Jólaveislur
Kokkalandsliðsins

Jólaveislur Kokkalandsliðsins

VÍS færir þér gómsætar uppskriftir að hátíðarmat frá Kokkalandsliðinu með óskum um ánægjulegar stundir við matseldina. Með því að feta í fótspor meistaranna og hafa auk þess öryggið að leiðarljósi tryggir þú þér og þínum gleðilega hátíð.

Njóttu vel!

Reyktur lax með piparrótar-rjómaosti og sýrðum skalottlauk á heimabökuðu rúgbrauði

Reyktur lax
Roðflettið reyktan lax og skerið í þunnar sneiðar.

Piparrótar-rjómaostur
200 g rjómaostur
Safi úr ½ sítrónu
½ tsk. salt
4 msk. rifin piparrót

Aðferð: Hrærið allt vel saman.

Sýrður skalottlaukur
4 meðalstórir skalottlaukar
100 g vatn
100 g eplaedik
100 g sykur
10 g fennelfræ

Aðferð: Skerið skalottlaukana í örþunnar sneiðar. Vatn, edik, sykur og fennelfræ eru sett í pott og suðan látin koma upp. Hellið vökvanum yfir laukinn og látið standa í að minnsta kosti 2 klst. Sigtið síðan vökvann frá.

Rúgbrauð
4 bollar rúgmjöl
4½ bolli heilhveiti
1 msk. salt
2 tsk. matarsódi
320 g síróp
200 g maltöl
1 lítri súrmjólk

Aðferð: Hitið ofninn í 100°C. Hellið súrmjólkinni í skál og bætið matarsódanum út í. Hrærið síðan öllum öðrum innihaldsefnum út í og blandið vel saman. Deigið er sett í mjólkurfernur og bakað við 100°C í 10 til 12 klst. Gott er að smyrja fernurnar áður en deigið er sett í. Lokið fernunum ef þær eru látnar liggja á hlið en þær mega líka standa.

Flestir brunar verða í desember en janúar fylgir þar fast á eftir.

Húskarlahangikjöt með rauðvínssultuðum lauk, piparrót og laufabrauði

Hangikjöt, skorið í þunnar sneiðar eða keypt skorið.
Piparrót, rifin og stráð yfir í lokin eftir smekk.

Rauðvínssultaður laukur
10 ml olía
3 stk. rauðlaukar
50 ml rauðvín
1 msk. rauðvínsedik
1 msk. vanilludropar
170 g sykur

Aðferð: Afhýðið rauðlaukinn og skerið í þunnar sneiðar. Hitið olíuna í potti, setjið laukinn út í og steikið í 3 mín. á miðlungsháum hita. Bætið rauðvíni, ediki og vanilludropum út í og sjóðið niður þar til laukurinn er sykurbrúnaður. Setjið sykurinn saman við og látið kólna.

Laufabrauð
1 kg hveiti
2 msk. sykur
1 tsk. lyftiduft
1 tsk. salt
500-600 ml mjólk
1 msk. smjör
20 g kúmenfræ
Steikingarfeiti eftir þörfum

Aðferð: Blandið þurrefnunum saman ásamt kúmenfræjum. Hitið mjólk og smjör í potti, hellið yfir þurrefnin og hnoðið í hrærivél. Hellið deiginu á borðið, hnoðið áfram í höndunum og búið til lengjur. Geymið undir rökum klút. Þetta á að ganga hratt fyrir sig því fletja þarf deigið út á meðan það er volgt. Takið eina matskeið af deiginu og fletjið út í þunna köku. Fyrir þennan rétt er best að hafa laufabrauðskökurnar ferhyrndar og nettar. Laufabrauðskökurnar eru síðan skornar út eins og hver vill.
Hitið steikingarfeiti í 160°C í djúpum, víðum potti. Leggið hverja og eina köku varlega í olíuna og steikið í 20 sek. á hvorri hlið. Leggið laufabrauðið á eldhúspappír að steikingu lokinni.

Ef kviknar í matarolíu á að kæfa eldinn – aldrei fara með logandi pott út eða skvetta á hann vatni.

Heitreykt andabringa með bláberja-vinaigrettu og granatepla- og rauðrófusalati

Andabringa er skorin í þunnar sneiðar.

