

Jul på bordet

David Juller



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



I år blir det jul på min måte

Det har vært et annerledes år. Nå gjør vi det til en mulighet til å feire en ny type jul. La oss sende ut alle køer og all trengsel, og i stedet bruke tiden på å fylle bordene med duftende fat og spennende skåler. I år forlater vi buffetjulen og setter de nettere fatene direkte på bordet. Vi gir gjestene lekre retter med spennende smaker og vakre presentasjoner.

For meg handler julen ikke bare om mattradisjoner. Min jul handler om å trives og sosialiseres. Den handler om mat som er innbydende. Julemat må ikke være brun, tung og fet. Jeg vil by på verdens smaker og farger i både kjøtt, fisk og grønnsaker. Alle skal føle seg velkommen og alle skal ha lyst til å sitte ved bordet mitt. En slik jul vil jeg servere.

Min julemeny er enkel å porsjonsberegne, den minimerer kjøkkenets svinn og når den serveres ved bordet, rekker hver gjest nyte synet av fatene før det er på tide å smake.

Her har jeg samlet mine favoritter i år. God jul!

Daniel Müllern, Customer Chef / Kjøkkensjef

Daniel Müllern



Sesamstekt grønnkål og brokkoli



10 personer



160 °C / 200 °C

Nøtteaktige toner fra sesam møter duftende stekt kål. En naturlig siderett til grillet spareribs eller kjøttboller.

- 300 g** plukket grønnkål
- 2 ms** sesamolje
- 3 ms** sesamfrø
- 1 ts** salt
- 500 g** brokkolibuketter
- 1 ms** olje
- 1 ts** salt
- 4 ms** **HELLMANN's Sesame Soy Vinaigrette**

Sesamstekt grønnkål og brokkoli

- Bland grønnkål, sesamolje, sesamfrø og salt i en form. Stek de på 160 °C i ca. 7-10 min.
- Vend inn brokkolien med matolje og salt. Stekes i ovnen 200 °C i ca. 5 minutter. Bland forsiktig brokkolien med grønnkålen og ringle over HELLMANN's Sesame Soy Vinaigrette.



Eple og pepperrotsild

Klassisk sild med syre og styrke i smaken takket være eple og pepperrot. Friskt grønt som dill og gressløk runder av.

- 400 g spekesild, 5 minutters
- 1 lite, syrlig eple
- 1 ½ dl Rama Professional Fraiche 24%
- 1 dl HELLMANN's Majones
- 3 ms finrevet pepperrot
- 1 ms finskåret gressløk
- 1 ms finskåret dill
- 1 krm nymalt svartpepper
- 2 krm salt

Eple- og pepperrotssild

Hell av silden og skjær i mindre biter. Skjær eplet i ca. 5 mm store terninger. Bland alle ingrediensene og vend inn eplet og silden. La stå minst ett døgn i kjøleskapet.



Kremete Bloody Mary sild

Smaken av tomat, Tabasco og vodka fører tankene til Bloody Mary. Her vendes smaken rundt i HELLMANN's Majones og fraiche, noe som resulterer i en fin kremete sild med annerledes smak.

- 400 g spekesild, 5 minutters
- 1 dl HELLMANN's Majones
- 1 dl Rama Professional Fraiche 24%
- 2 ms tomatpuré
- ½ ms vodka (valgfritt)
- 1 ts Tabasco
- 1 ts grovmalt svartpepper
- 2 ts sitronjuice
- 1 ts sellerisalt
- 30 g finskåret selleristang

Kremete Bloody Mary sild

Hell av silden og skjær i fine biter. Bland øvrige ingredienser til en herlig krem. Rør i silden og la stå i kjøleskapet minst 1 døgn.



Vegetarisk curry«svild»

En svild er "sild" basert på sopp istedenfor fisk. Den lages med shiitakesopp og deilig curry. For vegansk versjon erstatter du rømmen ved plantebasert fraiche erstatning.

