

Hur du lyckas med julen.



Varsågod! Här är Milda-knepen som hjälper dig att lyckas med julskinka, dopp i grytan, köttbullar, revbensspjäll, rödkål, pepparkakor, lussebullar och julgodis.

Hur du lyckas

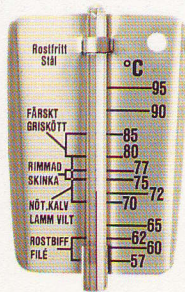
Till julskinkan använder man rimmad, dvs saltad skinka. Den behöver inte ligga i blöt i vatten utan är lagom salt som den är. Det räcker att du sköljer den i kallt vatten.

Man kan antingen koka eller ugnsbaka skinkan. Det är en smaksak vilket man väljer. Med eller utan ben? Spelar ingen roll för smaken.

Det säkraste sättet att få en perfekt skinka är att använda en köttermometer. Skinkan är som bäst när temperaturen uppnått 75°.

Under kokningen eller bakningen magasineras en del värme i skinkan och temperaturen fortsätter att stiga några grader efter det man avbrutit tillagningen, så ta ut skinkan ur ugnen eller ta upp den ur kokspadet när termometern visar 71–73°. Tillagas skinkan för länge blir den torr. Kontrollera att

Ta ut skinkan vid 71° – 73°.



köttermometern är hel genom att doppa hela röret i hett vatten innan du sätter den i skinkan. Vätskepelaren skall stiga utan att dela på sig.

UGNSBAKAD SKINKA.

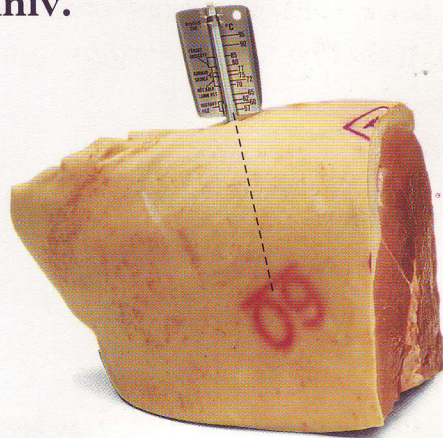
1 rimmad skinka på 3–4 kg, Ugnsfolie.

1. Låt eventuellt nät sitta kvar på skinkan.

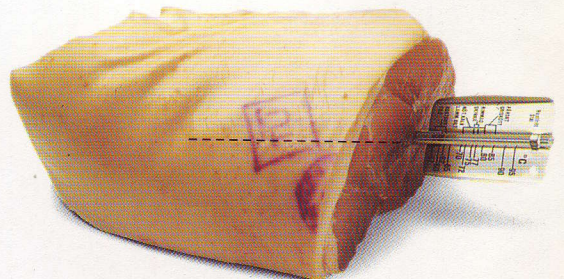
2. Skölj den under rinnande kallt vatten.



Gör ett hål i svålen med en vass kniv.



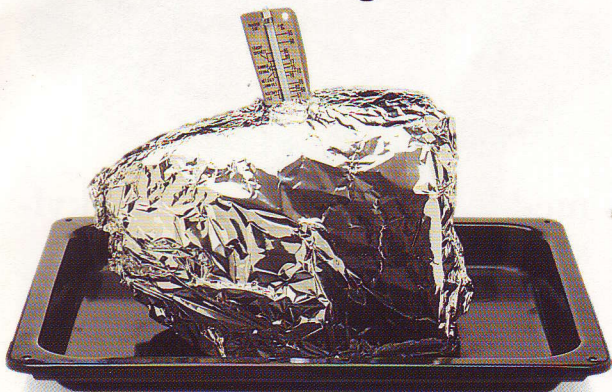
3. Stick in en köttermometer så att spetsen (där känselkroppen sitter) kommer mitt i skinkan, utan att nudda benet, om det finns ett sådant.



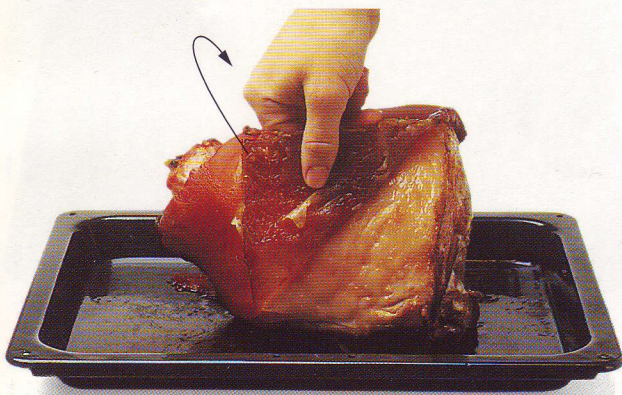
I en långsmal skinka är det bäst att sticka in termometern från "kortsidan". I en hög skinka från ovansidan. Slå in skinkan i folie.

med julskinkan.

