnar lauslega saman í hrærivél. Setjið deigið í skál ásamt u.þ.b. einni lófafylli af rúgmjöli sem sett er undir og yfir deigið. Breiðið plastfilmu yfir skálina og látið deigið hefa sig í u.þ.b. 1 klukkustund. Geymið það svo yfir nótt í kælskápnunum en hægt er að geyma það með góðu móti í allt að 4 daga. Takið deigið úr kælskápnunum og mótið brauðhleif. Látið hann hefast í 1–1½ klst.



Litlar rjómakökur



Ostaformkaka með ólífum og þurrkuðum tómötum



Ostastangir



Veislubrauð með jógúrt, valhnetum og trönuberjum

á hlýjum stað og breiðið plastfilmu yfir. Á meðan er ofninn hitaður í 250°C. Penslið brauðhleifinn með vatni og stráið saltflögum yfir hann áður en hann er settur í ofninn. Lækkið hitann í 200°C og bakið brauðið í 40-50 mínútur. Takið það úr ofninum og látið kólna á bökunargrind. Brauðið geymist vel innpakkað í vískustykki í allt að 3 daga.

Röndóttar smjörkökur

um 120 stk.

300 g smjör frá MS, mjúkt
175 g flórsykur
1 egg
400 g hveiti
50 g kakó
50 g hveiti
1 egg, aðskilið

Þeytið smjör og flórsykur saman í hrærivél þar til blandan verður létt og ljós. Bætið egginu út í, þeytið áfram og hrærið síðan hveitið saman við. Skiptið deiginu í tvennt og hrærið kakóið saman við annan helminginn.

Bætið um 50 g af hveiti við hinn helminginn og hnoðið áfram smástund.

Kælið í ísskáp í u.þ.b. 1 klst. Fletjið hvorn deighelming um sig út í ferhyrning, u.þ.b. 35 x 45 cm. Gott er að hafa plastfilmu undir deiginu þar sem það er nokkuð mjúkt. Gætið þess að ferhyrningarnir séu jafnstórir. Smyrjið léttþeyttri eggjahvítu á ljósara deigið og leggið brúna deigið ofan á. Snyrtið kantana og jafnið þá með hníf. Rúllið deiginu upp frá annarri langhlíðinni í sívalning. Gott er að kæla sívalninginn í ísskáp í u.þ.b. 1 klst. Hitið ofninn í 200°C. Skerið deigið í ½ cm þykkar sneiðar og leggið þær á smjörpappírsklæddar bökunarplötur. Penslið kökurnar með léttþeyttri eggjarauðu og bakið ofarlega í ofninum í u.þ.b. 8 mínútur. Takið kökurnar strax af plötunni og látið þær kólna á bökunargrind.



Röndóttar smjörkökur

Súkkulaðiostakaka skreytt með súkkulaðitrjám

Sjá forsiðumynd á blaðinu

Botninn:

200 g súkkulaðikex
80 g brætt smjör

Fyllingin:

100 ml rjómi frá MS
200 g 56% súkkulaði
400 g rjómaostur til matargerðar frá MS
50 g flórsykur
3 egg
2 eggjahvítur

Súkkulaðihjúpur:

125 ml rjómi frá MS
300 g hvítt súkkulaði, má einnig nota 56% súkkulaði
6 msk. léttristaðar kókosflögur

Súkkulaði til skreytingar

Myljið kexið fint í matvinnsluvél. Bætið smjörunu við og blandið vel saman. Dreifið mylsnuni á botninn á springformi sem er 23 cm í þvermál og þrýstið henni niður með fingrunum þannig að hún þjappist vel. Kælið í ísskáp í u.þ.b. hálf tíma.

Hitið ofninn í 150°C. Hitið rjómann að suðu, takið pottinn af hitanum, setjið súkkulaðið út í og hrærið vel þar til það er bráðið. Látið kólna í u.þ.b. 10 mínútur.

Setjið rjómaost og flórsykur í hrærivél og blandið vel saman. Látið vélna ganga og bætið heilu eggjunum út í, einu í senn. Hellið að lokum súkkulaðiblöndunni saman við og hrærið þar til allt hefur samlagast vel.

