

# Strikt vegetariska julrecept i massor !

Rapportera ev. felaktigheter eller kompletteringar till: plur@vegan.nu

## Huvudrätter

### **Nötstek** (4 - 6 portioner)

1 gul lök  
25 g margarin  
225 g (3,5 dl) blandade nötter (t ex jordnötter, valnötter, cashewnötter)  
100 g (ca 3 skivor) grahamsbröd  
3 dl grönsaksbuljong eller vatten  
1 tsk blandade kryddor  
salt och peppar efter smak  
Hacka lök och fräs i margarin tills den är genomskinlig.  
Mal nötterna och bröder fint tillsammans i mixer.  
Hetta upp buljong till kokpunkten och rör ner alla ingredienser.  
Blanda omsorgsfullt. Håll allt i smord ugnsfast form. Jämna till ytan.  
Strö över brödsmulor. Grädda i 200° värme i 30 min tills den är guldbrun.

### **Julrot** (i stället för julskinka)

1 kålrot  
2 msk tomatpuré  
senap  
sirap  
ströbröd  
Koka kålroten i en timme tillsammans med ketchupen.  
Lägg sedan kålroten i en ugnssäker form.  
Blanda lika delar senap och sirap och bred över kålroten.  
Strö ströbröd över roten. Gratinera i ugnen vid ca 225°  
i ca 20 minuter. Kan sedan skivas och ätas på exempelvis bröd.

### **Tofupaj**

Deg:  
3 dl vetemjöl  
125 g margarin  
2 - 3 msk kallt vatten  
Fyllning:  
300 g naturell tofu  
250 g hackad spenat eller mangold  
1 msk olivolja  
4 - 5 msk tomatpuré  
2 pressade vitlöksklyftor  
2 msk vatten  
3 - 4 tomater  
salt, örtekryddor  
Blanda ihop degen, tryck ut i pajformen och förgrädda i 10 minuter på 225°.  
Fräs vitlöken lätt i oljan och tillsätt tomatpuré, spenat och till sist smulad tofu.  
Låt puttra en stund och håll sedan blandningen i pajskalet. Garnera med tomatskivor och grädda i 225° i ca 20 minuter.

## Vita bönor i senapssås

3 dl torkade vita bönor  
hackad rödlök

Sås:

4 msk stark och söt senap  
1 msk socker  
1 msk vinäger  
1 dl olja  
1½ tsk örtsalt  
2 krm peppar

Blötlägg och koka bönorna enligt anvisningar på förpackningen. Vispa ihop ingredienserna till såsen, tillsätt oljan litet i taget under vispningen. Blanda i bönorna och låt stå kallt ett tag innan servering. Garnera gärna med hackad rödlök.

## Bovetesylta

1 dl bovetekross  
3 dl vatten  
1/2 gul lök  
1 st. veg. buljongpasta  
1 msk tomatpuré  
1 lagerblad

1/2 tsk mald kryddnejlika

1 knivsudd cayennepeppar alt chilipulver

Finhacka löken. Koka alltsammans ca 5 min under omrörning.

Tag sedan bort lagerbladet och häll upp syltan i en vattensköld form.

Den stelnar på ett par timmar.

## Morotslåda

1 kg morötter  
1 dl rårís  
2 dl vatten  
3 msk veg grädde  
morotsspad  
salt

Skala och koka morötterna i saltat vatten. Koka råríset sakta i vattnet

till dess att det blir mjukt (se koktid på förpackningen). Mosa morötterna

och blanda dem med ríset och grädden. Spád med morotsspadet om smeten verkar för hård. Smaksätt

med salt och örtekryddor. Grádda i 200°

ugnsvärme i ca 45 min.

## Svampvegetter (ca 8 st.)

1 dl grahamsskorp mjöl  
½ dl sojagrädde  
1 gul lök  
1 liter färsk eller djupfryst svamp (ca 400 g)  
1 msk olja  
1-2 tsk vitam körnig eller buljongkoncentrat  
2 dl nykokta och mosade potatisar  
2 msk bovetemjöl  
1 tsk basilika

Låt skorp mjölet svälla i sojagrädden ca 5 min. Skala löken och hacka den fint. Skölj och ansa svampen och skiva den. Fräs svamp och lök i fett på svag värme. Rör i vitam körnig efter några minuter.

Mosa potatisen och blanda den med skorp mjöl, svampfräs, bovetemjöl och söndersmulad basilika. Forma runda biffar av smeten och stek dem i olja på svag värme.

### **Biffar** (ca 80 st.)

1 kg gröna linser

0,5 kg solrosfrön

4 gula lökar

1 kg morötter

soja

svart- och vitpeppar

salt

Koka linserna tills de blir mjuka (ca 20 - 30 minuter).

Rosta solrosfröna i ett upphettat stekjärn.

Hacka sönder dem i mixer. Hacka och stek löken.

Riv och stek morötterna. Blanda ihop allt, helst i mixer, och krydda.

Tillsätt eventuellt vätska för att få smeten att binda ihop.

Forma till biffar och lägg på oljad plåt. Sätt in dem i ugnen,

250° under 40 minuter.

Biffar kan varieras. Andra kokta baljväxter eller rotfrukter kan användas som bas. Även kokt säd som exempelvis korngryn kan användas. Rester av annan mat kan tillföras såsom gröt och gryta. Blanda i rivna rödbetor för att

göra rödbetsbiffar, rivna morötter för att göra morotsbiffar etc.

Kan även formas till mindre bollar.

### **Rårisgröt**

3 dl råris

6 dl vatten

6 - 7 dl sojamjolk

1 bit kanel

Skölj riset. Koka det först i vatten tillsammans med kanelstängen,

25 - 30 minuter eller tills det mesta av vattnet kokat in. Tillsätt sojamjolk,

koka upp, rör om och låt koka på svag värme till lagom tjocklek.

Rör om ibland. Servera med sojamjolk, socker och kanel.

### **Risgrynsgröt** (10 portioner)

3 dl ris

5 dl vatten

2 kanelstänger

1,5 l veg. mjölk

1 tsk salt

1 tsk socker

Koka riset i vatten med kanelstängerna. Låt det koka tills nästan allt vatten har sugits upp. Tillsätt hälften av mjölken och låt koka under ständig omrörning i 5 - 10 minuter. Sedan tillsätts resten av mjölken och gröten får koka upp igen. Gröten måste småputtra/svälla i 1 - 1,5 timme, rör om då och då. När gröten börjar tjockna tillsätts mer mjölk så man får rätt mängd.

### **Potatisgratäng**

3 dl sojamjolk eller sojagrädde

2 pressade vitlöksklyftor

1-2 krm vitam körnig eller örtsalt

svartpeppar

10 potatisar

ev. 1 msk margarin

Smaksätt sojamjölken med vitlök, vitam körnig (örtsalt) och svartpeppar. Skala och skiva potatisen, inte alltför tunt. Varva potatisskivorna som taktegel i en smord ugnssäker form. Håll på det mesta av sojamjölken. Grädda i 200 grader ca 1 timme eller ca 45 minuter i 225 grader. Späd runt kanterna med resten av sojamjölken mot slutet av gräddningen.

### **Kokt potatis** (med vit sås)

2 msk margarin  
4 msk vetemjöl  
2,5 dl purjolöksspad  
2,5-3 dl sojamjolk eller motsvarande  
(havssalt)  
(svartpeppar)

Smält matfett i en tjockbottnad kastrull. Rör ner mjöl och tillsätt först buljong, sedan sojamjolk under omrörning. Låt allt puttra ihop under några minuter. Var och en kryddar själv på tallriken efter smak med havssalt och svartpeppar.