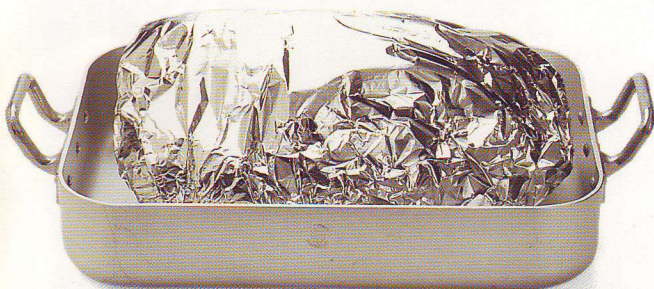
4. Lägg skinkan i en långpanna och sätt in den i 175° ugnsvärme.



5. Beräkna 60–70 min i ugnen per kg skinka. Den kortare tiden om skinkan är låg, den längre om den är hög.
6. Ta ut skinkan när termometern visar 71–73°.



7. Låt skinkan svalna och ta bort eventuellt nät samt svålen.



8. Täck skinkan med folie när den är kall och förvara den i kylskåp tills den ska griljas.

KOKT SKINKA.

1 rimmad skinka på 3–4 kg, 1–2 lagerblad, 15 vitpepparkorn, 12–15 kryddpepparkorn, 1 gul lök, 1 morot.

1. Skölj skinkan och stick in en köttermometer (se föregående recept).
2. Lägg skinkan i en gryta.



3. Mät upp och häll på så mycket kallt vatten att det täcker



skinkan. Koka upp, ta bort skummet med hålslev eller sked.

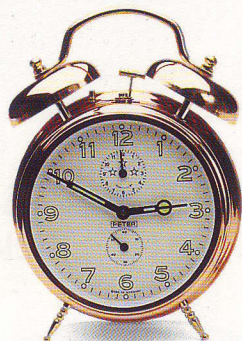
4. Tillsätt lagerblad, vit- och kryddpepparkorn, lök och morot.



5. Lägg på lock och beräkna koktid



från det att vattnet har kokat upp.



Beräkna 50–60 minuter per kg skinka. Sätt igång timern, eller ställ väckarklockan!

6. Skinkan ska sjuda, under lock på svag värme. Inte koka för då blir den torr. När man sjuder – dvs vattnet skall vara strax under kokpunkten – stiger endast enstaka bubblor upp till ytan.

7. Ta upp skinkan ur grytan när termometern visar 71–73° och låt den svalna.

8. Ta bort eventuellt nät och svålen.

9. När skinkan kallnat täck den

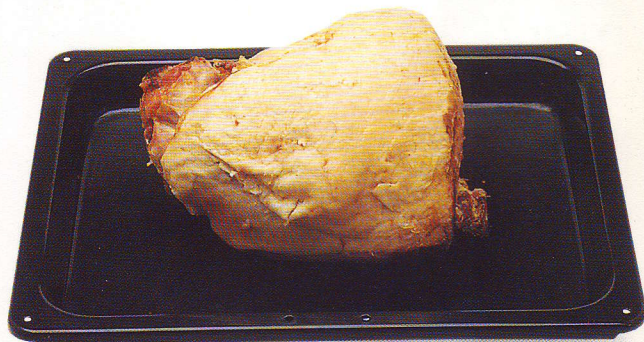


med folie och förvara den i kylskåp tills den ska griljas.

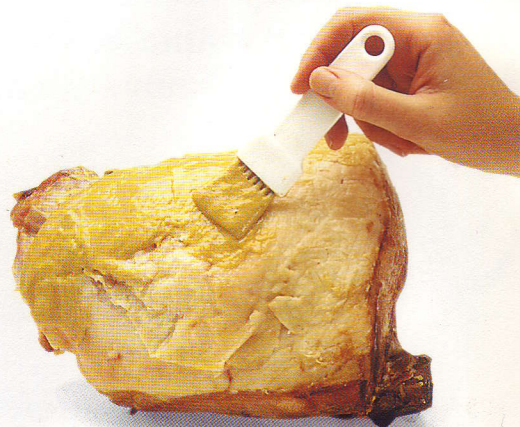


GRILJERING.

1/2 ägg eller 1 äggvita, 2 msk färdig senap, 1/2 msk strösocker, 1 dl ströbröd, 1/2 tsk salt.