- 300 g syltet shiitake, se under
- 2 ms vann
- 1,5 ms curry
- 1,5 dl rømme
- 1 dl HELLMANN's Vegan Majones
- 3 ms mango chutney
- 1 bit purreløk, ca. 7 cm

Syltet shiitake

- 300 g shiitake
- 1 dl eddik
- 1 dl sukker
- 2 dl vann
- 1 ms Knorr Professional Ingefær krydderpuré
- 1 stk knust hvitløksfedd
- 5 g grov timian

Syltet shiitake

Kok opp eddik, vann og sukker med Knorr Professional Ingefær krydderpuré, hvitløk og timian. La koke 5 minutter.

Vego currysild

Kok opp vann og curry til en krydderpaste. La den avkjøles. Trykk ut væsken fra soppen og skjær den i mindre biter samt skjær purreløken i strimler. Bland curryen med resterende ingredienser. Vend inn sopp og purreløk. La stå i kjøleskap i minst 1 døgn.





Deviled eggs med hummer



10 personer

Populær plukkrett både i USA og i deler av Europa. I Frankrike kalles fylte egg oeuf mimosa eller russian eggs. Uansett navn, blir denne versjonen en delikatesse med hummerkjøtt og persille.

- 10** kalde kokte egg, 7 minutter
- 4 ms** HELLMANN´s Majones
- 1 ms** MAILLE Sennep Dijon Original
- 1 ts** sitronjuice
- Knorr Professional Røkt Chili krydderuré etter smak
- Salt
- Nymalt svartpepper
- Røkt paprikapulver
- 1 ms** hakket persille
- 300 g** kokt hummerkjøtt, eller kreps

Deviled eggs med hummer

1. Del eggene og ta ut eggeplommene. Bland eggeplommene med HELLMANN´s Majones, eddik, MAILLE Sennep Dijon Original, salt, pepper og noen dråper Tabasco eller Sriracha.
2. Fyll eggene med røren. Topp med hummerkjøtt, pudre over litt paprikapulver og hakket persille.



Pastramilaks med syltede grønnsaker og yoghurt

Veldig god laks med pastramikrydder som kontrasteres fint mot de syltede grønnsakenes syre.



10 personer



100 °C

Laks

600 g laks, backloin
30 g salt
10 g sukker
50 g pastramikrydder, se under

Pastramikrydder

2 dl paprikapulver
2 ms grovmalt svartpepper
2 ms grovmalt rosepepper
2 ms grovmalt tørket grønnpepper

1 ms malt fennikelfrø

1 ms malt dillfrø

2 ts cayenne

Yoghurtsaus

5 ms yoghurt
2 ts lime
Skall fra ½ lime, fint revet

Syltede grønnsaker

1 stk fennikel
2 stk skrellede gulrøtter
2 stk skrellede røde løker
2 stk skrellede gulbeter
30 g plukket dill
1 dl eddik
1 dl vann
90 g sukker
5 g salt

Pastramilaks

1. Gni laksen inn med salt og sukker. Sett i kjøleskapet ca. 6 timer.
2. Tørk av med papir og gni inn de blandede pastramikrydderne.
3. Sot laksen raskt i tørr varm panne. Bak i ovn 100 °C til ca. 35 grader i kjernen. Avkjøl.

Syltede grønnsaker

1. Høvl grønnsakene tynt med mandolin ca. 2 mm. Legg de i kaldt vann i kjøleskapet.
2. Kok opp vann, eddik, salt og sukker. La den avkjøles. Hell av og tørk grønnsakene. Bland de med laken og avslutt med plukket dill.

Yoghurtsaus

Bland yoghurt med limesaft og skall.

Servering

Legg pastramilaksen på et fat sammen med de syltede grønnsakene og ringle over litt yoghurt.



Lett saltet kokt torsk med krydderpepper, skånsk sennep og erter



10 personer



120 °C

Klassisk fiskerett som får en herlig julesmak av krydderpepper og skånsk sennep. God fløtesaus binder retten sammen.