### **Ugnsbakade potatispuckar**

10 potatisar  
2 msk mjölkfritt margarin  
muskot  
salt  
svartpeppar  
olja

Sätt ugnen på 200 grader. Skala och koka potatisen tills den blivit genommjuk, ca 20 minuter. Mosa potatis och margarin med en gaffel. Krydda efter smak. Pressa ner så mycket potatis du kan i en liten form som rymmer ca 1 dl. Själv brukar jag använda mig av just ett decilitermätt. En form i plast är enklast eftersom potatisen då glider ur formen lättare.

Vänd mättet/formen upp och ner över en oljad plåt så att potatisen halkar ur. Gör likadant med allt mos. Ställ in plåten i ugn 5 minuter eller tills potatisen börjar bli gyllengul.

### **Rotsaksgratäng** (2 formar)

1 kg morötter  
2 kg potatis  
6 gula lökar  
0,5 kg palsternackor  
sojamjolk  
soja  
svart- och vitpeppar  
salt

Koka potatisen. Skiva och stek morötter, lök och palsternackor. Varva i olika lager i form. Gör sås av sojamjolk kryddad med soja, peppar och salt. Häll över rotfrukterna i formen. Sätt in i ugn 225° ca 25 minuter.

### **Kokta grönsaker**

brysselkål  
blomkål  
morötter  
ärter  
grönkål  
Koka i saltat vatten.

### **Klyftpotatis**

potatis  
rosmarin  
Borsta potatisen och skär den i klyftor. Lägg i oljad form. Strö över rosmarin. Grädda i ca 40 minuter i 225°.

## **Rödkål**

1 rödkålshuvud

1 gul lök

10 nejlikor

1 äpple

1/2 tsk kummin

1 dl svart vinbärssaft

saften av en citron

1/2 dl äppelcidervinäger

sirap efter smak

Hacka rödkålen och löken fint. Koka på svag värme i ca 1 timme

tillsammans med nejlikor, äppelbitar och kummin. Håll sedan i svartvinbärssaft,

citronsaft, vinäger och sirap. Koka upp igen tills kålen är riktigt mjuk.

## **Vita bönor i grönkålsgrädde**

Ingredienser

250 g färsk eller fryst grönkål

1 gul lök

smör

2 1/2 dl sojagrädde

1 tsk salt

1krm svartpeppar

3 dl kokta stora vita bönor, hemkokta eller på burk

Grovhacka den färska grönkålen. Skala och hacka löken. Fräs kål och lök i smöret i en stor stekpanna.

Håll på grädden och låt det koka ihop på svag värme 5-10 min. Smaksätt med salt och peppar. Rör ner

bönorna och låt koka någon minut.

## **Janssons frestelse**

7 - 8 stora potatisar

2 gula lökar

veg. pastej

2 msk tamari (sojasås)

2 dl veg. mjölk

dill

örtsalt

Hacka löken och täck botten på den smorda formen. Skiva ned den råa potatisen i formen, varva med

örtsalt och dill. Gör sås genom att mixa pastej, mjölk och tamari. Håll såsen över formen och gratinera i

ugnen i 225°, ca 50 minuter.

Täck eventuellt med lock de sista 15 minuterna.

## **Hasselnötsbullar**

200 g hasselnötskärnor

1 gul lök

6 st. kokta potatisar

1 tsk naturell sojasås

(ev. finhackad persilja)

Mal nötkärnorna på mandelkvarn eller kör dem i matberedare tillsammans med den skalade löken och potatisen. Tillsätt sojasåsen och ev. också persilja. Ta upp färsen och forma till små bullar.

Stek dem lätt i margarin tills de fått fin färg.

## **Rödbetsfärs som skinka**

100 g sojaprotein i bitar  
vatten  
4-5 st. kokta rödbetor  
6-7 kokta potatisar  
5 dl kokt råris  
1 gul lök  
2 dl bovetemjöl  
1 tsk örtsalt  
vatten

Lägg sojaproteinet i vattnet enligt förpackningens anvisningar. Hacka rödbetorna, potatisen, riset, löken och sojaproteinet i matberedare. Tillsätt bovetemjölet, örtsaltet och lite vatten. Arbeta samman ingredienserna till en färs Ta upp den på en skärbräda och forma den som en skinka. Bred på senapen och sikta över ströbröd. Lägg färsen på ett ugnssäkert fat och stek i 225° mitt i ugnen tills färsen blivit genomvarm och fått lite färg.

Garnera t.ex. med grönkålsblad, ev. katrinplommon och kokta äppelhalvor fyllda med gelé.

## **Rödbetsbiffar**

4 potatisar  
4 rödbetor  
1 lök  
salt och peppar  
olja

Koka potatisarna och rödbetorna var för sig, potatisarna i ca 20 minuter och rödbetorna i 30-60 minuter. Mosa potatisen och finhacka rödbetorna. Finhacka löken. Rör ihop alla ingredienser ordentligt, salta och peppra. Forma till biffar och stek i olja.

## **Corned beef**

5 potatisar  
2 msk olja  
1 burk majs  
1 gul lök  
1 dl vetemjöl  
2 vitlöksklyftor  
salt, svartpeppar

Koka potatisen. Hacka under tiden löken fint. Mosa potatisen med olja. Rör ner majs, gul lök, mjöl, vitlök och kryddor i potatismoset. Forma biffar och stek dem på medelvärme 5 minuter på varje sida.

## **Smårätter**

### **”Senapssill” (4 port)**

1 msk senap  
1,5 - 2 tsk socker  
0,5 msk vinäger  
3 msk olja  
1 dl sojagrädde  
1 röd lök  
1 ättiks-/saltgurka

aubergine (alternativt squash)

Skär aubergine i strimlor (filéer). Koka dessa i kraftigt saltat vatten till dess de blir mjuka och sladdriga. Blanda ihop senap, socker och vinäger. Tillsätt olja i en fin stråle under omrörning. Blanda i sojagrädden. Häll säsen över auberginen. Garnera slutligen med gurka och rödlök.

### **Inlagd "sill"**

1 grön gurka  
1 rödlök  
1 morot  
1/2 dl socker  
1/2 tsk salt  
1/2 dl äppelcidervinäger  
1 dl vatten  
1/2 påse sillkryddor

Skala gurkan och skär den i tärningar. Skala och skär löken och moroten i tunna skivor. Blanda socker, salt, vinäger, vatten och kryddor. Rör så att socker och salt löser sig. Slå lagen över de skurna grönsakerna. Låt stå över natten.

### **Guacamole**

1 avokado  
0,5 liten gul lök  
1 tomat  
1 vitlöksklyftor  
1 tsk olja  
salt

svartpeppar  
Dela avokadon och ta ur kärnan. Hacka tomaten och löken. Blanda allt för hand med en gaffel eller i en mixer. Tillsätt lite saft från citron så blir guacamolen inte brun.

### **Grönkålssoppa**

250 g grönkål  
1 liter grönsaksbuljong  
1/2 dl sojagrädde  
örtsalt  
1 krm vitpeppar  
1 tsk timjan  
1 tsk mejram

Skär bort hårda stjälkar från grönkålen och skölj bladen ordentligt. Hacka kålen i mindre bitar. Koka upp buljongvattnet och låt kålen koka på medelvärme under lock ca 15 minuter. Mixa soppan, enklast med handmixer direkt i kastrullen. Tillsätt grädden, mixa litet till. Låt soppan bli varm och koka litet lätt i 5 minuter medan du smaksätter den med saltet och kryddorna.

### **Lutlök med tillbehör**

3 långa purjolökar  
1 pkt djupfrysta gröna ärtor

Ansa och öppna purjon på en sida. Skölj noga. Skär i 12 - 15 cm långa bitar. Koka dem knappt mjuka i svag buljong. Serveras varma tillsammans med vit sås och gröna ärtor.