1. Lägg skinkan i en långpanna.

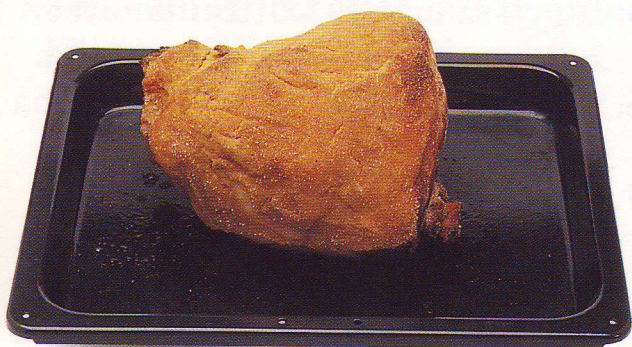


2. Blanda ägg, senap, strösocker och pensla blandningen på skinkan.

3. Blanda ströbröd och salt och



sikta det med en sil över skinkan.



4. Griljera i 225° ugnsvärme tills skinkan fått fin färg, 15–20 min.

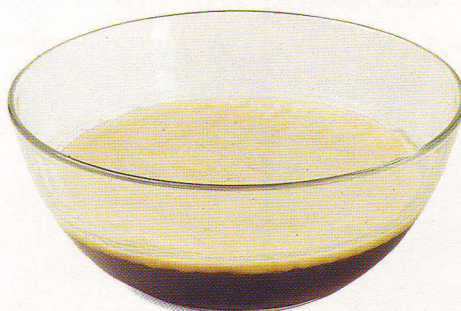


Servera skinkan med rödkål, potatis och hemlagat äppelmos. (Se recept under revbensspjäll). Eller på hårt bröd till kvällsmackan.

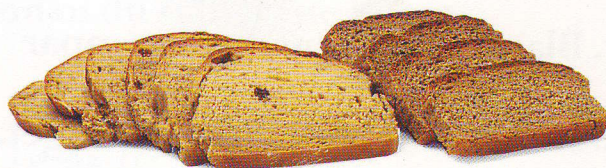
DOPP I GRYTAN.

Skinkspad och eventuellt korvspad eller buljong.

1. När du kokat skinkan, tag undan lagom mängd spad. Låt det kallna tills fettstelnat och lyft av fettkakan. Smaka på spadet, koka ihop så att det blir lagom salt och smaksätt med kryddpeppar och eventuellt mejram.



Om du har ugnsbakat skinkan håll upp den sky som bildats. Låt den kallna tills fettstelnat och lyft av fettkakan. Späd skyn med korvspad, vatten eller buljong. Smaka av.



2. Doppa skivor av porterlimpa, rågbröd



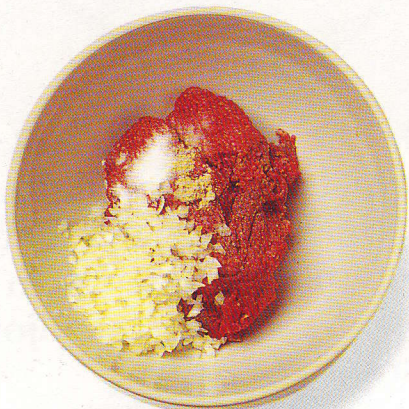
eller knäckebröd och ät det tillsammans med korv eller skinka.

Hur du lyckas med köttbullar

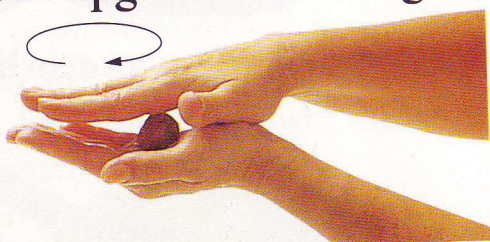
För att lyckas med köttbullarna finns det egentligen inga universal-knep. De skall blandas enligt mormors gamla recept, rullas med kärlek och stekas med kunskap. Då får du en klassisk köttbulle som alla tycker om.

KÖTTBULLAR (ca 60 st).

400 g nötfärs, 1 tsk salt, 1/2 krm vitpeppar, 2 msk hackad lök, 2 dl vispgräddde.
TILL STEKNING: Milda eller Mjuka Milda.



1. Blanda färsen med salt, peppar och lök.
2. Rör ned vispgrädden lite i taget.



3. Forma färsen till köttbullar med vattensköljda händer. Då klad-



dar inte färsen på händerna. Lägg köttbullarna på en våt skärbräda.

4. Bryn 1 msk Milda i en stekpanna.



5. Lägg i så många köttbullar att ca 2/3 av stekpannans yta är täckt.
6. Skaka på pannan så köttbullarna blir brynta runtom.
7. Minska på värmen och låt köttbullarna steka färdigt.
8. Ta upp köttbullarna, skölj ur pannan med hett vatten och stek nästa omgång köttbullar.
9. Om många köttbullar ska stekas använd en stekpanna för bryning och en för färdigstekning.



Köttbullar går utmärkt att frysa, men kom ihåg att tina dem innan du värmer upp dem.



llarna och revbensspjället.