Lett saltet torsk

1 kg torskefilet uten skinn
50 g salt
10 g sukker

Fløtesaus

1 l Rama Professional Mat 15%
2 ms MAIZENA Maisstivelse
3 ms vann
Salt

Til Servering

Støtt krydderpepper (i morter)
Kokte grønne erter
Skånsk grov sennep

Lettsaltet torsk

Gni fisken inn med salt og sukker. Pakk inn i plast og sett i kjøleskapet 12 timer. Skyll av fisken og bak den i ovnen 120 °C under plastfilm til en kjernetemp på 50 °C.

Fløtesaus

- Kok opp Rama Professional Mat 15%. Rør ut MAIZENA Maisstivelse i vannet og jevn ut fløten. Smak til med salt.
- Server med støtt krydderpepper, kokte grønne erter og skånsk grov sennep.

Grillede spareribs korean style



10 personer



100 °C / 200 °C

Disse grillede spareribsene er inspirert av koreanske smaker hvor frisk og varm ingefær blandes med nøtteaktig sesamolje og sødmen fra honning for å skape en ekte fulltreffer.

Spareribs

2 kg tykke spareribs med ben

Marinade

- 2 ms Knorr Krydderpasta Hvitløk
- 2 ms Knorr Professional Ingefær krydderpuré
- 1 dl soya
- ½ dl eddik 12%
- 1 dl honning
- 2 ms sesamolje (kan byttes mot eks nøytral rapsolje)
- 4 ms koreansk chilipasta, Gochujang

Til servering

4 ms ristede sesamfrø

Grillede spareribs korean style

1. Bland sammen alle ingrediensene til marinaden. Legg kjøttet og marinaden i en vakuumpose og vakuumer passe hardt. La kjøttet ligge minst 24 timer. Bak så kjøttet i damp 100 °C i ca. 7-8 timer. Ta ut kjøttet av posen og ta vare på marinaden.
2. Reduser marinaden til halvparten. Sett ovnen på 200 °C, pensle kjøttet med marinaden og grill det i ca. 15 minutter. Pensle på lite mer marinade og strø over sesamfrø.





Vegetariske boller "No meatballs"



10 personer



190 °C

Lakto-ovo-vegetariske kjøttboller med gulrot, sjampinjong, sellerirot og præstost gir en fin nordisk smak for gjestene som spiser grønt.

- 100 g skrellede gulrøtter
- 250 g sjampinjonger
- 175 g skrellet sellerirot
- 100 g gul løk
- 2 ms matolje
- 200 g kokte belugalinser
- 50 g Tomatpuré
- 80 g havregryn
- 100 g revet ost, eks præstost
- 10 g Knorr Krydderpasta Timian
- 10 g KNORR Soppfond, konsentret
- 1 stk egg

Til glasering

- 50 g Ketchup
- 40 g eddik

Vegetariske boller

Riv gulrot, selleri og sjampinjong grovt. Finhakk løk. Stek alt på middels varme i matoljen til all væske har forsvunnet. Avkjøles.

Bland alle ingrediensene i en stor blender til en røre. Form til like store boller og stek i ovnen 190 °C til de er 95 °C i kjernen, ca. 20 minutter.

Glasering

Kok sammen ketchup og eddik, og pensle bollene.



Dupp i gryta

krydrete kyllingbuljong med frikadeller og grillet brød



Populær julerett, her med asiatiske smaker og kyllingbuljong istedenfor flesk.

Kyllingbuljong

- 1 l Knorr Professional Kyllingfond
- 2 ms soya
- 2 stk limeblad
- 6 stk sichuanpepperkorn
- 3 stk krydderpepperkorn
- 1/3 rød chilipepper
- 1 ms fiskesaus
- 2 ms sesamolje

Frikadeller

- 300 g kyllingkjøttdeig
- 1 dl Rama Professional Piske 31%
- 2 stk eggeplommer
- 1 ms soya
- 5 g salt
- 3 ms sprøstekt løk
- 2 ts sesamolje
- 1 krm svartpepper

Til servering

10 skiver surdeigsbrød, eks levain

Kyllingbuljong

Varm kyllingbuljongen med soya, limeblad, pepper og fiskesaus. La stå på middels varme i minst 1 time.