Stíffþeytið eggjahvíturarnar og hrærið þær rólega saman við deigið í tveimur áföngum. Hellið deiginu í mótið með kexmylsnuni og setjið það á grind neðarlega í ofninum. Bakið í 90 mínútur eða þar til kakan er orðin þétt. Látið hana kólna í opnum ofninum.

Kælið kökuna í ísskáp yfir nótt (eða í a.m.k. þrjá klukkutíma).

Búið til súkkulaðihjúpin:

Hitið rjómann í potti, takið pottinn af hitanum, setjið súkkulaðið út í og hrærið þar til það er bráðið. Smyrjið kreminu jafnt yfir kökuna og skreytið með léttristuðum kókosflögum og trjám sem hægt er að búa til úr bræddu súkkulaði.

Búið til súkkulaðijólatré:

Bræðið eina súkkulaðiþötu yfir vatnsbaði. Búið til kramarhús úr smjörpappír, klemmið fyrir stútinn og hellið brædda súkkulaðinu í kramarhúsið. Leggið smjörpappír á bökunarplötu. Notið kramarhúsið eins og sprautupoka og formið skraut að eigin vild á smjörpappírinn. Látið súkkulaðið harðna á köldum stað áður en það er notað.

Hvað ætlar þú að hafa í matinn?
Kíktu á uppskriftirnar á vefnum okkar
www.gottimatinn.is

Góðan ís gjöra skal

Það er lítill vandi að gera ís. Reyndar er það allra auðveldast ef maður á ísvél, þá þarf bara að búa til ísblönduna, hella henni í vélina og hún sér um afganginn (eða næstum því) en ef slíkt þarf þing er ekki til staðar hellir maður bara ísblöndunni í skál og setur í frysti. Eftir hálf tíma eða svo er skálin svo tekin og hrært í ísblöndunni með gaffli og þetta er endurtekið á hálf tíma fresti þar til ísinn er frosinn og ekki lengur hægt að hræra. Ef þetta er gert verður ísinn mýkri og kristallar myndast síður í honum. Ís með eggjarauðum og rjóma verður líka mun mýkri en ís úr heilum eggjum og mjólk eða rjómaþingi. Einnig má hræra upp ísinn í matvinnsluvél.

Vanilluís er sígildur og þetta er ein af þessum uppskriftum sem auðvelt er að tileinka sér. Þessi grunnuppskrift er góð ein og sér en ef hugur stendur til má prófa hinar ýmsu bragðsamsetningar. Með stuttum könnunarleiðangri um búrskápana má ef til vill finna eitthvert góðgæti sem tilvalið er að blanda út í ísinn eða skreyta hann með. Það mætti til dæmis mylja kex eða sælgæti ýmiss konar út í ísinn, rífa súkkulaði eða bræða yfir hann, marínara rúsínur í rommi og bæta út í. Einnig er tilvalið að bæta við berjum, rista hnetur eða saxa niður þurrkaða ávexti. Þetta þarf að hræra út í ísblönduna áður en hún frýs. Möguleikarnir eru fjölmargir og kannski hittirðu á þína einu sönnu uppskrift með því að prófa þig áfram. Hver veit...

Vanilluís - grunnuppskrift

1 vanillustöng

250 ml matreiðslurjómi frá MS

5-6 eggjarauður

150 g sykur

250 ml rjómi frá MS

Skerið vanillustöngina í tvennt eftir endilöngu og skafið fræin innan úr henni. Setjið bæði fræ og stöng í pott ásamt matreiðslurjómanum og hitið að suðu en látið þó ekki sjóða.

Þeytið á meðan eggjarauður og sykur saman í skál. Hellið svo vanillurjómanum rólega saman við eggjarauðurnar og hrærið stöðugt í á meðan. Hellið öllu í pottinn aftur. Hafið hitann mjög vægan og hrærið stöðugt. Takið pottinn af hitanum þegar blandan fer að þykkna aðeins, hellið henni gegnum sigti í skál og látið kólna vel.

Léttþeytið rjómann og hrærið hann gætilega saman við ísblönduna. Hellið síðan blöndunni í ísvél og frystið. Ef ekki er notuð ísvél er ísinn frystur í formi og síðan tekinn út eftir hálf tíma og hrært vel í. Svo er hann settur aftur í frysti, tekinn út eftir í hálf tíma og hrært í. Þetta þarf að endurtaka 3-4 sinnum.