## Majonnäs/sås/dressing

### **Sojakvarg**

1 Sojagrädde

½ citron

Koka upp sojagrädden. Ställ grytan åt sidan. Pressa ur citronsaften försiktigt över hela ytan så att grädden flockar sig. Lägg på locket och låt svalna ett par timmar.

Häll upp ostmassan i en finmaskig sil och låt rinna av. Häll tillbaka det första som rinner av. Vasslan i skålen under silen ska bli tunn som Lät kvargen rinna av under natten.

Ostmassan kan användas istället för kvarg och cremefraiche i alla recept. Om massan känns alltför torr rörs den smidig med litet av vasslan och eventuellt litet olja.

### **Majonnäs**

0,5 dl sojagrädde

1 dl rapsolja

1 msk senap

dill

örtsalt

Häll sojagrädden och senapen i en mixer. Kör på högsta fart och häll sakta ned rapsoljan. Kör till önskad konsistens uppnåtts.

Rör i dill och salt.

### **Tofumajonnäs**

50 g silken tofu

1 msk solrosolja

½ tsk Dijonsenap

1 tsk citronsaft

svartpeppar

Blanda alla ingredienser utom pepparn och kör i mixer. Smaka av med svartpeppar och lägg i en liten burk med lock. Håller sig några dagar i kylskåp.

Varianter: Tillsätt vitlökspasta för mer bett; tillsätt en nypa saffran blötlagd i en droppe vatten för att få en mer medelhavsliknande dressing; tillsätt några droppar tabasco eller annan stark pepparsås för att få en mexikansk dipp.

### **Vit sås**

2 msk margarin

4 msk vetemjöl

2,5 dl purjolökspad

2,5 - 3 dl sojamjolk eller motsvarande

salt

svartpeppar

Smält matfettet i en tjockbottnad kastrull. Rör ner mjöl och tillsätt först buljong, sedan sojamjolk under omrörning.

Låt allt puttra ihop under några minuter. Krydda med salt och peppar.

### **Brun sås (0,75 l)**

7 gula lökar  
2,5 dl sojamjölk  
5 dl vatten  
mjöl till redning  
soja  
svart- och vitpeppar  
salt  
buljongtärning

Hacka löken i små bitar och stek mjuka på låg värme.  
Gör redning med lite mjöl i vattnet. Koka ihop allt i kastrull och tillsätt kryddor. Låt koka minst fyra minuter för att få bort eventuell mjölsmak. Mixa nötterna torra. Tillsätt vatten. Sila när mixern gått en till två minuter. Med mindre vatten blir det grädde.

### **Dressing comme il faut**

1 dl olja  
1 msk vitvinsvinäger  
1 tsk salt  
1 tsk svartpeppar  
1 vitlösklyfta, pressad  
Blanda alla ingredienser.

### **Rhode Island**

1,5 dl sojagrädde  
1,5 dl veg. majonnäs  
2 msk stark och söt senap  
8 msk ketchup/chili  
Vispa ihop alla ingredienser i en skål och låt gärna stå kallt ett tag innan servering.

### **Gurksås med vitlök (3-4 port)**

ca ½ gurka  
1 sats sojakvarg (se recept)  
1 msk olja  
1-2 pressade vitlösklyftor  
örtsalt  
pepparmix  
Riv gurkan grovt. Lägg det rivna i en sil över en skål. Pressa ur all vätska med handen. Rör först ner gurksaften i kvargen. Därefter olja och gurka. Smaksätt med vitlök, örtsalt och peppar.

### **Cashew- eller mandelmjök**

2 dl cashewnötter eller mandlar mixas torra. Sedan tillsätts vatten. Silas när mixern gått en till två minuter. Med mindre vatten blir det grädde. På samma sätt gör man sesamgrädde och solrosfrögrädde.

## Sallader

### **Husets sallad (4 port)**

ca 5 dl fint strimlad vitkål  
2 dl grovt rivnen morot  
1 stort grovt rivet sött äpple

Dressing:

1 sats sojakvarg (se recept)

1 msk olja

½-1 krm curry

italiensk salladskrydda

pepparmix

Blanda alla grönsaker med dressing.

### **Grönkålssallad**

3 - 4 kvistar rå grönkål

3 medelstora råa potatisar

2 mjölksyrade gurkor

1 gul lök

1 msk pressad citron

1 tsk matolja

Mal eller hacka grönkålen fint. Finhacka potatisen, gurkorna och löken.

Blanda alltsammans i en skål tillsammans med citron och olja.

### **Rödbetssallad (4 port)**

2-3 kokta rödbetor

1 morot

1 äpple

½ dl finhackad rödlök

1½ dl finhackad sur- el. saltgurka

Dressing:

2 msk gurkspad

2 msk olja

1-2 msk hackad kapris

1-1½ tsk Dijonsenap

örtsalt

mald kryddpeppar

Skala och hacka rödbetor, morot och äpple mycket fint. Blanda det hackade med lök, gurka och dressing.

Smaka av salladen med litet kaprispad. Låt salladen stå och dra i kylskåpet några timmar före serveringen.

### **Vegetarisk sillsallad**

150 g kokta potatisar

200 g inlagda rödbetor

4 msk spad från de inlagda rödbetorna

½ dl finhackad gul lök

100 g syrligt äpple

100 g saltgurka

Skär alla ingredienser i små tärningar. Blanda ihop allt väl. Lägg salladen i en serveringsskål och låt den stå kallt några timmar före serveringen.

### **Champinjonsallad** (4 port)

300 g färska champinjoner

1 knippe persilja

Dressing:

1 msk citronsaft,

2 msk olja,

1 msk vatten,

1 klyfta pressad vitlök,

½-1 tsk dragon,

ev. 1 tsk senap

ev. 1 tsk örtsalt

Skiva svampen fint och finhacka persiljan. Blanda grönsakerna med dressingen.

### **Potatissallad** (1 hink)

6 kg potatis

3 purjolök

1 burk kapris

(oliv)olja

vinäger

vitlök

örtsalt

svart- och vitpeppar

salt

dill

Koka potatisen och skala den (av estetiska skäl). Blanda ihop dressingen; dubbelt så mycket olja som vinäger. Blanda ihop allt.

## **Bröd**

### **Brytbröd** (20 st.)

4 dl vatten

50 g jäst

1 tsk havsalt

1 msk olja

3 dl grovt rivna morötter (ej packat)

2 dl rågmjöl

3 dl grahamsmjöl

4-5 dl vetemjöl

Värm vatten till 37 grader. Rör ut jästen i litet av degspadet. Tillsätt resten av degspadet, havssalt, olja, morötter, rågmjöl, grahamsmjöl och det mesta av vetemjölet. Arbeta ihop degen. Låt den jäsa övertäckt ca 30 min.

Ta upp degen på mjölat bakbord och knåda den väl. Rulla ut två längder och dela varje längd i 10 delar. Baka ut bullar på samma sätt som ovan men ställ dem tätt tillsammans i en smord form. Låt dem jäsa övertäckta i ca 30 min. Grädda dem i mitten av ugnen i 200 graders ugnsvärme i 25-30 min.

### **Farinbröd** (2 limpor)

30 g jäst

5 dl fingervarmt vatten (37 grader)

50 g farinsocker

8 dl rågsikt

½ tsk anis

½ tsk fänkål

Rör ut jästen i vattnet så att den löser sig. Rör i de övriga ingredienserna. Låt jäsa i 30 minuter. Knåda degen smidig på bakbord och forma sedan limpor. Jäs på plåt ytterligare 30 minuter. Grädda bröden i 175 grader i 40 minuter.