Bláberjavinaigretta
300 g bláberjasulta
100 g sykur
100 ml sérríedik
100 ml púrtvín
1 stk. stjörnuanís
½ vanillustöng
200 ml hnetuolía
200 g fersk bláber

Aðferð: Setjið sykur, edik, púrtvín, vanillu og stjörnuanís í pott, sjóðið í 4 mínútur og sigtið síðan. Bætið við sultu og hrærið saman við. Hellið hnetuolíu í mjórri bunu út í bláberjagrunninn og pískið saman. Að lokum er bláberjum bætt við.

Granatepla- og rauðrófusalat
2 meðalstórar rauðrófur
50 ml olía
20 g salt
1 granatepli
300 g klettasalat
20 ml ólífuolía
1 tsk. gróft salt

Aðferð: Pakkið rauðrófunum í álpappír með olíu og salti og bakið í ofni við 160°C í 1½ klst. Látið kólna. Skrælið rauðrófurnar og skerið í bita. Skerið granateplið í tvennt og náið fræjunum út. Blandið rauðrófubitum, klettasalati og granateplafræjum saman ásamt ólífuolíu og grófu salti.

Hátt í fimmtungur eldsvoða á heimilum sem tilkynntir eru til VÍS verða í desember.

Heilbakað blómkál með vegan majó og ristuðum möndluflögum

Fyrir 6

1 blómkálshaus
1 msk. reykt paprika (duft)
½ msk. paprikuduft
1 tsk. dijon sinnep
1 msk. Chipotle-mauk
1 msk. ólífuolía
3 g salt
20 g möndluflögur

Aðferð: Hitið ofninn í 200°C. Blandið öllu kryddinu saman ásamt Chipotle og ólífuolíu og smyrjið því á blómkálið. Blómkálið er bakað í ofni undir álpappír í 10 mín. Lækkið svo hitann í 180°C og fjarlægið álpappírinn. Bakið áfram í u.þ.b. 15 mín. Ristið möndlurnar í 160°C heitum ofni í u.þ.b. 6 mín. Skerið blómkálið í hæfilega skammta, setjið á disk og berið fram með vegan majó og ristuðum möndlum.

Vegan majó
60 g sojamjólk
25 g dijon sinnep
100 g vatn
8 g salt
8 g sítrónusafi
200 g olía

Aðferð:
Þeytið öllu saman með töfrasprota.

Tilbrigði:
8 g hvítlauksduft = hvítlauksmajó
12 g truffluolía = trufflumajó
12 g hnetuolía = hnetumajó
100 g jurtaolía + 30 g vatn = jurtamajó

Hafið eldvarnarteppi á sýnilegum stað í eldhúsi en samt ekki of nærri eldavél.

Bygg-falafel með tómatlagaðri sósu, klettasalati og kapers

Falafel
300 g bygg
100 g kjúklingabaunir
1 blómkálshaus
2 paprikur
5 stk. sveppir
6 laukar
10 g paprikuduft
5 g laukduft
10 g hvítlaukskrydd
Salt og pipar
5 g maizenamjöl
Vegan parmesanostur

Aðferð: Sjóðið bygg í potti. Allt grænmeti er skorið niður í frekar litla bita og bakað í 200°C heitum ofni í u.þ.b. 15 mínútur. Látið grænmetið, byggið og baunirnar í matvinnsluvél ásamt kryddinu og maizena. Þegar blandan er klár eru mótaðar úr henni 65 gramma kúlur sem síðan eru settar í frysti. Kúlurnar eru svo djúpsteiktar þegar þær hafa náð að frjósa. Rífið vegan parmesanost yfir meðan falafelið er enn heitt.

Tómatlöguð sósa
5 stk. sveppir
2 laukar
2 hvítlauksrif
1 dós tómatar
500 ml gulrótarsafi
5 msk. kapers
100 ml hvítvín
Salt og pipar

Aðferð: Sveppir, laukur og hvítlaukur er skorið í litla bita og steikt á lágum hita á pönnu. Hvítvíni er bætt við og soðið niður um helming. Þá er tómötum og gulrótarsafa bætt við og soðið niður um 2/3. Loks er sósan maukuð í blandara og smökkuð til með salti og pipar.

Skreytt með kapers og klettasalati.

Hafið einn reykskynjara á hverri hæð og í herbergjum þar sem raftæki eru.