MATARGERÐARLÍNAN GOTT Í MATINN frá MS

GOTT Í MATINN er matargerðarlína sem byggist fyrst og fremst á þrautreyndum og vinsælum vörum sem færðar eru í nýjan og notendavænan búning en einnig á skemmtilegum nýjungum sem hlotið hafa frábærar viðtökur. Við val á vörum og hönnun og stærð umbúða er fyrst og fremst tekið mið af þörfum fjölskyldunnar. Þetta eru grunnvörur sem gott er að eiga alltaf í ísskápnnum og grípa til þegar þeirra er þörf eða þegar mann langar að bæta hversdagsmatinn og gera hann betri, hollari og meira spennandi eða gera tilraunir í eldamenskunni. Það er sama hvað er í pottunum eða á leiðinni í ofninn, alltaf er hægt að bæta útkomuna með vörum úr GOTT Í MATINN-línunni. Láttu hugarflugið ráða ferðinni og prófaðu þig áfram – nú er það auðvelt.



Jóhann G. Jóhannsson



Elma Lísa Gunnarsdóttir

Hvað ætla ástríðu- og hamfara- kokkarnir að hafa í jólamatinn?

Auglýsingar MS með kokkunum fjórum hafa vakið verðskuldaða athygli og togað munnvikin á flestum upp á við.

Hvað ætli leikararnir Jóhann G. Jóhannsson og Elma Lísa Gunnarsdóttir og kokkarnir sem þau léku í auglýsingum hafi í jólamatinn?

Ástríðukokkurinn Jóhann G. Jóhannsson

Það er hefð hjá mér að hafa svinabóg á aðfangadag en ef ég kemst á rjúpu þá verður matseðillinn tvískiptur. Þá sameinast loks hefðir beggja fjölskyldna og allir kátir. Með pörusteikinni útbý ég brúna sósu sem drengjunum mínum finnst ómissandi, enda er það umtalað hvað ég geri góðar sósur... Heimatilbúna rauðkálíð sem mamma gerir er líka ómissandi og brúnaðar kartöflur. Konan mín sér um geggjað ávaxtasalat og möndlugrautinn sem er reyndar smarties-grautur hjá okkur.

Svinabógur hefur verið jólamatur hjá minni fjölskyldu frá því ég man eftir mér og ekki má bera hann fram á öðrum tímum því þá er eiginlega verið að eyðileggja fyrir mér jólin. Í eftirrétt er ís sem ég bý auðvitað til sjálfur!

Ástríðukokkurinn hefur sjálf sagt hreindýrakjöt í jólamatinn eða jafnvel úlfalda-steik eða kengúrutrýni. Líttsteikt kengúrutrýni eru lostæti og höfð sem hátíðarmatur meðal frumbyggja Ástralíu. Þau eru reyndar ekki auðfundin og koma yfirleitt af dýrum sem hafa orðið fyrir bil en ástríðukokkurinn er viss til að leggja á sig að fljúga til Ástralíu og keyra á næturnar í nokkrar vikur til þess að komast yfir kjötið. Ætli hann fylli ekki nasirnar af mauki úr afar sjaldgæfum kaktusum, muldum með hermaurum. Trýnið er svo líttsteikt á pönnu í miklu smjöri og ást og borið fram með eðluhalasósu.

Hamfarakokkurinn Elma Lísa Gunnarsdóttir

Við hjónin erum ekki búin að ákveða jólamatinn, enda engin ástæða til að skipuleggja hann með marga mánaða fyrirvara og heldur engin ástæða til að festa sig í einhverjum hefðum. Í fyrra vorum við með ítalskar kjötbollur sem voru ótrúlega góðar. Ég er svo lánsöm að eiga mann sem er frábær kokkur þannig að það verður eitthvað gott í ár. Ef það er í matinn á jölunum – nú, þá er það jólalegt, er það ekki?

Hamfarakokkurinn ætlar að hafa marga rétti og blanda öllu saman, það er svo skemmtilegt og þá fá örugglega allir eitthvað við sitt hæfi og gerir ekkert til þótt eitthvað klikki í matreiðslunni, það er úr nógu öðru að velja. Hangikjöt, villibráð og humar. Eða bara það sem er mest spennandi í búðinni þegar farið er að kaupa í jólamatinn – um að gera að prófa eitthvað nýtt og spila af fingrum fram í matargerðinni.