## **Vitlöks- och rosmarinbröd**

1/2 paket jäst  
3 dl ljummet vatten  
2 krm salt  
2 pressade vitlöksklyftor  
1 msk färsk rosmarin  
7-8 dl vetemjöl  
2 msk olivolja  
2 tsk grovt salt

Blanda jäst och ljummet vatten. Tillsätt salt, olja, rosmarin och mjöl i angiven ordning. Jäs i ca 45 min. Tryck ut degen på långpanna som är smord. Strö över grovt salt och eventuellt mer olja. Grädda i 200° grader, 20-25 min, mitt i ugnen. Går även utmärkt att frysa.

## **Vörtbröd med russin (4 bröd)**

50 g jäst  
100 g margarin  
2 flaskor julöl  
33 cl  
1 flaska julmust  
33 cl  
1 dl mörk sirap  
1 msk salt  
1 msk malda pomeransskal  
2 tsk malda nejlikor  
2 dl russin

cirka 3 liter rägsikt, 1,7 kilo

Smula jästen i degbunken. Smält margarinet, sätt till öl, must och sirap och värm blandningen till 37 grader. Häll över jästen, sätt till salt, kryddor och russin och rör sedan ner så mycket av mjölet att det blir en smidig, inte alltför fast deg. Arbeta degen väl så att den släpper bunkens kanter. Strö på lite mjöl, täck med handduk och låt degen jäsa i en timme. Arbeta ihop degen och ta upp den på bakkbordet. Knåda igenom den och dela den i fyra delar. Forma varje del till en rund eller lite oval bulle och lägg på klädda plåtar. Täck och låt jäsa till dubbel storlek, det tar ungefär en halvtimme. Värm under tiden ugnen till 200 grader. Grädda bröden i nedre delen av ugnen i cirka 45 minuter. När cirka 10 minuter återstår av grädnings- tiden kan bröden, för att bli riktigt blanka, penslas med lite varmt sirapsvatten.

Låt bröden svalna på galler övertäckta med handdukar.

## **Hälsobröd**

7 dl vatten  
2 dl sirap  
2 msk majsolja  
50 gr jäst  
1,5 tsk salt  
6 hg rägsikt  
3 dl vetekli/vetegroddar  
6 hg vetemjöl

Smula söner jästen i degbunken. Ljumba vattnet, sirap och oljan. Häll det över jästen. Arbeta in kli, salt och mjöl. Knåda degen smidig och blank. Forma den till 2 runda kakor som läggs på smord plåt att jäsa i ungefär 40 min. Nagga med en gaffel, pensla med vatten och beströ med vetekli. Grädda bröden i 175° varm ugn, ungefär en timme.

### **Kubb** (1st)

(gräddas ca 4 timmar)

75 g jäst

5 dl ljummet vatten (37°)

1 tsk salt

1 dl mörk sirap

ca 1,7 liter grovt matbrödsmjöl av vete och råg

eller 7 dl grovt rågmjöl

ca 1 liter vetemjöl, gärna bakvetemjöl

Smula jästen i en bunke. Rör ut den i vattnet. Tillsätt salt, sirap samt största delen av mjölet och arbeta degen kraftigt i bunken. Tillsätt resten av mjölet efter hand och arbeta tills degen är smidig och släpper bunkens kanter. Låt degen vila övertäckt ca 10 min.

Smörj en rund rak form, rymd ca 2 ½ liter, t.ex. en enkilos kaffeburk.

Tag upp degen på mjölat bord och forma den till en slät bulle. Lägg den i formen.

Täck med fuktad duk och låt brödet jäsa ca 45 min. Täck formen väl med smord aluminiumfolie.

Ställ formen i en kastrull och håll på hett vatten upp till 2/3 av formens höjd.

Koka brödet ca 4 tim. Håll på vatten i kastrullen under koftiden.

Stjälp brödet ur formen. Linda in det i en duk och låt det kallna på galler.

Skär brödet mitt itu och dela ev. varje halva mitt itu så det bildas fyra trekanter.

### **Pomeranslimpor** (2 bröd)

Gräddningstid ca 40 min.

50 g veg. margarin

5 dl veg. mjölk

50 g jäst

1 tsk salt

½ dl sirap

4 pomeransskal el. 2 msk malda pomeransskal

1 liter rågsikt

ca 5 dl vetemjöl, gärna bakvetemjöl

Smält fett. Håll i mjölken och låt blandningen bli ljummen (37°). Smula jästen i en skål och rör ut den i lite av degspadet. Tillsätt resten av degspadet, salt, sirap, kokta och hackade eller malda pomeransskal, rågsikt och största delen av vetemjölet. Arbeta degen kraftigt i bunken och tillsätt resten av mjölet efter hand. Degen ska bli smidig och släppa bunkens kanter. Täck degen och låt den jäsa till dubbel storlek, ca 45 min. Arbeta degen lätt i bunken och tag upp den på mjölat bord. Dela degen i två delar och forma varje del till en avlång limpa. Lägg limporna på smord plåt. Täck med duk och låt jäsa ca 30 min. Sätt ugnen på 200°. Pensla limporna med varmt vatten. Grädda i nedre delen av ugnen ca 40 min. Låt limporna kallna inlindade i duk på galler.

### **Franskbröd** (2 formar; utmärkt att rosta)

1 l vatten

2 pkt jäst

0,5 tsk salt

vetemjöl till degen släpper

Smula jästen i en degbunke. Värm vattnet till 37 grader, och tillsätt till jäst och salt.

Håll i mjölet och knåda ihop till en deg. Lägg i form och låt jäsa i ca 1 timme.

Grädda ca 40 min i 200°. Före gräddning stick hål med gaffel och pensla eventuellt med kaffe.

### **Mörka hålkakor** (6 st.)

50 g jäst  
25 g veg. margarin  
1 dl sirap  
4 dl vatten  
1 tsk salt  
1 msk anis  
1 msk fänkål  
5 dl fint rågmjöl  
5 dl rågsikt  
2-3 dl mjöl till utbakning

Smält margarinet, håll i sirapen och vattnet, låt det bli 37°. Lös jästen i lite av vätskan, håll resten av vätskan över. Salta och krydda, rör ner rågmjöl och rågsikt lite i taget och låt degen jäsa övertäckt i bunken ca 30 min. Tag upp den på mjölat bakbord, arbeta den smidig och forma sex runda kakor, tag hål i mitten med ett glas eller runt kakmått.

Pricka kakorna, lägg dem på bakplåten och grädda dem i 225° ugn i ca 20 min.

Pensla dem med vatten så fort de tagits ur ugnen och låt dem svalna under bakduk.

### **Grahamsbullar**

1 pkt jäst  
7 dl ljummet vatten  
2 msk sirap  
2 tsk havssalt  
10 dl grahamsmjöl  
5 dl vetemjöl

Blanda jäst, vatten, sirap och salt. Låt stå och dra i en kvart, rör sedan ned mjölet.

Trilla runda bullar, platta till dem och låt dem jäsa ca 30 minuter (pensla med veg mjölk om du vill). Grädda i 200°, ca 20 minuter.

### **Julkavring** (3 limpor)

7 + 3½ dl vatten  
7 + 7 dl rågmjöl  
1 msk salt  
50 g jäst  
2 dl mörk sirap  
1 l rågsikt  
7 dl vetemjöl

Om du vill ha ett mörkt bröd tillsätt ett par msk soja i degspadet.