Vad är ett julbord utan revbensspjäll? Många hoppar över det för att det verkar svårt. Det är det inte. Det är lätt, det är gott och visst hör det julen till!

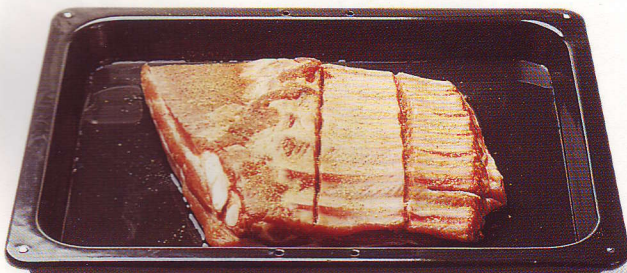
REVBENSSPJÄLL (4–6 pers).

1–1 1/2 kg tjocka revbensspjäll, 10–12 kärnfria katrinplommon, 1 tsk salt, 1–2 krm vitpeppar, 1 tsk ingefära.

1. Knäck benen i köttet, eller be att få det gjort i affären. Då är det lätt att skära upp portionsbitar när spjället är stekt.

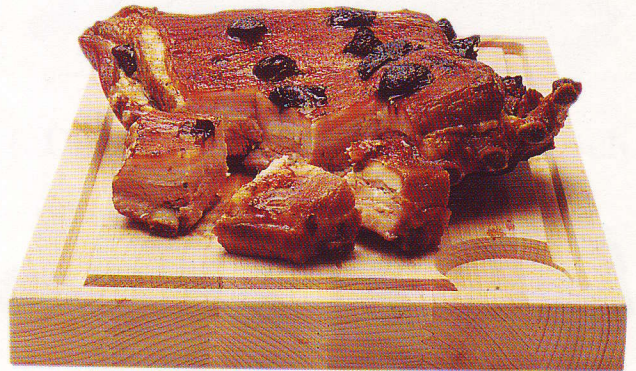


2. Skär små snitt och späcka revbensspjället med halva katrinplommon och krydda med salt, vitpeppar och ingefära.



3. Häll så mycket vatten i en långpanna så att det täcker botten. Lägg i köttet med bensidan upp.

4. Stek i 225° ugnsvärme mitt i ugnen i ca 40 min.
5. Vänd revbensspjället och låt det steka ytterligare 40–45 min. Ös köttet då och då. Späd med mer vatten om det behövs, det skall alltid finnas lite på botten.



Servera spjället nystekt eller kallt med katrinplommon eller äppelmos. Koka upp katrinplommonen snabbt i lite vatten och låt kallna innan du ställer fram dem.

EGET ÄPPELMOS.

4 äpplen, 1/2 dl vatten.

1. Skala och kärna ur 4 äpplen. Skär i klyftor.



2. Koka i 1/2 dl vatten tills de börjar mosa sig. Smaka av och tillsätt eventuellt lite socker. Låt kallna.

Hur du lyckas m

PEPPARKAKOR (ca 150 st).

200 g Milda, 2 1/2 dl strösocker, 1 dl sirap, 2 tsk kanel, 1 tsk nejlikor, 2 tsk ingefära, 2 tsk pomeransskal, malet eller rivet, 2 tsk bikarbonat, 1/2 dl vatten, 1 ägg, 8-9 dl (ca 400 g) vetemjöl.



1. Lägg Milda, socker, sirap och kryddor i en kastrull.
2. Värm ingredienserna försiktigt tills margarinet har smält och låt blandningen kallna.



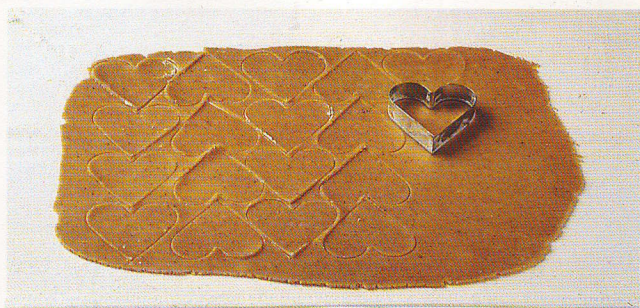
3. Lös upp bikarbonatet i vattnet och tillsätt det.
4. Rör ned ägg och blanda i vetemjöl.



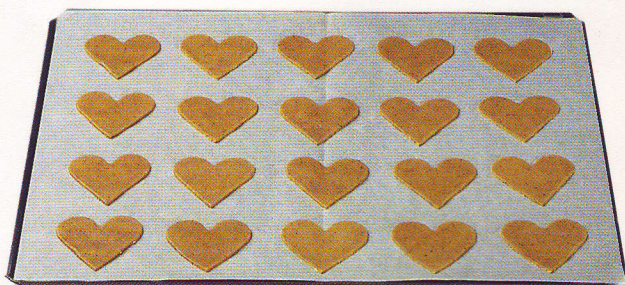
5. Lägg på folie och låt degen vila på svalt ställe över en natt.