Jólaostakakan frá MS - með skógarberjum

Ef þig vantar einfaldan en flottan eftirrétt um jólin – eða ætlar að gera eitthvað ofboðslega flott og flókið sem gæti mistekist svo þú vilt eiga eitthvað pottþétt og gott að grípa til – þá eru sívinsælu ostakökurnar frá MS svarið. Þær eru frábær eftirréttur og tilbúnar beint úr umbúðunum – aðeins þarf að setja kökuna á fallegan disk eða skera í sneiðar og setja á litla diska, skreyta hana með ávöxtum, súkkulaðiskrauti eða öðru sem þér dettur í hug eða bera fram fjótlagaða sósu með – og svo er líka hægt að bera ostakökurnar fram sem gómsætt meðlæti með kvöldkaffinu.

Smáréttir í boði hússins

Að gæða sér á gómsætum smáréttum á undan góðri máltíð er skemmtileg leið til að láta mannskapinn slaka á og koma af stað skemmtilegum samræðum. Hér eru einstaklega einfaldar og góðar bruschettur sem hægt er að töfra fram með stuttum fyrirvara, í matarboðinu, í afmælisveislunni eða á gamlárskvöld.

Hver uppskrift er miðuð við 24 bita eða sneiðar.

Bruschetta með gráðaosti og ferskum fíkjum

125 g rifinn gráðaostur frá MS
2 msk. hunang
4 franskbrauðssneiðar, ristaðar, eða snittubrauð
3 ferskar fíkjur
svartur pipar

Hellið hunangi yfir gráðaostinn og stappið lauslega saman með gaffli. Skerið hverja brauðsneið í sex bita eða snittubrauðið í sneiðar. Smyrjið brauðbitana með ostinum. Skerið hverja fíkjuna í átta báta og setjið einn fíkjubát ofan á hvern brauðbita. Malið að lokum pipar yfir eftir smekk. Berið strax fram.

Bruschetta með reyktum laxi

4 franskbrauðssneiðar, ristaðar, eða snittubrauð
1 dósi sýrður rjómi með graslauk og lauk frá MS
200 g reyktur lax, skorinn í þunnar sneiðar
finrifinn börkur (eingöngu guli hlutinn) og safi úr ½ sitrónu
1 msk. klipptur graslaukur eða saxaður vorlaukur
1 litil krukka af svörtum loðnuhrognum
svartur pipar

Skérið hverja brauðsneið í sex bita eða snittubrauðið í sneiðar. Smyrjið brauðbitana með sýrða rjómanum og setjið laxinn ofan á. Stráið sitrónuberkinum og graslaukunum yfir ásamt örlitlu af hrognum. Dreypið sitrónusafanum síðan yfir sneiðarnar og malið pipar yfir eftir smekk. Berið strax fram.

Bruschetta með piparrjómaosti og avókadó

4 franskbrauðssneiðar, ristaðar, eða snittubrauð
½ dósi 18% sýrður rjómi frá MS
100 g rifinn piparostur frá MS
½ avókadó, þroskað, skorið í litlar, þunnar sneiðar
1 msk. sitrónusafi
6 kokteiltómatar, skornir í fernt
kóríanderlauf
salt og cayenne-pipar

Skérið hverja brauðsneið í sex bita eða snittubrauðið í sneiðar. Smyrjið brauðbitana með sýrða rjómanum. Stráið rifna ostinum yfir, leggið eina sneið af avókadó ofan á ostinn og dreypið örlitlum sitrónusafa yfir. Skreytið hverja sneið með tómatbáti og kóríanderlaufi og bragðbætið með salti og pipar.