Frikadeller

Bland den kalde kyllingkjøttdeigen med salt, soya, eggeplommer og Rama Professional Piske 31%. Tilsett sesamolje, sprøstekt løk og svartpepper. Form til små frikadeller og legg de i buljongen.

Lå de trekke i buljongen ca. 25 minutter. Server alt i gryten på bordet med nygrillet brød.



Lun pepperglasert roastbiff med grov curryremulade og sprøstekt løk



10 personer



125 °C

Roastbiff med krydrete pepperglasering og sprøstekt løk kommer til å skape mange nye juleminner. Kanskje en ny klassiker?

Roastbiff

- 1 kg** flatbiff eller mørbrad av okse, mørnet
- 3 ms** Rama Flytende Margarin
- ½ ms** salt
- 2 ms** Knorr Professional Pepper krydderuré

Curryremulade

- 500 g** pickles, uten væske
- 3 dl** HELLMANN´s Majones
- 1 ms** Knorr Professional Curry krydderuré
- 1 ts** salt
- 1 krm** nymalt svartpepper

Sprøstekt løk

- 3 stk** gule løk, uten skall
- 1 dl** MAIZENA Tapioka salt

Roastbiff

Begynn med å salte kjøttet og brun det gyllenbrunt i Milda. Pensle med Knorr Professional Pepper krydderuré. Stek i ovnen 125 °C til en kjernetemperatur på 52 °C. La kjøttet hvile 10-15 minutter. Skjær opp i 5 mm tykke skiver.

Curryremulade

Hakk pickles grovt. Bland med HELLMANN´s Majones og Knorr Professional Curry krydderuré. Smak til med salt og pepper.

Sprøstekt løk

Skjær løken i tynne skiver ca. 2-3 mm. Vend i MAIZENA og friter gyllenbrunt 160 °C. La de tørke på papir og salt de lett.





Coleslaw med rødkål, ingefær og appelsin



10 personer



12t

Rødkål er for mange et must på julemenyen, her utgjør den basen i en coleslaw med friske smaker av ingefær og appelsin.

- 1 kg** fint strimlet rødkål
- 3 ms** salt
- 2 ms** Knorr Professional Ingefær krydderuré
- 2 stk** appelsiner, finrevet skall og saft
- 1 ts** grovmalt svartpepper
- 3 dl** HELLMANN`s Extra Thick Majones eller HELLMANN`s Vegan Majones for vegansk coleslaw

Coleslaw

- Gni inn kålen med salt. Låt stå under press 12 timer i kjøleskap.
- Bland HELLMANN`s Majones med Knorr Professional Ingefær krydderuré, skall og saft fra appelsin, samt svartpepper. Skyll og klem ut rødkålen. Vend inn rødkålen i majonesen.

Grillede rødbeter med røkt ferskost og ristede frø



10 personer



225 °C / 160 °C

Disse mørkerøde munnbitene blir ekte fargeklatter med røkt hvit ferskost på toppen. Ristede frø setter prikken over i'en med nøtteaktig smak og sprøhet.

- 1 kg rødbeter
- 2 ms matolje
- 500 g Crème Bonjour Naturell
- 3 ms Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
- 10 g Panko paneringsmel
- 10 g rugflak
- 15 g bokhvete, malt
- 10 g gresskarkjerner
- 10 g solsikkefrø
- 2 ms matolje
- 1 ts salt

Grillede rødbeter

Begynn med å gni rødbetene inn med matolje. Bak de i ovnen 225 °C til de blir myke ca. 45 min. Legg de i en plastpose og avkjøl. Skrell de så med hendene.