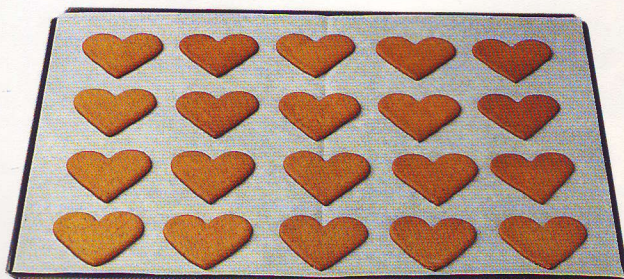
NÄSTA DAG.



6. Kavla ut degen tunt, ca 2 mm, på mjölat bakbord eller mjölad kavlingsduk och tag ut kakor med mått. På kavlingsduk är det lättare att kavla ut riktigt tunt.



7. Lägg kakorna på smorda plåtar eller bakplåtspapper.
8. Grädda kakorna i 175° ugnsvärme, 6-8 minuter.



9. Låt kakorna svalna på plåten.

ed pepparkakor.

KRISTYR.

4 dl florsocker, 1 äggvita, Några droppar ättiksprit.

1. Blanda ingredienserna och rör kristyren blank och fin. Den ska vara så tjock att den håller formen när man ringlar ut den. Är den för tunn, tillsätt mer socker.
2. Gör en strut av smörgåspapper eller aluminiumfolie. Fyll i kristyren.



3. Klipp ett litet, litet hål i strutens spets och spritsa ut kristyren på pepparkakorna.

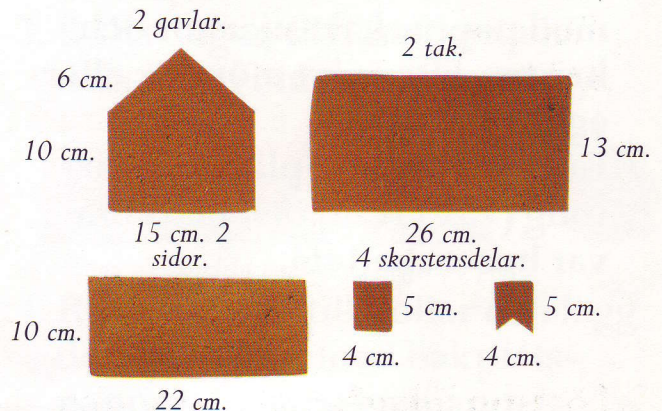


Julens höjdpunkt för många är när man ska baka pepparkakshuset. Inte minst för de små i familjen. Men visst är det kul att låta fantasin flöda även när man är vuxen. Rita upp huset efter våra mått del för del på ett papper och skär sedan ut noggrant efter mallen mot degen. Om det blir ojämnt kan det vara svårt att få ihop.

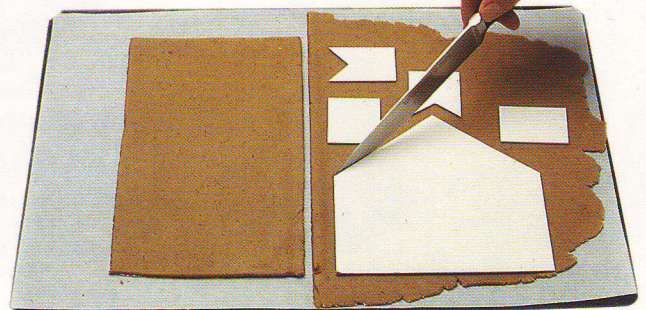
PEPPARKAKSHUSET.

1 sats pepparkaksdeg eller 3 paket à 400 g färdig deg.
KRISTYR: 6 dl florsocker, 1-1 1/2 äggvita, Några droppar ättiksprit eller nypressad citron.
TILL IHOPSÄTTNING: 2-3 dl socker.

RITNING TILL PEPPARKAKSHUSET.



1. Kavla ut degen, ca 3-5 mm. Flytta över till en plåt med bakplåtspapper.



2. Var noga när du skär ut delarna. Det underlättar ihopsättningen.

3. Grädda husdelarna i 150–170° värme. Var noga med att delarna är ordentligt genomgräddade annars "säckar" huset ihop.
4. Lägg pappersmönstren ovanpå de nygräddade delarna och kontrollera att måtten stämmer. Skär dem jämna medan de ännu är formbara och mjuka.
5. Låt husdelarna kallna ordentligt innan du monterar huset.



6. Garnera de kalla husdelarna med pepparkaksstjärnor och kristyr. Efter vårt mönster eller egen fantasi.
7. Gör iordning en platta av kartong (20x30 cm) och markera var huset skall stå.