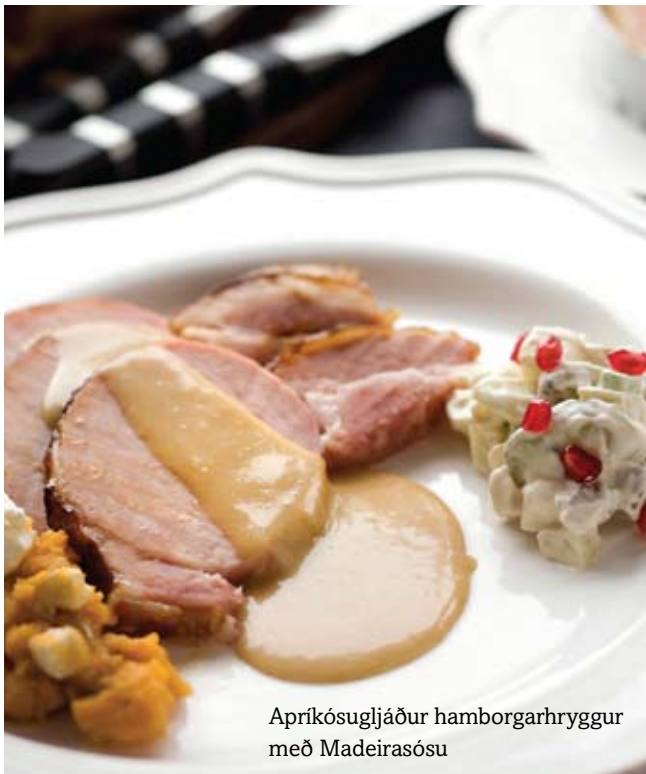


Jólaveisla á aðfangadagskvöldi

Þegar líður að jólum er tilvalið að fara að undirbúa jólamatseðillinn.

Best er að skipuleggja sig þannig að tíminn nýtist sem best fyrir gæðastundir með fjölskyldunni og vinum. Hér erum við með tillögu að jólamatseðli sem sómir sér vel á hvaða jólaborði sem er. Allir réttirnir eru fyrir 6 - 8 manns. Verði ykkur að góðu.





Apríkósugljáður hamborgarhryggur með Madeirasósu



Waldorf-salat

Aðalréttur

Apríkósugljáður hamborgarhryggur

fyrir 6-8

2,4–3,2 kg hamborgarhryggur, með beini eða án
1 msk. sterkt sinnep
1 krukka apríkósusulta (um 250 g)
60 g smjör frá MS, brætt

Setjið hrygginn í pott með köldu vatni og látið vatnið fljóta vel yfir kjötið. Þeir sem vilja geta bætt út í vatnið einu lárviðarlaufi og 2–3 neglunöglum. Látið suðuna koma rólega upp. Látið beinlausa hrygginn sjóða við vægan hita í minnst 55 mínútur en hrygginn með beininu um 75 mínútur. Látið kjötið standa í pottinum í 15 mínútur. Á meðan er ofninn hitaður í 250°C. Setjið hrygginn í ofnskúffu ásamt örlitlu vatni. Blandið sinnepinu saman við apríkósusultuna og brædda smjórið og þekið allan hrygginn með hjúpnum. Bakið hrygginn í 10–15 mínútur í miðjum ofninum. Gætið þess að gljáinn brenni ekki, ef hann fer að dökkna mikið á stöku stað má leggja álpappír þar yfir. Gott er að láta kjötið jafna sig í 10–15 mínútur áður en það er skorið í sneiðar.

Þessi sósa passar vel með hryggnum hér fyrir ofan en einnig mætti hafa hana með kalkúna og nota þá kjúklingasoð í staðinn.

Madeirasósa

fyrir 6–8

20 g smjör frá MS
2 msk. hveiti
500 ml soð af hamborgarhryggnum eða kjúklingasoð (notið einnig síað soð sem kemur af hryggnum þegar hann er gljáður)

150 ml Madeiravín eða púrtvín
2 tsk. svinakraftur eða kjúklingakraftur, eða eftir smekk
200 ml matreiðslurjómi frá MS
sósuþykkir fyrir brúna sósu, eftir smekk

Bræðið smjórið í stórum potti og stráið hveitinu yfir. Hrærið stöðugt í þar til jafningurinn er aðeins farinn að brúnast. Hellið þá síuðu soði smátt og smátt saman við og hrærið vel á meðan. Bætið Madeiravíninu við ásamt kraftinum og matreiðslurjómanum. Látið malla í minnst 5–8 mínútur. Þykkið sósuna eftir smekk með sósuþykki.