Häll 7 dl kokande vatten över 7 dl rågmjöl och salt. Täck över och låt stå över natten. Rör ut jästen i 3½ dl fingervarmt vatten. Häll detta samt 7 dl rågmjöl i degbunken. Arbeta samman allt till en lös deg som får jäsa 4 timmar. Sätt ugnen på 180° och smörj 3 avlånga formar. Blanda sirap, rågsikt och vetemjöl i degen. Arbeta väl och dela degen i 3 delar, som läggs i formar och får jäsa i 30 min. Sätt formarna på en plåt med en smord plåt över. Detta för att kavringen ska få sin karaktäristiska form. Grädda ca 50 min.

Pensla med vatten och låt kallna i bakduk.

### **Rågsiktsbröd**

50 g jäst  
6 dl veg. mjölk  
1 msk salt  
12 dl rågsikt  
5 dl vetemjöl

Smula sönder jästen i degbunken. Värm mjölken till 37°. Häll lite av mjölken över jästen och rör om tills jästen löst sig. Häll över resten av mjölken. Salta, tillsätt rågsikt och vetemjöl, utom lite grann till utbakningen. Arbeta degen jämn och smidig och låt den jäsa övertäckt i bunken i ca 30 min. Stjälp upp degen på bakbordet och arbeta den tills den har den rätta konsistensen. Baka ut den till två ovala bröd. Lägg dessa på plåt med bakpapper och låt dem jäsa täckta med bakduk i 30 min. Sätt på ugnen i god tid på 200°. Skära bröden med en vass kniv eller ett rakblad och grädda dem i 200° ugn i ca 45 min.

## Pålägg

### **Vitlökskräm**

4 vitlöksklyftor  
2 nykokta potatisar  
2 ½ dl olivolja  
2 msk citronjuice  
1-2 tsk senap, typ Dijon  
salt, peppar

Hacka vitlöksklyftorna fint. Mosa potatisen och blanda den med vitlök, olja och citronjuice. Nykokta potatisen vara för att den lättare suger i sig olja då. Smaka av med senap, salt och peppar.

Den här vitlökskrämen är mycket god till grönsaker, men också utsökt på en skiva tjockt bröd.

### **Juliga kålrotsskivor**

1 liten kålrot  
2 msk chilisås  
senap

ströbröd (obs! ströbröd kan innehålla både animaliskt fett och kärnmjök, läs innehållsförteckningen!)  
Skär kålroten i ½ cm tjocka skivor. Koka skivorna tillsammans med chilisåsen tills de är mjuka. Lägg ut dem i en ugnssäker form och bred senap på ovansidan av alla bitarna, strö sedan litet skorpsmulor över. Gratinera i ugnen i 225 grader i ca 20 minuter. Kan ätas både varm och kall, till julbordet eller på smörgås. (Eko-ströbröd som enligt ingrediensförteckningen är animaliefritt finns hos Hemköp).

### **Tofupålägg**

1/2 kg tofu naturell  
1 liten påse saltorkade tomater  
vitlök  
örtsalt  
dill

Blötlägg tomaterna över natten. Hacka dem. Mixa allt och tillsätt kryddor.

### **Linspastej**

2 dl röda linser  
4 dl vatten  
1 veg. buljongtärning  
1 stor grovhackad gul lök  
2 dl skalade sesamfrön  
0,5 dl vatten  
1 msk maizena (rågad)  
1-2 tsk stött koriander  
1-2 tsk curry  
Ev. 1 tsk örtsalt

Skölj linserna. Koka upp vatten + buljongtärning. Tillsätt linser, lök och koka i 8-10 min. Mixa sesamfrön och koriander noga. Blanda vatten och maizena samt de varma linserna och mixa allt. Smaka av med kryddorna. Pastejen kan förvaras 3-4 dagar i kyl och går även bra att frysa.

## **Hummus**

0,5 liter kokta kikärter  
saft av en halv citron  
0,5 tsk salt  
0,5 tsk vitpeppar  
3 vitlöksklyftor  
0,5 dl olja (gärna olivolja)  
0,5 dl kallt vatten  
Mixa allt i matberedare till en slät massa.

## **Dessertost**

2 dl solrosfrön  
½ dl cashewnötter  
ca 15 st. svarta oliver  
1 vitlöksklyfta  
2-2½ msk citronsaft  
1½ tsk dragon  
1 dl vatten  
1-1½ krm örtsalt  
2 msk finhackad persilja  
Mal solrosfrön och nötter först i food processor eller mixer. Kärna ur oliverna och skär dem i små bitar. Pressa vitlöken och tillsätt alla ingredienser utom oliver och persilja i mixern. Mixa tills massan är slät. Rör till sist ner oliver och den hackade persiljan.

## **Kakor och bullar**

### **Äppeltoscapaj (8 port)**

Pajskal:

2 dl vetemjöl (strukna mått)  
2 dl havregryn  
1 msk farinsocker  
100 g kallt mjölkfritt margarin  
3 msk kallt vatten

Börja med pajskalet. Lägg vetemjöl, havregryn, socker och margarin i en skål. Finfördela fettet med gaffel. Tillsätt vattnet och arbeta raskt ihop degen. Låt degen vila kallt en timme i kylan eller 30 min i frysen. Tryck ut degen i en smord pajform, ca 25 cm i diameter. Förgrädda ca 15 min i 200 grader.

Fyllning:

3-4 äpplen

Toscatäcke:

3 dl blandade nötter, t ex hassel-, cashew-, valnötter, pinjekärnor och sötmandel  
50 g mjölkfritt margarin  
3 msk råsocker  
2 msk lönnsirap  
1 msk vetemjöl  
1 msk sojamjolk

Rosta nöterna i långpanna ca 5 min i 200 grader. Passa noga så att de inte bränns. Skala äpplena och skiva ner dem med osthyvel direkt i det förgräddade pajskalet. Grädda i 200 grader ca 10 min.

Ta ut pajformen ur ugnen. Hacka nöterna. Blanda margarin, socker, sirap, vetemjöl och sojamjolk i en gryta. Låt allt få smälta ihop under svag värme. Toscasmeten blir seg om den får koka. Rör ner nöterna i smeten och klicka den över äpplena. Grädda pajen i ytterligare ca 12 min.

### **Morotskaka** (lätt beroendeframkallande!)

0,75 dl sojagrädde  
2 dl socker  
0,5 dl olja  
3 dl rivna morötter  
2 dl vetemjöl  
0,5 tsk salt  
1 tsk bakpulver  
1 tsk vaniljsocker  
1,5 tsk malen kanel

Glasyr:

50 g Tofutti naturell mjukost (blir gott även utan)  
30 g veg. margarin  
2 dl florsocker  
0,5 tsk vaniljsocker  
kokosflingor

Vispa ihop grädden med sockret. Tillsätt de övriga ingredienserna, rör om försiktigt. Grädda i en smord och strödd form i 175 grader i ca. 45 minuter. Rör ihop ingredienserna till glasyren och bred detta ovanpå kakan när den kallnat. Strö över kokosflingor eller flagad mandel.

### **Chokladkaka med apelsingnista**

1½ dl vetemjöl  
1 dl kakao  
100 g malen mandel  
2 dl strösocker  
6 msk olja  
1 tsk vaniljsocker  
1½ dl sojamjolk  
6 msk vatten

Till glasyr:

1½ dl florsocker  
2 apelsiner

Sätt ugnen på 150 grader. Smöra en kakform. Bland mjöl och kakao i en skål. Tillsätt mandel, socker, olja och vaniljsocker. Håll i sojamjolk och vatten och blanda till en jämn smet. Håll smeten i formen och grädda i mitten av ugnen 30 minuter.

Gör under tiden glasyren. Skölj apelsinerna väl och riv det yttersta skalet fint. Pressa ut all apelsinsaft på ett fat med kant eller i en liten skål. Rör i florsockret. Fortsätt att röra tills glasyren är jämn.

Vält försiktigt den färdiggräddade kakan på ett galler. Låt svalna något. Bred på glasyren. Gör gärna ränder i glasyren med en vanlig gaffel. Pudra över rivet apelsinskal.

