



Vad göra med Jul- matsrester

Lönkan, 10.12 2014

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Inledning.....	3
Gubbröra.....	4
Silltårta	5
Lindströmsbiffar	6
Ärtsoppa	7
Pyttipanna.....	8
Pasta med skink- och purjosås	9
Mousse på Rom och Lax	10
Julglögg	11

Inledning

En viktig del av julfirandet är förutom alla presenter och all trevlig samvaro, maten. Julmat skall det finnas rikligt av och därför blir det ofta en hel del mat över. Vi vill inte slänga bort fin och god mat, men vi kan ju inte heller äta samma mat alltför länge. Nedan kommer jag med några förslag till vad man kan göra för alternativa rätter av julmaten som blivit över.

För att man skall kunna göra något av maten som blivit över så måste man se till att maten inte far illa. De två viktigaste sakerna gällande hållbarheten är hygien och temperaturen. Nedan några råd om hur vi skall försäkra oss om maximal hållbarhet:

- Var väldigt noga med hygien, tvätta händerna, använd rena skärbräden, knivar och övriga redskap. Undvik korskontaminering genom att rengöra redskapen när du byter råvara, skär alltså inte korv och skinka med samma kniv utan att tvätta den emellan.
- Håll råvarorna kalla så långt som möjligt, låt dem inte stå framme i onödan. Om du vet att du inte kommer att äta allt av en viss vara så ta fram bara den mängd du tror att går åt, man kan alltid fylla på senare. Värm inte samma maträtter flera gånger. Städa undan den mat som inte mera skall ätas, låt alltså inte förrätten stå framme medan varmrätten äts, utan sätt i kylskåp så fort som möjligt.
- Förvara alla matvaror i egna förvaringskärl med tätt tillslutna lock, förvara inte maten i serveringsfaten och servera inte maten från förvaringskärlen. Låt förvaringskärlen vara i kylskåp medan maten serveras om de skall återanvändas, dvs om det finns mat kvar i dem.
- Undvik att blanda mat som stått framme på serveringsbordet med mat som inte varit framme

Vad kan vi då göra på överbliven julmat?

I oktober och november gjorde vi bl.a. pajer, piroger och olika slags frestelser. Dessa passar utmärkt för julfestsrester, Janssons frestelse på sill, laxlåda på gravlax, skinklåda på julskinka, osv. Pajer och piroger kan göras på de flesta råvaror, tex Quiche Lorraine på julskinka eller kålpirog med kålrotslåda blandad med kålen. En utmärkt pirog får man även om man blandar lite potatislåda med i degen. Med litet fantasi får du fina rätter av recepten i de två föregående GK recepthäftena och julfestsrester.

Nedan andra idéer på mat gjorda på julfestsrester.

Gubbröra

Portioner: 10

Förberedelser: 30 min

Ingredienser

300 g	Sill	Finskuren
200 g	Rödlök	Finskuren
300 g	Ägg (ca 6 st)	Hårdkokta, grovt skurna
2 dl	Crème fraiche	
1 dl	Majonnäs	
½ st	Citron	Saften
1 nypa	Svartpeppar	

Blanda alla ingredienser. Låt gärna stå och dra i kylskåp några timmar.

Servera på knäckebröd eller rostat rågbröd.

Silltårta

Portioner: 10

Förberedelser: 40 min

Ingredienser

200 g	Kavring	Eller annat mörkt bröd, tex malaxlimpa, skuret i tärningar
75 g	Smör	smält
200 g	Sill	Finskuren
50 g	Rödlök (1 st)	Finskuren
4 dl	Crème fraiche	
1 dl	Majonnäs	
1 nypa	Svartpeppar	
1-2 msk	Sillspad	
4 st	Gelatinblad	Blötlagda i kallt vatten
	Fiskrom	Till garnering

Blanda kavring och smör till en deg i en matberedare.

Klä en pajform (ø 24 cm) med bakplåtspapper.

Täck botten på pajformen med degen, sätt i kylan för en stund så att botten stelnar.

Värm sillspaden och smält gelatinbladet i den. Blanda alla ingredienser förutom rom och häll i pajformen. Garnera med rom. Om du inte har fiskrom kan du garnera med tex gräslök.

Låt stå i kylskåp tills följande dag innan silltårtan serveras.

Lindströmsbiffar

Portioner: 10
Förberedelser: 30 min
Gräddningstid: 20 min

Ingredienser

1 kg	Malet kött	Nöt eller gris-nöt, >10% fett
500 g	Rosolli	
15 g	Salt	
2 st	Ägg	
50 g	Skorpsmulor	Eller smulat vitt bröd
1 nypa	Svartpeppar	
1 nypa	Kryddpeppar	
1 nypa	Cayennepeppar	

Köttet och rosollin skall vara kalla vid tillredningen.
Finfördela rosollin i hushållsmaskin. Tillsätt de övriga ingredienser och blanda till en slät massa, låt inte maskinen gå för länge, smeten skall inte bli för finfördelad.
Lägg ett bakplåtspapper på en ugnsplåt och forma 10 st biffar på ca 150 gr styck och lägg dem på plåten.
Grädda i förvärmad ugn, 200 °C, ca 20 minuter.