Meðlæti með jólasteikinni

Hér eru tillögur að meðlæti sem fljótlegt og einfalt er að útbúa með góðum fyrirvara. Það sem er borið fram heitt má útbúa fyrir fram, jafnvel daginn áður, og hita áður en það er borið fram. Allt þetta meðlæti passar einnig sérlega vel með villibráð, svinakjöti, kalkúna og lambakjöti.

Waldorf-salat

fyrir 6–8

3 græn epli, afhýdd og skorin í 1 cm bita
16 græn vínber, skorin í tvennt
¼ granatepli, fræin eingöngu notuð (má sleppa)
3 selleristönglar, skornir í finar sneiðar
50 g valhnetur, grófsaxaðar
150 ml sýrður rjómi, 18% frá MS
150 ml rjómi frá MS, léttþeyttur
1 msk. sitrónusafi
1 msk. hlynsíróp (má sleppa)

Blandið öllu saman í skál og geymið í kæli þar til salatið er borið fram. Best er að búa það til sama dag og það á að borðast. Skreytið salatið með söxuðum valhnetum.



Kartöflugratín - Pomme Dauphinoise



Sæt appelsínukartöflumús með fetaosti

Kartöflugratín - Pomme Dauphinoise

fyrir 6-8

smjör til að smyrja mótin/mótið að innan
stórt hvítlauksrif, kramið
500 ml matreiðslurjómi, frá MS, eða mjólk
1 tsk. salt
2 tsk. svartur pipar, malaður
ögn af múskati og cayenne-pipar
900 g kartöflur, skornar eins þunnt og hægt er
200 g rifinn gratínostur frá MS

Hitið ofninn í 180°C. Smyrjið eldfast mót að innan með smjöri. Takið meðalstóran pott og setjið í hann allt sem fer í réttinn nema ostinn. Hrærið varlega í pottinum svo að kartöflurnar festist ekki við botninn. Hleypið suðunni upp og látið malla áfram í fimm mínútur. Bætið um helmingnum af ostinum út í og hrærið. Hellið úr pottinum í eldfasta mótið, jafnið kartöflunum í það og gætið þess að þær standi ekki upp úr sósunni. Stráið afgangnum af ostinum yfir og bakið í 45–60 mínútur eða þar til osturinn er orðinn fallegur á litinn. Gott er að stinga gaffli í kartöflurnar til að athuga hvort þær séu orðnar mjúkar. Ef til eru jafnmörg lítil eldföst mót og fjöldi þeirra sem borða má skipta kartöflunum í þau þannig að hver og einn fá eitt mót á diskinn sinn.

UM MATREIÐSLURJÓMA

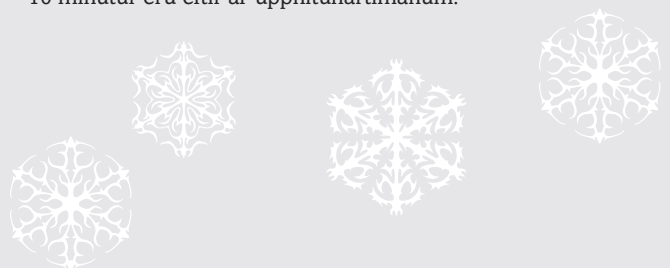
Matreiðslurjómi er oft einmitt það sem vantar til að setja punktinn yfir i-ið – gera sósuna silkimjúka og ljúffenga, breyta hversdagslegum pottrétti í sælkeramat eða galbra fram himneska súpu. Matreiðslurjóma er líka tilvalið að nota í mjólkurhristinga, búðinga og alls konar eftirrétti, út á ávaxtagrauta og í margt fleira, því að hann bætir flesta rétti.

Sæt appelsínukartöflumús með fetaosti

fyrir 6–8

900 g sætar kartöflur, afhýddar og skornar í 2 cm bita
40 g smjör, frá MS skorið í litla bita
1 laukur, finsaxaður
1 krukka MS Dalafeti í kryddolíu, olíunni hellt af safi og finrifinn börkur af hálfri appelsínu, (eingöngu appelsínuguli hlutinn)
sykurpúðar (má sleppa)