### **Bollar** (ca 20 st.)

100 g margarin  
1 dl socker  
3 dl havregryn  
1 tsk vaniljsocker  
1 - 1,5 msk vatten

Mockasmak. Lös upp 4 tsk pulverkaffe i vattnet och arbeta samman alla ingredienserna till en deg. Forma små bollar, rulla dem i havregryn eller pärlsocker och ställ dem kallt att stelna.

Vaniljsmak: Samma recept men tillsätt i stället totalt 3 tsk vaniljsocker.

Kakao. Samma recept men tillsätt i stället 4 tsk kakao.

## Mjuk pepparkaka

75-100 g mjölkfritt margarin  
3 msk farinsocker  
1½ dl fint rivna squash eller gurka  
3 msk lingonsylt  
2 dl sojamjolk  
1 dl dadelströ  
½ dl sojamjöl  
3 dl vetemjöl  
1 msk kanel  
¾ tsk malen kryddnejlika  
1 tsk malen ingefära  
1 tsk bikarbonat

Rör margarin och farinsocker poröst. Tillsätt den rivna squashen, sojamjölken, lingonsylten och dadelströ. Blanda mjölsorterna med kryddor och bikarbonat. Blanda allt och håll smeten i smord och bröad form (1½ liter). Grädda kakan i nedre delen av ugnen i 175 grader i ca 55 min.

## Pepparkakor (150 - 200 st.)

0,75 dl vatten  
0,75 dl sirap  
1 hg brunt farinsocker  
1 hg strösocker  
1,5 hg margarin (mjölkfritt)  
0,5 msk kanel  
0,5 msk ingefära (knappt)  
0,5 tsk nejlikor  
0,5 tsk rivet pomeransskal (kan uteslutas)  
0,5 tsk stött kardemumma  
0,5 msk bikarbonat  
0,5 kg vetemjöl

Koka upp vatten, sirap, farin- och strösocker. Lägg i margarinet och låt det smälta i massan. Låt den kallna fullständigt och rör därefter ner kryddorna och bikarbonaten. Arbeta in mjölet, men spara något till utbakningen. Täck över degen och låt den stå kallt till följande dag eller längre. Arbeta därefter degen blank och smidig. Kavla den tunn och tag ut kakor med mått. Grädda dem i medelgod ugnsvärme, 200°, ca 5 min på bakplåtspappersklädda plåtar. Drag papperet av plåten och låt kakorna svalna på papperet.

## Skurna pepparkakor (med mandel, ca 100 st.)

5½ dl vetemjöl  
2 dl sötmandel  
200 g margarin  
2 dl socker  
1 dl sirap  
2 tsk ingefära  
2 tsk kanel  
2 tsk nejlikor

Hacka mandeln grovt. Rör margarinet poröst och blanda i alla övriga ingredienser. Arbeta degen smidig. Dela den i två delar och forma till tjocka rullar. Linda in rullarna i folie eller smörgäspapper och låt dem ligga kallt några timmar eller över natten. Skär dem sedan i tunna skivor och grädda i 175 grader i 10-12 minuter.

### **Saffransbröd/lussekatter** (3 - 5 flätor eller 30 - 40 katter)

1 dl sesamfrö, skalade  
(eller 5 dl annan växtmjölk) 5 dl vatten  
0,5 hg jäst  
2 hg margarin (mjölkfritt)  
1 tsk kardemumma (stött)  
1 - 2 påsar (om 0,5 g) saffran  
2 dl strösocker  
0,5 tsk salt  
0,9 kg vetemjöl

Mixa sesamfröna 20 sekunder torra, tillsätt 5 dl vatten och mixa 2 min. Sila genom t.ex. tubgassil. Späd med vatten till 5 dl vätska om det ej blivit fullt så mycket silad sesammjolk. Smula sönder jästen i degskålen. Smält margarinet i en gryta. Tag grytan från plattan och tillsätt sesammjölken, socker, salt, kardemumma och saffran. Låt vätskan bli fingervarm. Håll vätskan över jästen och lös upp den. Blanda in vetemjöllet lite i sänder och arbeta samman till en deg. Låt jäsa till dubbel storlek. Tag upp degen på mjölat bakbord, arbeta samman den och baka ut den till flätor eller lussekatter. Lägg på smorda plåtar, garnera eventuellt med russin och låt jäsa mycket poröst. Grädda små katter i 250° i ca 10 minuter, flätor i 200 - 225° i ca 20 minuter. Pensla bröder med vatten eller kaffe och låt det kallna övertäckt på galler.

### **Äppelkaka**

Smuldeg:  
3 dl havregryn  
1,5 dl grahamsmjöl  
1,5 dl vetemjöl  
2 dl råsocker  
Fyllning:  
5 äpplen  
2 msk mald kanel  
75 g margarin

Skala och riv äpplena grovt. Lägg dem i botten på en smord form och strö över kanel. Blanda ingredienserna till smuldegen ordentligt. Strö över smuldegen i formen. Avsluta med att hyvla margarinet över hela pajen (lägg margarinet i frysen för att få det hyvlingsbart). Grädda i 175° i 30 minuter eller tills pajen känns mjuk. Servera ex med sojaglass.

### **Frukt- och nötkaka**

200 g margarin  
4 dl veg. mjölk  
75 g jäst  
1 dl russin  
8 dl grahamsmjöl  
15 - 20 fikon  
1 dl hasselnötter  
kanel  
kardemumma  
3 msk olja  
2 msk sirap  
skalade sesamfrön

Blanda russin och mjöl. Tillsätt margarin. Lös upp jästen i mjölken. Rör ihop allt till en lös deg. Skär fikonen och hacka nötterna. Blanda ner det i degen. Lägg degen i en långpanna och jäs till dubbla storleken (ca 30 minuter). Vid slutet av jäsningsen så pensla med olja och sirap samt strö över kanel och sesamfrö. Grädda i 225°, ca 8 - 12 minuter.

### **Stenhammarskakor** (ca 75 st.)

300 g veg. margarin

7 1/2 dl vetemjöl

3 dl socker

1/2 tsk hjortronsalt

75 g korinter

75 g finhackad sötmandel

Pensling och garnering:

vatten, hackad sötmandel

Arbeta samman ingredienserna till en smidig deg, som delas i 6 bitar och rullas till fingertjocka längder och läggs på smord plåt. Platta till dem något, pensla med vatten och strö över mandel. Grädda i 200 12-15 minuter. Skär sneda bitar medan längderna är varma.

### **Saffranskaka**

Gräddningstid ca 40 min

6 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

2 dl strösocker

1 g saffran

100 g veg. margarin

1 dl russin

1 dl veg. grädde

1 1/2 dl veg. mjölk

Garnering: pärlsocker

Sätt ugnen på 200°. Smörj en form, rymd ca 1 1/2 liter. Blanda mjöl, bakpulver, socker och saffran i en skål. Finfördela fettet i blandningen. Tillsätt russin samt veg. grädde och veg. mjölk. Rör samman allt till en deg. Lagg degen i formen och jämna till ytan lite. Strö över pärlsocker. Grädda på galler på första falsen i ugn ca 40 min. Låt kakan svalna på galler under duk. Servera saffranskakan nygräddad.