8. Smält sockret i en stekpanna under omrörning.

OBS!

*Tänk på att sockret blir mycket hett!
Akta så ingen bränner sig.*

9. Lägg en sträng smält socker där ena långsidan ska placeras.
10. Doppa långsidans botten i det smälta sockret. Fäst den på plattan. Gör likadant med en gavelsida och fäst den mot långsidans kant.



11. Fortsätt med de övriga delarna. Värm sockret när det blir för segt.

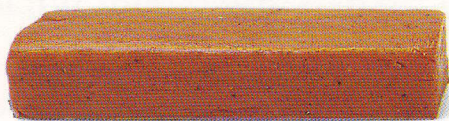
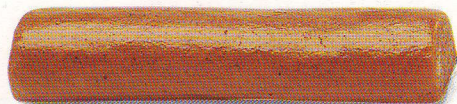


SKURNA PEPPARKAKOR. (80 st).

100 g Milda, 1 dl strösocker, 3/4 dl sirap, 2 tsk kanel, 1 1/2 tsk nejlikor, 1 tsk ingefära, 1 tsk kardemumma, 1 tsk pome-ransskal, 1 1/2 tsk bikarbonat, 3 1/4 dl (200 g) vetemjöl.



1. Lägg Milda, socker, sirap och kryddor i en kastrull. Värm ingredienserna försiktigt tills margarinet har smält och låt blandningen svalna.
2. Blanda bikarbonatet och vetemjölet.
3. Rör ned mjölblandningen i margarinblandningen.



4. Dela degen i 2 delar och forma dem till fyrkantiga eller runda längder 3–4 cm i diameter. Slå in rullarna i folie och låt dem vila i kylskåpet över natten. Eller förvara dem i frysen 1–2 timmar.



Det går lättare att skära i degen när den är kall.

5. Skär rullarna i tunna skivor,

- 1–2 mm, och lägg dem på plåtar med bakplåtspapper och grädda i 175° ugnsvärme, 6–8 minuter.
6. Låt kakorna svalna på plåten.



PEPPARNÖTTER (ca 75 st).

250 g Milda, 2 1/4 dl strösocker, 2 msk sirap, 2 tsk bikarbonat, 1 ägg, 1 msk mald kardemumma, 1 msk kanel, 6 dl (360 g) vetemjöl.

TILL GARNERING: Skållad, flaggad mandel.

1. Rör Milda, socker, sirap poröst.
2. Rör ut bikarbonatet i ägget och tillsätt det. Blanda ner kryddor och mjöl.
3. Rulla degen till längder och dela dem i bitar.



Lägg på mandeln när bollen ligger på plåten.

4. Rulla bitarna till bollar och lägg dem på plåtar med bakplåtspapper. Lägg på en mandel.
5. Grädda i 160° ugnsvärme i ca 15 minuter.
6. Lägg upp kakorna på galler att kallna.



Hur du lyckas me

Lussekatten är för många det tydligaste beviset på att det är jul. Lika uppskattad av vuxna som barn. En varm lussekatt eller saffranskaka till julkaffet, finns det något godare?

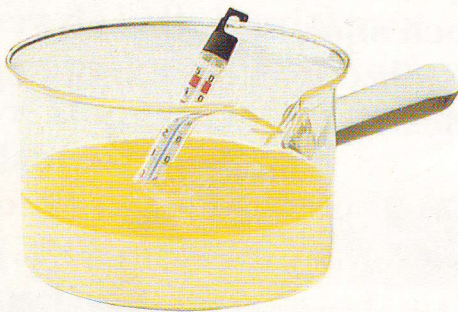
SAFFRANSBRÖDET (ca 40 st).

50 g jäst, 200 g Milda, 5 dl mjölk, 3–4 pkt (1 1/2 – 2 g) saffran, 1/2 tsk salt, 1 1/2–2 dl strösocker, 1 ägg, Ca 1 1/2 l (900 g) vetemjöl.

TILL PENSLING: Lätt uppvispat ägg.

TILL GARNERING: Eventuellt russin eller pärlsocker och hackad mandel.

1. Smula sönder jästen i degbunken.



2. Smält Milda, tillsätt mjölken och låt den bli fingervarm (37°). Var noga med temperaturen. Vid 50° dör jästen! Häll blandningen över jästen och rör om så att den löser sig.



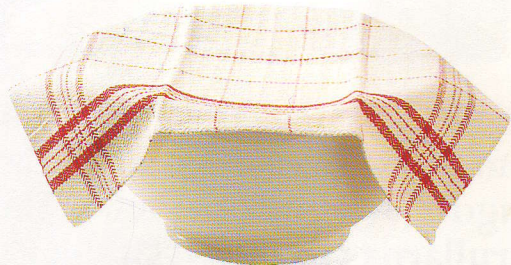
3. Rör ner saffran. (Om saffranet inte är finpulveriserat, stöt det i en mortel med ett par sockerbitar).