Himneskur hamborgarhryggur með rjómalagaðri rauðvínssósu

2 kg hamborgarhryggur
300 g púðursykur
50 g dijon sinnep
100 g ananassafi
50 g eplaedik
50 g hunang

Aðferð: Byrjið á því að setja hamborgarhrygginn í pott með köldu vatni og hitið að suðu. Látið sjóða í 50 mínútur. Setjið öll önnur innihaldsefni í pott og hitið að suðu. Hitið ofninn í 180°C. Komið hryggnum fyrir á grind með bakka undir og penslið hann með púðursykursblöndunni. Steikið hrygginn í ofninum í 10-15 mínútur. Skerið í þunnar sneiðar og berið fram með dýrindis meðlæti, kærleik og gleði.

Rjómalöguð rauðvínssósa
1 lítri kjúklingasoð
100 g rauðvín
200 g rjómi
1 teningur kjötkraftur
Smjörbolla (ca 110 g hveiti og 75 g smjör)

Aðferð: Hellið rauðvíni í pott og sjóðið niður um helming. Bætið kjúklingasoði út í og sjóðið aftur niður um helming. Bætið síðan rjóma út í ásamt kjötkrafti og þykkið að lokum með smjörbollunni.

Líftími reykskynjara er 10 ár.
Eru þínir nokkuð of gamlir?

Appelsínugljáð kalkúnabringa með krækiberjasósu

1 kg kalkúnabringa
150 g smjör
4 appelsínur, safi og rifinn börkur
300 g kjúklingasoð
1 stk. anísstjarna
1 rósmaríngrein
Salt og pipar

Aðferð: Hitið ofninn í 90°C.
Hitið pönnu á heitri hellu og kryddið kalkúnabringuna vel með salti og pipar á meðan pannan hitnar. Steikið bringuna upp úr 100 g af smjöri. Setjið bringuna í 90°C heitan ofn og steikið í u.þ.b. 1 klst. eða þar til kjarnhiti er orðinn 71 gráða.

Á meðan bringan er í ofninum er kjúklingasoði og appelsínusafa hellt í pott ásamt anísstjörnu og soðið niður um ¾. Bætið síðan rósmaríni og appelsínuberki út í ásamt 50 g af smjöri. Takið kalkúnabringuna úr ofninum og penslið með appelsínugljáanum, setjið síðan aftur í ofninn á grillstillingu í 3 mínútur.

Krækiberjasósa
750 ml kjúklingasoð
750 ml krækiberjasafi
100 ml rauðvín
Salt
Eplaedik
100 g smjör
5 g timjanlauf

Aðferð: Hellið rauðvíni og krækiberjasafa í pott og sjóðið niður um ¾. Bætið kjúklingasoði út í og sjóðið niður um helming. Smakkið sósuna til með eplaediki og salti. Að lokum er smjöri hrært út í ásamt timjanlaufum.

Skipta þarf einu sinni á ári um rafhlöðu í reykskynjurum sem hafa 9 vatta rafhlöðu.

Hreindýra innanlæri með bláberja- og púrtvínssósu

1 innanlærisvöðvi af hreindýri
1 hvítlauksgeiri, marinn
2 rósmaríngreinar
50 g smjör
Salt eftir smekk

Aðferð: Setjið pönnu á hellu og stillið á háan hita. Þerrið og saltið kjötið og steikið jafnt á öllum hliðum. Þegar kjötið fer á pönnuna er gott að lækka hitann örlítið til þess að forðast að brenna það eða ofelda. Þegar allar hliðar eru brúnaðar er rósmaríni bætt út í ásamt smjörinu og því ausið með skeið yfir kjötið í ca mínútu. Setjið kjötið í 90°C heitan ofn. Þegar það hefur náð 52 gráðu kjarnhita er því leyft að hvíla í 10 mín. áður en það er borið fram.