### **Julstjärnor** (ca 25 st.)

Gräddningstid ca 15 min

"Smördeg":

4 1/2 dl vetemjöl

1 1/4 dl vatten

2 tsk ättikssprit

200 g veg. margarin

Fyllning: fast sylt eller gelé

Garnering: ev. kristyr (florsocker och vatten, mycket lite vatten)

Häll mjölet i en skål. Tillsätt vattnet, ättiksspriten och 50 g av margarinet i små bitar. Arbeta allt till en smidig deg. Låt den vila kallt ca 15 min. Kavla ut degen till en rektangel. Lagg resten av fett i skivor på hälften av degen. Vik samman och kavla ut degen lätt till en rektangel, ca 1/2 cm tjock. Vik degen i tre delar. Låt den vila kallt ca 15 min. Kavla ut och vik degen som förut. Upprepa kavling och vikning ytterligare en gång. Kavla ut degen till en ca 3 mm tjock kaka. Sporra eller skär ut fyrkanter, ca 7x7 cm stora. Skär upp hörnen mot mitten och lagg en klick sylt mitt på varje kaka. Böj in varannan flik mot mitten och tryck till. Lagg kakorna på en vattensköljd plåt. Låt dem stå ca 15 min. Sätt ugnen på 250°. Pensla med bara vatten eller t.ex. vatten vispat med majs mjöl och lite olja. Grädda mitt i ugnen tills de fått fin färg, 8-10 min. Låt kakorna kallna på plåten. Garnera ev. med kristyr.

### **Pepparnötter** (ca 125 st.)

150 g veg. margarin

1 dl socker

1/2 dl sirap

1 1/2 tsk kanel

1 1/2 tsk ingefära

1 1/2 tsk nejlikor

1 1/2 tsk malen eller finstött kardemumma

1 tsk bikarbonat

4 dl vetemjöl

## **Nötkakor**

200 g veg. margarin

1 1/2 dl socker

2 dl nötkärnor

4 dl vetemjöl

Garnering:

1/2 nötkärna

Mal nötkärnorna, blanda sedan ihop alla ingredienserna till en deg. Rulla små kulor och lägg på smord plåt. Tryck ner en halv nötkärna i varje kaka. Grädda i ganska svag ugnsvärme 175 i ca 8-10 min.

## **Godis**

### **Fruktgodis**

1 dl russin

5 fikon

3/4 dl vatten

1 dl strödadlar

1 1/2 dl sötmandel

skalet av 1 citron

kokos

Skölj russin och fikon och lägg dem i blöt i vattnet tillsammans med dadelströ några timmar. Hacka mandeln. Mal eller mixa den blötlagda frukten. Blanda fruktpurén med mandel och forma små bollar eller en avlång rulle som rullas i kokos.

### **Likörmarinerade frukter** (med vaniljglass)

Frukt, t ex vindruvor,

Äpplen, päron, apelsiner,

kiwi och bananer

likör

Socketlag:

Till 1 1/2 dl vatten behöver du

3 dl socker

Rör ihop socker och vatten till socketlagen i en kastrull och värm till socket har löst sig. Smaksätt lagen med likör. Skär all frukt i mindre, jämnstora bitar, dock ej bananerna. Blanda ner all frukt med likören i en skål och se till att vätskan täcker alla bitar ordentligt. Låt detta stå över natten.

Skär bananerna i små bitar och rör ner dem i blandningen strax innan servering. Servera frukten samt litet av lagen till veg. vaniljglass (Tofuline).

### **Apelsinris**

risgrynsgröt

smält sojavaniljglass

finhackade apelsiner

ev. lite vaniljsocker

Rör ihop ingredienserna. Garnera med ex apelsinklyftor.

## **Snickers**

0,5-1 burk jordnötssmör

2 dl sirap

1 tsk vaniljsocker

1 dl socker

8 dl krossade cornflakes

1 kaka mörk blockchoklad

Smält jordnötssmör, sirap och strösocker tillsammans i en kastrull. Blanda i cornflakes och vaniljsocker. Slå allt i en liten, smord långpanna. Smält chokladen i vattenbad och håll överst i långpannan. När det har stelnat, skär det i småbitar.

## **Kola**

100 g veg. margarin

1 dl ljus sirap

2 dl socker

1 msk brunt farinsocker

ev. lite vaniljsocker

Rör ihop allt i en tjockbottnad kastrull och låt massan småkoka vid svag värme i 6 - 7 minuter. Rör hela tiden så att smeten blandas väl och ej bränns. Håll smeten i en oljad långpanna. När den stelnat men ej hårdnat skärs den och klipps i bitar med en oljad kniv och en sax. Bitarna sveps in i smörpapper.

## **Knäck**

1 msk majs- eller solrosolja

3 dl strösocker

3 dl rostat ris eller cornflakes eller popcorn

ev. 1 msk vaniljsocker

Värm matfettet i en tjockbottnad kastrull och se till att det väl täcker botten. Håll sockret i kastrullen och smält det vid ej för stark värme. Rör med en trädsked hela tiden i sockret så att det ej bränns vid. Drag kastrullen från plattan då allt sockret har smält och rör därefter ned ris, cornflakes eller popcorn.

Håll massan på en oljad bakplåt, låt den stelna något och skär den i remsor med en oljad kniv. Klipp eller skär därefter remsorna i mindre bitar till karameller.

## **Chokladkyssar**

4 dl florsocker

1 dl vatten

1/4 tsk ättikssprit

5-7 pepparmyntsdroppar

Garnering:

75 g mörk blockchoklad

Koka sockret, vattnet och ättiksspriten tills lagen håller trådprovet. Doppa två fingrar [tummen och pekfinger] i lite kallt vatten. Ta en droppe sockerlag mellan fingrarna. Skilj dem åt några gånger.

Socketlagen skall bilda små sammanhängande trådar. Man kan också använda sig av en

hushållstermometer. Lagen är färdigkokt vid +115 grader C - +120 grader C. Håll socketlagen i en skål och sätt till pepparmyntsoljan när lagen svalnat.

Arbeta massan med en gaffel tills den blir slät, smidig och ganska fast. Placera skålen över vattenånga och rör sedan tills massan blir seg och tjockflytande. Klicka ut den med hjälp av teskedar på lätt oljat smörgåspapper. Låt karamellerna stelna. Smält chokladen i vattenbad. Garnera varje kyss med en klick smält choklad. Låt dem stelna. Förvaras svalt.

## **Saffransgröt med hallon**

2 1/2 dl rundkornigt ris  
5 dl vatten  
2 msk smör  
1 tsk salt  
ca 8 dl gammaldags mjölk  
1 kanelstång  
1 påse saffran, ca 0,5 g  
2 dl sojagrädde  
2-3 msk strösocker  
200 g frysta hallon

Blanda ris, vatten, smör och salt i en tjockbottnad kastrull. Låt det koka på svag värme ca 10 min. Tillsätt mjölk och kanel. Låt gröten koka på mycket svag värme ca 40 min. Stöt saffranet med lite socker i en mortel. Rör ner det och grädden i gröten. Smaksätt med mera socker. Tina hallonen. Servera gröten med hallon och mjölk.

## **Nougatkulor med romrussin**

Mjuk nougat  
Russin  
Rom

Garnering:  
Chokladströssel

Lägg kärnfria små russin i en skål och håll över rom. Vänd samman och täck med ett fat. Ställ i kylan över natten. Blanda in russinen i mjuknougat - den låter sig lätt formas. Forma små kulor och rulla dessa i chokladströssel. Lägg dem på en bit folie och packa ner dem i en liten ask med folie mellan varven. Ställ kallt, tills du vill bjuda på godiset.

## **Aprikoskulor**

Urkärnade, hela, torkade aprikoser.

Kokosflingor

Mal aprikoserna på kvarn. Rulla små kulor av moset och rulla dem i kokosflingor.

Lägg i en tät burk och förvara dem torrt.

## **Konfektgelé med certo (ca 100 stycken)**

2 dl outspädd juice, t.ex. apelsin, äpple eller vinbär

1 1/2 dl vatten

5 dl strösocker

1 tsk citronsyra

1 flaska certo fruktpektin

Garnering: strösocker

Gör i ordning en form, ca 15 x 25 cm av tjock aluminiumfolie (ej frysfolie).