Røkt ferskost og ristede frø

Bland ferskost med Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke. Bland panko paneringsmel, rugflak, bokhvete, gresskarkjerner og solsikkekerner med matolje og salt. Rist i ovnen 160 °C i ca. 10 minutter.

Til servering

Del rødbetene i 2 og ta på ferskost, strø over ristet frømix.



Sotet hvitkål med eddiksirup



10 personer



250 °C

Stekt kål og løk med sprøhet og tyggemotstand, kles i eddiksirup for et ekte klassisk svensk tilbehør. Smaksett med krydderpepper etter smak.

- 1 kg hvitkål eller spisskål, gjerne fersk
- 2 stk gule løk
- 3 ms matolje
- 1 ms flaksalt
- 1 dl lys sirup
- 2 ms soya
- 5 ms eddik
- 2 ts salt
- 1 ms ristet, støtt krydderpepper, i morter

Sotet hvitkål med eddiksirup

1. Skjær kål og løk i kløfter. Gni inn med matolje og flaksalt. Stek i ovnen 250 °C ca. 7-10 minutter. Avkjøles.
2. Kok opp eddik, sirup og soya. La småkoke i ca. 10 minutter. Tilsett salt og krydderpepper.
3. Ringle eddikssirupen over den sotede kålen og løken.



Bakt selleri- rot med sprøtt skall, grønnkål og miso



10 personer



175 °C

Fyldig friterert møter friskt syrlig. En hovedrolleinnehaver i seg selv eller en likeverdig til den grillede svinefileten.

- 1 stk stor sellerirot ca. 1 kg, vasket
- 50 g smør
- Salt
- pepper
- 100 g grønnkål
- 5 g eddiksalt (se oppskrift under)
- Olje til fritering
- 200 g **HELLMANN's Vegan Majones**
- 30 g misopaste
- 2 ms soya

Eddiksalt

- 100 g fint salt
- 2 ms eplecidereddik

Eddiksalt

- Bland saltet med eddiken. Legg ut på en plate. Tørk i ovnen 50 °C ca. 12 timer.
- Bakt sellerirot med sprøtt skall, grønnkål og miso
- Begynn med å rive av sellerirotskallet med et rivjern eller skrell av skallet tynt med en potetskreller. Spar skallet til fritering.
- Legg sellerirothodet på en stor bit aluminiumfolie, hølve over smøret, salte og pepre. Pakk inn i folien og bak i ovnen 175 °C i ca. 1-1 1/2 time. Ta ut og la den avkjøles og skjær i mindre biter.
- Varm fritureoljen til 160 °C. Friter det rårevne sellerirotskallet gyllenbrunt. Ta opp og la de tørke på papir.
- Friter grønnkålen raskt så den blir sprø. Ta opp og legg sammen med den friterte selleriroten. Pudre over eddiksalt.
- Bland **HELLMANN's Vegan Majones** med misopaste og soya.
- Legg selleriroten på et fat. Ringle over majonesen og topp med sprø grønnkål og skallet fra selleriroten.



Stekt og sennepssyltet blomkål med ras el hanout



10 personer



150 °C

Hele blomkålen får være med. Stekt, syltet og fullpakket med alle julens krydder i en vel avveid balanse.

1 stk blomkålhode med blader ca. 1 kg
2 ms Maille Dijon Original Sennep
1 ms matolje
1 ms flaksalt
2 ms ras el hanout krydderblanding, se oppskriften under
½ ms gule sennepsfrø
½ ms brune sennepsfrø
3 ms eddik
3 ms vann
40 g sukker

Ras el hanout 1 dl
2 ts ingefær
2 ts svartpepper
2 ts koriander
2 ts muskat
2 ts kryddernellik
2 ts kardemomme
2 ts gurkemeie
1 ts kanel
1 ts røkt pimiento picante (valgfritt)

1. Stekt og sennepssyltet blomkål med ras el hanout
2. Plukk bort bladene. Strimle de tynt og legg i isvann.
3. Bland sennep og matolje. Pensle blomkålen med sennepsoljen og strø på salt og krydderblanding. Bak i ovnen 150 °C i ca. 45 minutter.
4. Kok opp eddik, vann og sukker. Sett til siden. Kok opp vannet i en kasserolle ca. 2 liter. Legg i sennepsfrø og la de småkoke i ca. 2 minutter. Hell av de i en sil og legg frøene i eddiklaken. Sett til siden.