Hitið ofninn í 200°C. Setjið sætu kartöflurnar í eldfast mót. Dreifið smjörinu yfir þær ásamt saxaða lauknum. Bakið kartöflurnar í um 40 mínútur eða þar til þær fara að taka lit og verða mjúkar. Gott er að hreyfa við þeim í eitt til tvö skipti á meðan þær bakast. Takið mótið úr ofninum, stappið kartöflurnar með gaffli í mótinu og blandið fetaostinum saman við ásamt appelsínusafanum og -berkinum. Blandið lauslega saman og jafnið músinni í mótið. Raðið sykurpúðunum þétt ofan á, setjið mótið aftur í ofninn og bakið í 8–10 mínútur í viðbót, eða þar til sykurpúðarnir fara að taka lit. Einnig má sleppa sykurpúðunum en baka músina jafnlengi. Berið strax fram. Kartöflumúsina má útbúa daginn áður en hita hana síðan upp í ofninum í 20 mínútur áður en hún er borin fram. Ef á að hafa sykurpúðana ofan á er þeim bætt við þegar 10 mínútur eru eftir af upphitunartímanum.



UM GRÍSKA JÓGÚRT

Einn af kostunum við gríska jógúrt er að hún hentar vel til matargerðar og hættir til dæmis mun síður en venjulegrí jógúrt til að skilja sig þegar hún hitnar. Þess vegna er hægt að nota hana í heitar sósur, ofnbakaða rétti og margt fleira. Þó er best að hún sé ekki ísköld þegar hún er sett saman við heitt hráefni; best er að taka hana úr kæli í tæka tíð svo hún nái stofuhita.



Jarðarberjatrifflí sælkerans
-uppskrift á bls. 14.





Crème brûlée í hátíðarbúningi



Eftirréttir

Crème brûlée í hátíðarbúningi

fyrir 8

- 2 egg
- 3 eggjarauður
- 200 g fljótandi hunang
- 250 ml matreiðslurjómi frá MS
- 300 ml rjómi frá MS
- 2 vanillustangir, skornar í sundur eftir endilöngu
- ½ msk. finrifinn appelsínubörkur (eingöngu appelsínuguli hlutinn)
- 100 g rjómaostur til matargerðar frá MS
- 100 g ljós púðursykur

Hitið ofninn í 140°C. Þeytið saman egg, eggjarauður og hunang þar til blandan verður ljós og þykk. Setjið matreiðslurjóma, rjóma, vanillustangir og appelsínubörk í pott og hitið að suðu. Takið af hitanum og látið standa í lokuðum pottinum í 20 mínútur.

Takið þá vanillustangirnar upp, skafið fræin innan úr þeim og setjið þau aftur í pottinn. Hellið heitum rjómanum út í eggjaræruna, bætið rjómaostinum við og þeytið með þísk þar til osturinn hefur samlagast.

Skiptið sósunni í átta eldföst mót og setjið þau í nokkuð djúpt, stórt mót eða ofnskúffu. Hellið heitu vatni í skúffuna þannig að það nái að minnsta kosti upp að miðju á litlu mótunum. Bakið í 50 mínútur eða þar til búðingurinn er orðinn stífur. Það er hægt að sjá með því að hrista eitt mótið aðeins til. Kælið búðinginn alveg í ísskáp, a.m.k. í nokkrar klukkustundir. Takið mótin úr kæli um 30 mínútum áður en rétturinn er borinn fram. Stráið púðursykrinum jafnt yfir búðingana og brennið hann með litlum brennara. Einnig er hægt að bræða eða brenna sykurlinnu undir grillinu í bakarofni, þá þarf að kveikja á grillinu með góðum fyrirvara og setja mótin ofarlega í ofninn. Fylgist vel með og takið þau út um leið og sykurlinnu byrjar að brúnast.

Það er tilvalið að búa eftirréttinn til daginn áður, en brenna

sykurinn um hálf tíma áður en hann er borinn fram. Gott er að bera fram gljáða ávexti með, t.d. epli, rabarbara eða mangó. Þá eru ávextirnir skornir í bita og léttsteiktir úr sykri og smjöri. Gott er að drekka kaffi með þessum eftirrétti.