Blanda juice, socker och citronsyra i en kastrull. Koka upp blandningen under

omrörning och låt den koka 1 minut. Drag kastrullen från värmen och rör ner certon. Håll blandningen i formen och låt gelén stelna i rumstemperatur 1-2 dygn. Stjälp upp gelén på galler och låt det torka på undersidan. Skär gelén i bitar. Låt dem ligga minst ett dygn i rumstemperatur och rulla dem i strösocker precis innan serveringen.

### **Konfektmarmelad** (ca 70 stycken)

10 g agar (finns att köpa på apotek)

250 g torkade aprikoser

1 liter vatten

2½ dl strösocker

1 tsk citronsyra

Garnering: strösocker

Låt agar ligga i rikligt med kallt vatten minst två timmar men gärna över natten. Skölj aprikoserna och lägg dem i en kastrull med vattnet. Låt frukten koka upp. Tag kastrullen från värmen och låt frukten stå 6-8 timmar. Håll av vattnet från frukten och passera den.

Koka aprikoserna med sockret till en fast massa. Rör hela tiden i botten på kastrullen så moset ej bränner fast. Låt agar rinna av och lös upp det i en kastrull på ganska stark värme. Rör ner det i det varma moset. Tillsätt citronsyran. Håll upp moset i en smord aluminiumform eller en liten oljad långpanna, ca 15x20 cm. Låt marmeladen stelna och stjälp därefter upp den på ett galler att torka 1-2 dygn. Skär marmeladen i bitar ca 1 ½ x 3 cm. Rulla dem i socker. Förvara i burk med tättslutande lock och med papper mellan varje lager.

Variation: Byt ut aprikosmoset mot 750 g lättsockrat äppelmos. Följ i övrigt receptet.

### **Mintpraliner** (ca 50 st.)

250 g mandelmassa

25 g mjukt veg. margarin

4-6 droppar pepparmyntolja

ca 250 g mörk blockchoklad

Riv mandelmassan på grävsta sidan på råkostjärnet. Tillsätt margarinet. Droppa i pepparmyntoljan och arbeta samman massan. Forma massan till små avlånga bitar. Bryt chokladen i bitar ner i en skål. Ställ den över en kastrull med hett vatten. Låt chokladen smälta. Doppa bitarna i chokladen med hjälp av två gafflar. Lägg dem på folie att stelna. Förvara pralinerna svalt.

### **Chokladgodis** (ca 50 st.)

250 g mörk blockchoklad

Förslag på fyllning:

2 dl kärnfria russin

3/4 dl syltade hackade apelsinskal

2 dl fikon i små tärningar

100 - 200 g skällad, grovt hackad sötmandel

100 - 200 g rostade nötkärnor

5 dl rostat ris, cornflakes eller osaltade popcorn

Bryt chokladen i bitar direkt ner i en skål. Ställ den över en kastrull med hett vatten och låt chokladen smälta. Gör i ordning önskad fyllning. Blanda ner fyllningen i chokladen. Rör bara så mycket att allt blir blandat. Rör man för mycket kan chokladen sockra sig.

Håll upp blandningen på ett oljat folieark och bred ev. ut den lite med en stekspade eller fördela blandningen i små pappersformar. Låt godiset stå kallt att stelna. Bryt godiset som stelnat på folie i små bitar.

### **Mockanougat** (ca 60 stycken)

500 g mjuk nougat

ca 200g mörk blockchoklad

2 msk frystorkat kaffe (snabbpulverkaffe)

Skär nougaten i ca 1 cm breda stänger. Lägg dem på aluminiumfolie penslat med lite olja.

Bryt chokladen i bitar ner i en skål. Ställ den över en kastrull med hett vatten och låt chokladen smälta. Stöt sönder kaffet fint och blanda ner det i chokladen. Håll chokladen över nougaten. Chokladen skall rinna ner lite på sidorna. Strö över chokladströssel innan chokladen stelnat. Doppa en kniv i hett vatten och skär varje nougatlängd i 6 bitar. Förvara mockanougaten svalt.

### **Mandelbollar med kokos** (ca 60 st.)

150 g mandelmassa  
100 g mjukt veg. margarin  
½ dl kakao  
3 dl havregryn

Garnering: ca 1 dl kokosflingor

Riv mandelmassan på grövsta sidan på råkostjärnet. Tillsätt fett och sikta ner kakaon. Blanda ner havregrynen och rör tills massan är väl blandad. Forma avlånga bollar eller ev. pinnar av massan och rulla dem i kokosflingor. Förvaras svalt.

## **Drycker**

### **Julglögg** (alkoholfri)

2,5 dl vatten  
2 bitar hel kanel  
1 litet pomeransskal  
1 bit ingefära  
8 kryddnejlikor  
1 tsk kardemummakärnor  
5 dl äppeljuice  
5 dl svartvinbärsjuice  
1 dl russin  
1 dl mandel

Koka först vattnet med alla kryddor i 20 - 30 minuter. Sila bort kryddorna. Blanda med äppel- och svartvinbärsjuice. Värm. Servera med skällade mandlar och russin.

### **Teglögg** (alkoholfri)

7 dl starkt te  
1 bit kanel  
5-10 nejlikor  
1 tsk hel kardemumma [med skal]  
3 dl stark blandaft  
3 msk citronsaft  
citron och russin

### **Vinglögg** (ca 1 liter)

1 flaska lättöl  
1 pomeransskal  
1 fikon  
1 bit kanel  
4 kryddnejlikor  
1 tsk kardemummakärnor  
½ dl russin  
1 flaska rödvin  
½-1 dl farinsocker  
ev. 1 dl starkvin

Blanda lättöl med pomeransskal, fikon, kanel, nejlikor, kardemumma och russin.

Låt allt koka på svag värme under lock ca 20 min. Sila kryddlagen. Blanda kryddlagen med vin, farinsocker och ev. starkvin. Hetta upp så mycket av blandningen som beräknas gå åt direkt, men låt inte glöggen koka. Servera glöggen med mandel eller nötter och russin.

### **Mumma** (ca 1 1/4 l)

ca 1 tsk kardemummakärnor  
2 msk starkvin  
2 flaskor porter à 33 cl  
1 flaska julöl à 33 cl  
½ - 1 flaska sockerdricka à 33 cl

Stötta kardemummakärnorna och blanda dem i en tillbringare med starkvinet. Låt blandningen stå ca 10 min. Kyl dryckerna väl och håll dem i tillbringaren precis före serveringen. Servera mumman genast. Variation: Uteslut starkvinet och låt kardemumman dra i lite julöl istället.

### **Barley Water** (ca 3 liter)

½ dl korngryn  
3 liter vatten  
3 citroner  
1 tsk citronsyra  
½ - 1 dl strösocker

Koka korngrynet med 1 liter av vattnet ca 30 min. Borsta citronerna väl i varmt vatten. Skala dem. Lägg skallen samt socker och citronsyra i en bunke. Koka upp resten av vattnet och håll det kokande över ingredienserna i bunken. Håll korngrynsblandningen i bunken och låt blandningen kallna. Pressa saften ur citronerna och håll den i bunken med skalen. Sila drycken och förvara den kallt. Servera Barley Water väl kyld och gärna med isbitar.

### **Malvadricka** (4 port)

5 dl vatten  
3 msk malvablommor (el. hibiskus)  
5 dl äppeljuice

Koka upp vattnet och lägg i malvablommorna. Låt téet svalna innan det silas. Blanda det sedan med äppeljuicen. Serveras gärna med citronskivor.