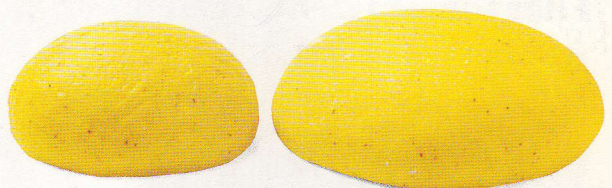
4. Tillsätt salt, socker, ägg och nästan allt mjöl.
5. Arbeta degen kraftigt så att den blir blank och smidig och släpper bunken. I maskin tar det ca 5 minuter. Tillsätt mer mjöl om degen är kladdig.



6. Strö mjöl över degen och



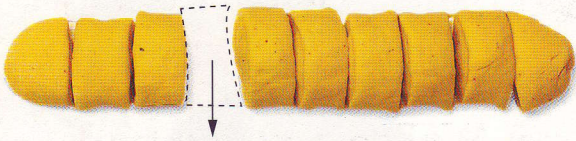
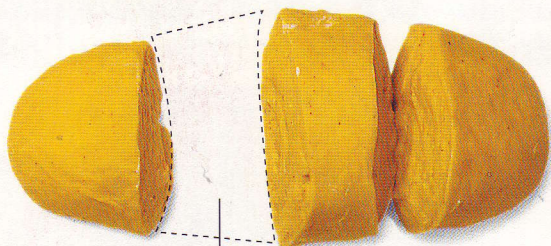
täck den med bakduk.



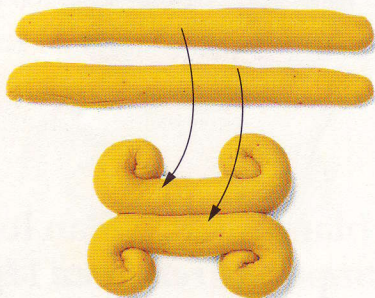
Låt den jäsa på varm, dragfri plats till dubbel storlek i ca 40 min.

d saffransbrödet.

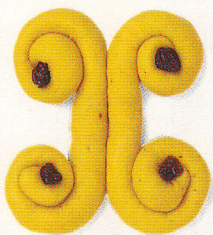
7. Ta upp degen på mjölat bakbord och knåda den smidig.



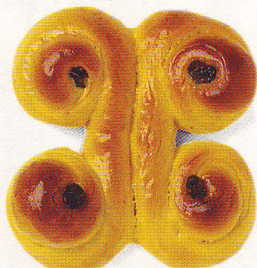
8. Baka ut till lussekatter, traditionella julbröd, längder eller kransar.



9. Lägg det utbakade brödet på plåtar med bakplåtspapper.



Utbakad

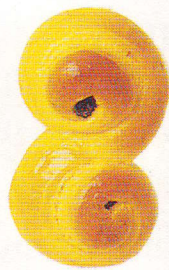


Gräddad

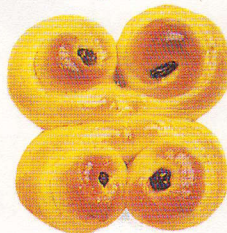
Lägg på bakduk och låt brödet jäsa i 20–40 minuter.

10. Pensla med ägg och garnera eventuellt med russin eller pärlsocker samt hackad mandel.

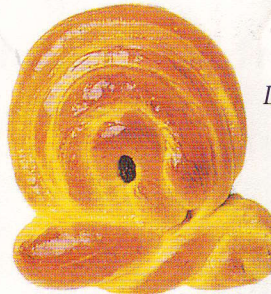
11. Sätt in bullar i 225–250° i ca 5–10 min. Kransar eller större bröd i 200–225° 15–25 min.