Jarðarberjatrifflí sælkerans

fyrir 6–8

- 750 g fersk jarðarber
- 2 msk. flórsykur
- 2 msk. brandí, Madeira, sérri eða hlynsiróp
- 250 ml grísk jógúrt frá MS
- 350 ml rjómi frá MS, þeyttur
- 1 marensbotn



Hreinsið grænu blöðin af berjunum og skolið þau vel. Skerið hvert ber í fernu og setjið þau í skál ásamt flórsykrinum og áfenginu eða hlynsirópinu. Setjið skálina í kæli. Hrærið grísku jógúrtina saman við þeyttan rjómann. Myljið marensbotninn saman við og bætið að lokum við ¼ af berjunum ásamt safanum. Hrærið lauslega saman. Setjið eftirréttinn í eina stóra skál eða skiptið honum í 6–8 glös. Skreytið með afganginum af berjunum. Berið strax fram.

Forréttur

Humarsúpa

fyrir 6-8

- 1 kg humarhalar í skel
- 1 laukur
- 3 hvítlauksrif
- 1 msk. smjör frá MS
- 1 msk. ólífuoía
- 1 ts. karri
- ½ ts. paprikuduft
- cayenne-pipar á hnífsoddi
- 1–2 stk. stjörnuanis (má sleppa)
- 1 msk. tómátþykkni (pureé)
- 1½ lítri vatn
- 1½ msk. grænmetiskraftur
- 1 msk. olía til steikingar
- 100 ml (eða góð skvetta) af koníaki eða brandí (má sleppa)
- 250 ml matreiðslurjómi frá MS
- salt og pipar
- maizena-mjöl til þykkningar ef vill
- 150 ml rjómi frá MS

Skelflettið humarhalana og fjarlægjið görnina. Saxið laukinn og hvítlaukinn. Hitið smjör og olíu í potti og brúnið skelina vel. Bætið þá lauknum og hvítlauknum út í og svo karri, paprikudufti, cayenne-pipar, anís og tómátþykkni. Brúnið áfram í 1–3 mínútur. Hellið þá vatninu í pottinn og látið suðuna koma upp. Látið sjóða niður við lágan hita í opnum potti þar til u.þ.b. helmingur er eftir. Bætið þá grænmetiskraftinum út í. Sigið soðið og geymið.

Takið annan pott og hitið vel. Setjið olíu í hann og snöggsteikið humarhalana. Hellið koníakinu yfir og því næst humarsoðinu. Hitið að suðu og setjið matreiðslurjómann út í. Bragðbætið með salti og pipar. Einnig getur þurft að bæta við smákrafti. Þykkið með maizena-mjöli ef vill.

Léttþeytið rjómann, ausið súpunni á diska og setjið eina skeið af rjómanum á miðjuna á hverjum disk. Skreytið t.d. með timían eða malið svartan pipar yfir.

Þegar líður að jólum

Ostakörfur- vinsæl og góð jólagjöf fyrir alla fjölskylduna

Falleg karfa, full af íslenskum ostum og öðru góðgæti, er kærkomin og bragðgóð jólagjöf sem gleður auga, munn og maga – gjöf sem allir ættu að kunna að meta. Ostakarfa er tilvalin gjöf fyrir þá sem eiga allt en kunna að meta góðgæti – en líka fyrir þá sem vantar margt en gleðjast sérstaklega yfir gómsætri tilbreytingu og sælkeraostum.

Hægt er að fá tilbúnar ostakörfur af ýmsum stærðum og gerðum, með mismunandi úrvali osta og ýmsu öðru góðgæti, svo sem sultum, kexi og öðru. Það er því óhætt að segja að til séu ostakörfur við allra hæfi með ostum sem allir kunna að meta.

Það væri til dæmis snjallt að kaupa körfu með uppáhaldsostunum hennar Stínu frænku og stinga með krukku af heimagerðu bláberjasultunni sem hún er svo hrifin af...

Peir sem eru svo heppnir að fá gefins ostakörfu geta borið ostana fram með ýmsum hætti, það má t.d. baka camembert ostinn í tilbúnu smjördeigi og borða hann með góðu ávaxtamauki, skreyta gráðaostinn með hnetum og hella síðan góðu hunangi yfir eða skera Stóra Dímon í tvennt, setja í hann fyllingu úr þurrkuðum apríkósum og fíkjum og skreyta hann að ofan með þurrkuðum trönuberjum og hlýnsírópi. Síðast en ekki síst má dreypa góðu þúrtvíni yfir ostana og borða þá með góðu brauði.

Upplýsingar um ostakörfurnar má finna inni á vefnum: www.ms.is