Servering

Ta ut blomkålhodet og legg på et fat. Hell av bladene og tørk av de. Bland med syltede sennepsfrø og fordel over blomkålen. Server gjerne litt sennep ved siden av.

Ras el hanout

Alle krydderne skal være malte. Bland sammen og oppbevar i en boks. Tilsett litt røyksmak og varm opp med pimiento.



Julen er søt

Panna cotta ris à la Malta med bringebærkompott



10 personer



3t

En twist på julens populære dessert ris à la Malta hvor basen er en helt enkelt tilberedt panna cotta.

- 130 g Panna Cotta Mix, CARTE D'OR
- 5 dl melk
- 5 dl Rama Professional Piske 31%
- 250 g ferdigkokt grøtris
- 500 g frosne bringebær
- 100 g melis
- 1 stk vaniljestang
- 2 stk stjerneanis

Panna cotta ris à la Malta

Fordel grøtrisen i 10 glass. Kok opp melk. Visp inn CARTE D'OR Panna Cotta og rør inn Rama Professional Piske 31%. Hell panna cottaen i glassene og sett i kjøleskapet i minst tre timer.

Bringebærkompott

Hell bringebær, sukker, utskrapt vaniljestang og hel stjerneanis i en kasserolle. La småkoke under omrøring på middels varme i to minutter. Hell over i en bolle og sett i kjøleskapet. Denne kan lages dagen i forveien. Ta ut vaniljestang og stjerneanis. Fordel kompotten i glassene.

Karamellisert crème brûlée med appelsin og kanel



10 personer



2t

Klassisk crème brûlée med smak av kanel og appelsin, både godt og lett å forberede.

- 140 g Crème brûlée Mix, CARTE D'OR
- 5 dl melk
- 5 dl Rama Professional Piske 31%
- 2 stk kanelstenger
- Revet skall fra 1 appelsin
- 150 g rå sukker
- Gassbrenner

Crème brûlée

Kok opp melken med kanelstang og appelsinskall. La stå i 15 minutter. Kok opp igjen og tilsett CARTE D'OR Crème brûlée mix og Rama Professional Piske 31%. Sil gjennom en finmasket sil og hell opp i 10 ildfaste former. Sett i kjøleskapet minst to timer.

Til servering

Strø et tynt lag sukker på hver brûlée og brenn av med en gassbrenner. Gjør dette to ganger for et perfekt resultat.





Sjokolademousse med brente mandler og fiken



10 personer



2t

Brente mandler gir denne sjokolademoussen både forhøyet smak og tilfører sprøhet. Fikenes myke aromatiske sødme er prikken over i'en.

- 330 g** Sjokolademousse mix CARTE D'OR
- 7 dl** melk
- 300 g** hele skåldede mandler
- 120 g** sukker
- 50 g** vann
- 5 stk** ferske fiken
- 1 dl** Karamelltopping CARTE D'OR

Sjokolademousse

Begynn med å røre ut sjokolademousse-miksen i melken. Visp med elektrisk visp på laveste hastighet i to minutter, visp så på høyeste hastighet i ytterligere fem minutter. Hell opp moussen i en sprøytepose og fordel i 10 glass. Sett i kjøleskapet i to timer.

Brente mandler og fiken

- Rist mandlene i en tørr stekepanne. Kok opp sukker og vann og tilsett mandlene. Kok inn til de karamelliseres og det begynner å smelle. Legg de utover et bakepapir og avkjøl. Hakk grovt.
- Skjær fikene i kuber ca. 1x1 cm. Bland fikene med brente mandler og karamellsaus. Fordel over sjokolademoussen rett før servering.





Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.