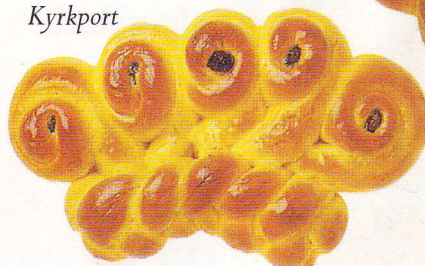
Julgalt



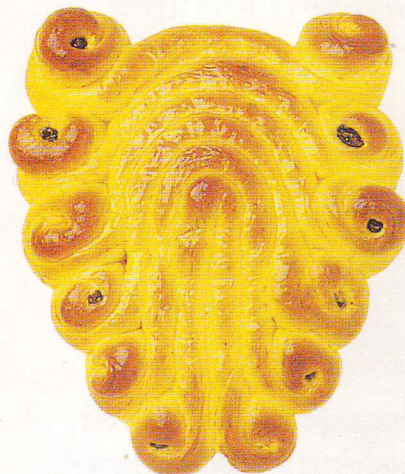
Lussekatt



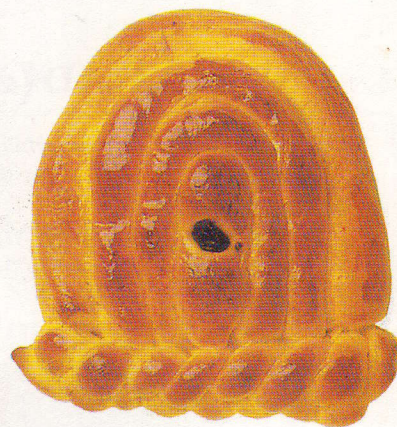
Kyrkport



Flätad Luciakrona



Prästens hår



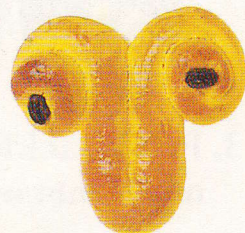
Stor kyrkport



Luciakrona



7-hålskringla



Lilja



Pojken

Hur du lyckas

ISCHOKLAD (ca 40 st).

75 g M-Cocos, 150 g blockchoklad, helst Marabous mörka chokladkaka, 1 ägg, Rivet skal av 1 apelsin eller 1 msk snabbkaffe.

GARNERING:

Rostat ris, russin eller hackade nötter eller mandel.



1. Smält M-Cocos och blockchoklad i en kastrull på *mycket* svag värme. Om det blir för varmt blir chokladen grymig. Låt blandningen svalna, men ej stelna.
2. Vispa ägget i en bunke, rör ned chokladsmeten och apelsinskal eller snabbkaffe.



3. Fyll knäckformar till hälften med smet och lägg i garneringen.



4. Förvara ischoklad i kylskåpet eller på annan kall plats.

CHOKLADKOLA (ca 75 st).

100 g Milda, 3 msk kakaopulver, 3 1/2 dl strösocker, 1 msk vaniljsocker, 1 dl sirap, 2 dl vispgrädde, 2 msk glykos (finns på apoteket) eller honung.

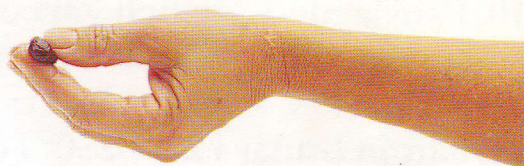
1. Smält Milda i en stor kastrull och rör ned övriga ingredienser.



2. Koka blandningen utan lock tills temperaturen är ca 125°



eller tills ett prov nedhållt i kallt vatten blir segt och kan formas till en kula. Kulprovet!



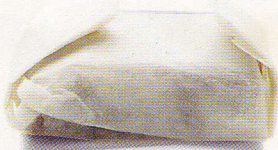
3. Rör om då och då under kokningen.

med julgodiset.

4. Häll upp smeten i en välsmord liten långpanna eller 2–3 avlånga kakformar. Låt kolan kallna. Ta inte med det sista när



du skrapar ur kastrullen. Häll upp det på en tallrik – minskar risken för att kolan sockrar sig.



5. Doppa formen i hett vatten och stjälp upp kolan på skärbräda. Skär eller klipp kolan i bitar och linda in dem i smörpapper.



Tillsatsen av glykos eller honung minskar risken för att kolan ska sockra sig.

KNÄCK (ca 70 st).

2 dl vispgrädde, 2 dl sirap, 2 dl strösocker, 2 msk Milda, 3/4 dl hackad mandel.

1. Blanda grädde, sirap, socker och Milda i en kastrull.
2. Koka blandningen utan lock tills temperaturen är 125° eller tills den klarar kulprovet (se receptet på kola). Rör då och då under kokningen.
3. Tillsätt mandeln.



4. Fyll smeten i knäckformar med två skedar.



5. Förvara knäcken i burk med lock, med ett smörpapper mellan varje lager.

Att laga mat är lätt och roligt – bara man kan knepen. I den här broschyren visar vi steg för steg hur du gör för att lyckas med både julmaten och julbaket.

Om Milda berättar vi gärna följande:

Milda görs av finaste oljor från växtriket. Och det har en lätt, fin arom som lyfter fram smaken på maten du lagar och bullarna du bakar.

Milda är värmetåligt – bränns inte lika lätt som smör och bryner därför bättre och ger en finare stekyta. Trots att Milda är rikare på fleromättat fett!

God Jul önskar vi som gör Milda.



Vill du veta mer om Milda, tag kontakt med:

Van den Bergh Foods, Konsumentinformation, Box 721, 251 07 Helsingborg. Tel. 020-33 10 33.