Ärtsoppa

Portioner: 10

Förberedelser: 30 min

Ingredienser

500 g	Ärter	Torkade
800 g	Skinka	Skuren i strimlor
1 st	Skinkben	
3 liter	Vatten	
1 nypa	Timjan	torkad
	Salt	
	Senap	
	Lök	finskuren

Skölj ärterna i kallt vatten. Lägg ärterna, timjan och vattnet i en rymlig kastrull och låt blötläggas i rumstemperatur 10-24 timmar.

Såga skinkbenet i mindre bitar (järnsåg går bra) om möjligt. Tillsätt skinkan och benet till ärterna och koka upp. Låt sjuda i ca 2 timmar tills soppan blivit tjock. Kom ihåg att röra om då och då så att soppan inte brinner i botten. Tag bort benet och provsmaka soppan, tillsätt salt vid behov. Serveras med lök och senap.

Pyttipanna

Portioner: 10
Förberedelser: 20 min
Stektid: 30 min

Ingredienser

1 Kg	Skinka	Strimlad
1 Kg	Potatis	Skuren i tärningar, sköljd i vatten, låt rinna av
300 Gr	Lök	Grovskuren
300 Gr	Rosolli	Torkad på hushållspapper
	Övriga proteiner	Korv, rullsyllta...
	Övriga grönsaker	Morötter, kålrot, rödbeta...
10 St	Ägg	Stekta
	Rödbeta	Inlagd, tärnad
	Kryddgurka	Skuren i klyftor
		Worscestersås
		Tabasco

Stek alla ingredienser skilt för sig tills de fått färg. Lägg på ett ugnsfast serveringsfat, alla ingredienser för sig, håll varmt i ugn. Servera med inlagd rödbeta, kryddgurka och stekt ägg. Några droppar worscestersås och/eller tabasco ger en extra ”kick”.

Variant:

Vispa lätt 2 dl grädde, blanda en skvätt worscestersås och tabasco i grädden och håll över pyttipannan just innan serveringen.

Pasta med skink- och purjosås

Portioner: 10
Förberedelser: 15 min
Koktid: 20 min

Ingredienser

1 kg	Skinka	Strimlad
500 g	Purjo	Skuren i ca ½ cm tjocka skivor
2 dl	Grädde	
2 dl	Crème fraiche	Eller jogurt, minst 10% fett
500 gr	Tagliatelle	Eller annan lång pasta, torr
	Svartpeppar	
	Olivolja	

Fräs skinkan och purjon i olivolja tills purjon mjuknat men inte fått färg.

Blanda grädde och crème fraiche och häll över skink-purjoblandningen, krydda med svartpeppar och eventuellt andra kryddor efter smak. Låt sjuda utan lock. Tillsätt litet vatten om såsen blir för tjock.

Koka pastan i 5 liter lätt saltat vatten den tid som står på paketet -1 minut.

Häll ca ½ liter kallt vatten i pastan när den är färdig, rör om och häll ut vattnet (använd durkslag).

Blanda pastan i såsen och servera.

Tips!

Om du vill koka pastan på förhand så koka den som ovan men kyl den sedan under rinnande kallt vatten. Låt sedan vattnet rinna av och blanda lite olivolja i pastan och förvara den kallt. Pastan kan sedan värmas upp i såsen när den behövs.

Mousse på Rom och Lax

Portioner: 10

Förberedelser: 45 min

Ingredienser

6 dl	Crème fraiche	
2 dl	Majonnäs	
1 knippe	Dill	Finhackad
1 knippe	Gräslök	Finhackad
6 st	Ägg	Hårdkokta, mosade
500 gr	Lax	Gravad eller kallrökt, skuren i tunna skivor
250 gr	Fiskrom	
250 gr	Räkor	Finskuren, torkad i papper
16 st	Gelatinblad	Blötlagda i kallt vatten

Fukta en 1,5 liters fyrkantig form (eller motsvarande) med vatten och klä formen med plastfolie. Använd rikligt med folie så att formen kan täckas med den. Täck botten och sidorna på formen med laxskivorna, skivorna skall hänga över kanten så att de täcker formen när den är fylld. Värm gelatinbladen så att de smälter och blanda dem med övriga ingredienser till en smet. Fyll formen med smeten, täck med laxskivorna och plastfolien. Kyl i minst 1 dygn innan användningen.

Tag moussen ur formen och skär i ca 1,5 cm tjocka skivor med vass fuktig kniv. Putsa kniven och vät den på nytt om den blir kladdig.

Julglögg

Portioner: 10

Förberedelser: 20 min

Ingredienser

1 st	Kanelstång	
10 st	Nejlikor	
1 msk	Kardemumma	
1 st	Stjärnanis	
1 bit	Ingefära	½ ”tumme”, skalad
1 st	Apelsin	Yttersta skalet och saften
3 dl	Vodka	Okryddad
3 dl	Portvin	Rött eller vitt
2 flaskor	Vin	Rött eller vitt
2-3 dl	Socket	Eller honung
	Mandlar	Skållade, till servering
	Russin	Till servering

Lägg kryddorna i en burk. Häll på spriten. Låt stå i rumstemperatur 12-24 timmar.

Sila spriten genom ett filter. Blanda spriten med portvin, vin och strösocker.

Värm den före serveringen, men låt den inte koka.

Spriten drar ur kryddsmaken och vill du ha glöggen extra kryddig kan du låta den ligga en längre tiden i spriten.

Välj vitt vin och vitt portvin om du vill ha en vit glögg.