Bláberjasósa
500 ml nautasoð
500 ml kjúklingasoð
75 g balsamedik
75 g púrtvín
2 stk. skalottlaukar
1 hvítlauksrif
50 g smjör
50 g bláber

Aðferð: Skerið lauk og hvítlauk í sneiðar. Brúnið vel í potti við miðlungshita. Hellið víninu og edikinu yfir og sjóðið niður í síróp. Hellið soðinu út í sírópið og látið suðuna koma upp. Látið soðið síðan malla á vægum hita án þess að það sjóði þangað til vökvinn hefur minnkað um helming. Sigtið soðið og látið malla áfram. Þegar sósan er byrjuð að þykkna er bláberjunum bætt við og sósan tekin af hitanum til að leyfa berjunum að gefa frá sér bragð. Setjið sósuna aftur á helluna og komið upp hægri suðu, hrærið þá köldu smjöri saman við og smakkið til með salti.

Mikilvægt er að huga að öryggi kerta, staðsetningu og undirstöðu. Best er að nota ledkerti.

Léttreyktur lambahryggur og rjómalöguð villisveppasósa

1 léttreyktur lambahryggur
200 g púðursykur
150 g dijon sinnep
50 g gróft sinnep
2 rósmaríngreinar
3 hvítlauksrif
1 tsk. kúmen
½ tsk. engiferduft
200 ml olía

Aðferð: Fyrst er hryggurinn soðinn í 40 mínútur til þess að draga út saltið. Á meðan er allt hráefnið nema olían sett í skál og hrært saman. Hellið olíunni síðan rólega saman við og hrærið á meðan til þess að gljáinn skiljist ekki. Þegar hryggurinn er búinn að sjóða í 40 mín. er hann settur í ofnskúffu og gljáanum smurt ofan á hann. Steikið hrygginn í 180°C heitum ofni í 30 mín. eða þangað til skorpan er orðin fallega gullin.

Villisveppasósa
100 g þurrkaðir villisveppir
500 g kastaníusveppir
100 ml sérrí
2 skalottlaukar
2 hvítlauksrif
2 greinar garðablóðberg
400 ml rjómi
50 g smjör
Salt og pipar eftir smekk

Aðferð: Leggið villisveppina í bleyti í sjóðandi heitu vatni þannig að það fljóti yfir þá. Skerið kastaníusveppina og laukinn í sneiðar og steikið í smjörinu við vægan hita í potti. Þegar kominn er fallegur litur á sveppina er sérríinu hellt yfir og látið sjóða niður um helming. Kreistið mesta vatnið úr villisveppunum og skerið þá í litla bita. Hellið vatninu af sveppunum út í pottinn ásamt sveppunum, garðablóðberginu og rjómanum. Sjóðið allt saman í nokkrar mínútur til að ná fram sem mestu bragði. Veiðið garðablóðbergið upp úr og blandið sósuna með töfrasprota án þess þó að mauka sveppina of mikið.
Ef sósan er of þykk er best að þynna hana með örlitlu vatni. Smakkið sósuna til með salti, pipar og sérríi.

Höfum kertaskreytingar þannig að sem minnst hætta sé á að kvikni í ef kerti brennur niður.

Sætkartöflumús með karamellukornflexi

Fyrir 4

2 stórar sætkartöflur
100 g smjör
100 g kornflex
200 g sykur
Salt

Aðferð: Hitið ofninn í 180°C og bakið kartöflurnar í u.þ.b. 30 mín. eða þar til að þær eru orðnar mjúkar. Skafið kartöflurnar úr hýðinu, setjið í skál og hrærið ásamt smjöri. Smakkið til með salti. Setjið sykur í pott og látið brúnast þar til hann verður að karamellu. Þá er kornflexið sett út í og hrært. Setjið kartöflumúsina í eldfast form og karamellukornflexið ofan á. Bakið í 200°C heitum ofni í 3 mín.

Í desember kviknar oftast í út frá kertum og eldamennsku.

Karamellíseraðar rauðrófur

Fyrir 10

8 stk. rauðrófur
250 g rauðrófusafi
150 g púðursykur
50 g púrtvín
3 anísstjörnur

Aðferð: Bakið rauðrófurnar í heilu lagi við 200°C í eina klst. Setjið rauðrófusafa, púðursykur, púrtvín og anís í pott og hitið til að leysa upp sykurinn. Skerið rauðrófurnar í ca 2cm x 2cm bita og setjið í rauðrófulöginn. Rauðrófurnar eru síðan látnar sjóða niður í leginum þangað til þær eru orðnar sætar og gljáinn þykkur.

