



# *ANNORLUNDA JULMIDDAG*

Ben Wiberg  
Hencca Vilén

Steinerskolan, 8.12.2021

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Pumpasoppa.....	3
Beef Wellington.....	4
Trifle med julsmak.....	6

## Pumpasoppa

10 personer

Tillagningstid: ca 60 minuter

### Ingredienser:

2 st	myskpumpor	ca 2 kg
1 kg	schalottenlök	skalade, grovt skurna
1,6 liter	kokosmjölk	4 burkar
2 tsk	salt	
2 tsk	5-spice krydda	
¼ tsk	cayenne	
2 st	lime	rivet skal och saft
3 msk	fisksås	
	koriander	för garnering
½ dl	kokosolja	

Använd en rymlig kastrull som är tillräckligt stor för alla ingredienser.

Tvätta myskpumpen (butternut squash), halvera den och avlägsna kärnorna med en sked. Skär bort toppen och roten, skär pumpen i grova bitar och fräs med löken i kokosoljan tills löken är mjuk.

Tillsätt först 5-spice och cayenne, rör om och håll kokosmjölken på. Låt sjuda tills pumpen är mjuk.

Finfördela med stavmixer, värm upp och tillsätt lime och fisksås just innan serveringen. Garnera med koriander.

## **Beef Wellington**

10 personer

Tillagningstid: ca 90 minuter

### **Ingredienser:**

2 kg	inre file av nötkött	putsad
1 kg	smördeg	2*500 g frusen
200 g	ankleverpate	
2 st	ägg	
0,5 kg	trattkantareller	grovt skurna
	smör	
	salt & svartpeppar	
2 dl	vispgrädde	
1,5 kg	rotselleri	skalad och skuren
0,5 kg	schalottenlök	finskuren
	oxbuljong	
1 flaska	madeira	
	tomatpuré	
	maizena	
2 tsk	timjan	torkad
4 st	vitlösklyftor	krossade och skurna

### **Beef Wellington**

Stek svampen i smör, tillsätt vitlök. Stek ytterligare en stund.

Tillsätt timjan och madeira och sjud några minuter till.

Kavla ut smördegen på mjölat bakbord till en storlek som passar runtom köttet. Pensla kanterna med uppvispat ägg.

Bred anklevermousse över smördegen. Fördela svampen över moussen och lägg köttet mitt på. Vik smördegen runt hela köttbiten och lägg den med skarven neråt på ett galler i en ugnform.

Pensla runt om med uppvispat ägg och ställ kallt 15 min.  
Värm ugnen till 200°. Skär små snitt i smördegen och sätt in en köttermometer i den tjockaste delen.  
Tillaga mitt i ugnen till en innertemperatur på 56°, ca 30 min. Låt vila minst 10 min innan den skärs upp.

### **Rotselleripuré:**

Fräs sellerin i smör tills den mjuknat en aning, häll över grädden och sjud tills sellerin är mjuk. Tillsätt salt och finfördela med stavmixer. Håll varm till serveringen.

### **Madeirasås:**

Fräs löken i smör tills den är mjuk. Tillsätt tomatpurén och fräs ytterligare en stund. Häll över madeiran och sjud tills såsen reducerats till ca hälften. Finfördela med stavmixer och avred med maizena till lämplig konsistens. Salta vid behov.

### **Tips!**

Förbered köttet genom att gnida in det med ca 2,5% salt och en aning svartpeppar. Lägg köttet på ett galler i en form, täck med en duk som du fuktat med ättika och låt torka i kylan i 2–3 dagar. Köttet blir mörare och fastare och genom att det samtidigt får torka så hindrar det att det läcker vätska under tillagningen och gör degen mjuk.

## Trifle med julsmak

10 personer

Tillagningstid: ca 30 minuter

### Ingredienser:

500 g	torkade plommon	skurna i bitar
300 g	gelésocker	
1 kg	jogurt	10% fett
100 g	honung	
1 bit	kanelstång	3-5 cm
1 st	stjärnanis	
10 st	pepparkakor	smulade
	glöggconcentrat	efter smak

Koka plommonen med kanelstången och stjärnanisen i just så mycket vatten att de är täckta. Tillsätt gelésocker när plommonen mjuknat och sjud en stund. Sätt av blandningen i botten av serveringsglaset och kyl.

Blanda jogurt honung och glöggconcentratet och häll över plommonen, kyl. Toppa med pepparkaks-smulet och servera.