Timjan smjörsteiktar perur

4 stk. perur
150 g smjör
25 g timjan
2 g salt

Aðferð: Skrælið perurnar og skerið í fjóra bita. Bræðið smjör á pönnu og kryddið með timjan. Perurnar eru steiktar í smjörinu við miðlungshita þangað til þær eru mjúkar í gegn.

Hafið slökkvitæki á aðgengilegum stað við útgöngudyr.

Ris à l'amande með hvítu súkkulaði og kirsuberjum

Ris à l'amande
100 g grautargrjón
100 g vatn
2 stk. vanillustangir
400 g mjólk
200 g hvítt súkkulaði, saxað
200 g þeyttur rjómi
50 g ristaðar möndluflögur til að strá yfir

Aðferð: Sjóðið grjón, vatn og vanillu í potti. Bætið mjólkinni út í smám saman. Setjið súkkulaðið út í þegar grjónin eru soðin. Kælið og blandið þeytta rjómanum saman við að lokum.

Kirsuberjasósa
200 g kirsuber
100 g sykur
10 g vatn

Aðferð: Sjóðið allt saman í potti þar til vökvinn fer að þykkna. Kælið og berið fram annaðhvort yfir ris à l'amande eða til hliðar.

Berið ris à l'amande fram með ristuðum möndlum eða möndluflögum.

Ledseríur eru mun öruggari en glóperuseríur.

Súkkulaðimús með mandarínum

Súkkulaðimús
300 g mjólk
3 plötur matarlím
525 g súkkulaði, dökkt eða mjólkursúkkulaði eftir smekk
600 g rjómi, léttþeyttur

Aðferð: Leggið matarlím í bleyti. Brjótið súkkulaðið í bita og setjið í skál. Hellið mjólkinni í pott og komið upp suðu. Kreistið vatnið úr matarlíminu, bætið því út í mjólkina og hrærið. Hellið yfir súkkulaðið og vinnið með töfrasprota eða sleikju. Bætið loks rjómanum rólega út í og sláið hann saman við með sleikju. Setjið músina í silíkonform og látið í frysti. Súkkulaðimúsin verður að vera alveg frosin þegar hún er tekin úr forminu. Einnig er hægt að setja súkkulaðimúsina í fallegt ílát með loki og inn í ísskáp í að minnsta kosti 4 klukkutíma. Síðan er hún borin fram í ílátinu.

Mandarínur
2 stk. mandarínur
200 g vatn
50 g sykur

Aðferð: Sjóðið saman vatn og sykur. Látið vökvann kólna í ísskápnum. Rífið mandarínurnar niður í báta og látið liggja í sírópinu í a.m.k. klukkutíma áður en þær eru bornar fram.

Eldvarnarteppi er oftast notað til að slökkva litla elda á heimilum.

Döðlukaka með karamellu

Döðlukaka
235 g döðlur
4 g matarsódi
120 g smjör
75 g sykur
2 stk. egg
180 g hveiti
2,5 g salt
4 g vanilludropar
2,3 g lyftiduft

Aðferð: Setjið döðlur í pott með 20 g af vatni og látið suðuna koma upp. Slökkvið undir pottinum. Eftir 3 mínútur er matarsóda bætt út í og hrært saman við. Þeytið smjör og sykur vel saman og bætið síðan eggjunum við, einu í einu. Hrærið hveiti, salti og vanilludropum saman við. Bætið við lyftidufti og að lokum döðlumauki. Setjið deigið í hringlaga kökuform og bakið við 180°C í 30-40 mín.

Karamella fyrir döðluköku
300 g sykur
20 ml sítrónusafi
100 g smjör, skorið í bita
100 g rjómi

Aðferð: Stráið sykri á pönnu ásamt sítrónusafa og hitið hana þar til hún nær miðlungshita. Þegar sykurinn byrjar að krauma þá er hrært í honum með sleikju til að leyfa honum öllum að bráðna. Bætið smjörinu við í bitum og hrærið stöðugt. Næst er rjómanum bætt saman við. Hrærið karamelluna vel saman með písk og látið malla við miðlungshita í 5 mínútur. Kælið niður í stofuhita og hellið yfir kökuna.

Munum að slökkva á kertum áður en gengið er til náða.

Gleðilega hátíð

VÍS | ÁRMÚLA 3 | 108 REYKJAVÍK | SÍMI 560 5000 | VIS.IS