

# Hátíðarmatur

7 | 12 | 23



HAGKAUP

# Efnisyfirlit

4 Lindor-  
súkkuladíis

Allra besta  
rjúpusúpan 6

8 Hreindýra-  
innralæri með  
sveppasósu og epli

Hamborgarhryggur  
með sykurbúnuðum  
kartöflum 14

15 Grafin gæs á  
laufabraudi með  
trufflumajónes

Hátidarandalæri  
með graskeri og  
rifsberjaglúa 16

17 Andabringur með  
karmeliserudum  
raudrófum

Hátidarkalkúnn  
Lindu 18

22 Bragdgóðar  
jólauppskriftir  
fyrir grænkera

Ris a la-  
mande 25

28 Sítrónu-  
baka

Konfekt-  
sörur 31

32 Krassandi  
kokteilar

Dádýralundir  
með smjör-  
steiktum perum 36

38 Kengúra með  
hunangsbökudum  
gulrótum

Krónhjartarlundir  
með villisveppasósu 39

## Tinna Bessadóttir stílisti

Tinna Bessadóttir hefur komið víða við í gegnum árin en hún útskrifaðist frá EASV í Danmörku sem Fashion Design Technologist árið 2013 og hélt áfram í BA í Business & Design eftir það. Tinna er vel kunnug hótél- og veitingabransanum en hún hefur frá blautu barnsbeini staðið í miðri hringiðunni þar sem hún er uppalin á hótélum víðs vegar um landið. Tinna á og rekur kaffihúsið í Helliggerði sem baðar sig einmitt í sínum fallegasta jólabúningi nú í ljósunum í desember. Þá hefur Tinna líka haft veg og vanda af Álfahátíðinni í Helliggerði sem hefur verið haldin frá árinu 2017 við góðan orðstír. Tinna hefur unnið við viðburðastjórnun og sem stílisti allar götur síðan bæði sjálfstætt starfandi og fyrir Senu events. „Það er að mörgu að huga við að setja upp stóran viðburð, allt frá grunnhugmyndavinnu til öryggismála, tæknibúnaðar og stíliseringar og því mikilvægt að fylgjast vel með trendum og vera með puttana á púlsinum,“ segir Tinna að lokum.



## Kristinn Magnússon ljósmyndari

Kristinn útskrifaðist sem ljósmyndari frá The Art Institute of Fort Lauderdale í Flórída árið 2005 og þar starfaði hann sem ljósmyndari fyrst um sinn. Hann hóf störf hjá útgáfufélaginu Birtingi þegar hann flutti aftur til Íslands þar sem hann myndaði meðal annars fyrir Gestgjafann. Árið 2011 tók Kristinn við sem yfirmaður ljósmyndadeildar hjá Birtingi og gegndi því starfi til ársins 2013. Þá hefur Kristinn starfað fyrir margar af stærstu auglýsingastofum og fyrirtækjum landsins. Kristinn hóf störf hjá Árvakri árið 2017 og hefur því starfað þar í sex ár. Á ferli sínum hefur Kristinn unnið til fjölda verðlauna fyrir myndir sínar, hvort heldur sem eru tímaritsmyndir, matarmyndir eða íþróttamyndir.

## Svanhvít Ljósbjörg Gígja

Svanhvít Ljósbjörg Gígja hefur starfað hjá fyrirtækjum í eigu Árvakurs og Árvakri í um 17 ár. Hún hefur sinnt ýmsum störfum innan fyrirtækisins, þar á meðal sem blaðamaður auk þess sem hún var með umsjón yfir blaðauka fyrirtækisins á tímabili. Svanhvít er með BA-gráðu í félags- og fjölmiðlafæði, diplóma í hagnýtri fjölmiðlun, MA-gráðu í mannauðsstjórnun og D-vottun í verkefnastjórnun. Hún þyrfti hins vegar klárlega að hafa einhverja gráðu í matseld og lærði því mikið af þessu blaði.



## Sigurjón Bragi Geirsson og Sindri Guðbrandur Sigurdsson matreiðslumeistarar

Kokkarnir okkar eru sannkallaðir þungavigtarmenn í bransanum; Sigurjón Bragi Geirsson, fyrrverandi landsliðsmaður í kokkalandslíðinu og núverandi þjálfari og fulltrúi Íslands á Bocuse d'Or árið 2023, og Sindri Guðbrandur Sigurdsson, kokkur ársins 2023, sem er einmitt fulltrúi Íslands í Bocuse d'Or árið 2024, en hann keppir undir leiðsögn Sigurjóns.

Sigurjón Bragi Geirsson lærði matreiðslu á Hótel Borg frá árunum 2007-2010. Hann hefur starfað sem yfirkokkur á ýmsum veitingastöðum landsins ásamt því að vera virkur í matreiðslukeppnum bæði hér á landi og erlendis. Frá 2017-2020 keppti Sigurjón með kokkalandslíðinu fyrir Íslands hönd en árið 2020 tók hann við sem þjálfari liðsins. Þá keppti liðið á Ólympíuleikum í Stuttgart þar sem íslenska liðið endaði í þriðja sæti, sem er besti árangur kokkalandslíðsins hingað til.

Í einstaklingskeppnum hefur Sigurjón Bragi einnig skarað fram úr, en árið 2019 sigraði hann í keppninni kokkur ársins á Íslandi. Eftir það lá svo leið hans í Bocuse d'Or þar sem hann sló í gegn og lenti í 5. sæti í Evrópuforkeppninni og í 8. sæti í aðalkeppninni í Lyon 2023.

Sindri Guðbrandur Sigurdsson lærði matreiðslu í Perlunni á árunum 2013-2016 en árið 2015 starfaði hann á Michelin-staðnum Domain Clairfontain í Frakklandi. Hann hefur starfað sem yfirkokkur á ýmsum veitingastöðum landsins og hefur sömuleiðis verið virkur þátttakandi í matreiðslukeppnum bæði hér á landi og erlendis. Sindri var með íslenska kokkalandslíðinu á árunum 2019-2022 þar sem hann náði góðum árangri með liðinu, þar á meðal



þriðja sæti á Ólympíuleikumunum í Stuttgart. Að sama skapi hefur hann keppt mikið í einstaklingskeppnum þar sem hann hefur skarað fram úr. Árið 2018 lenti hann í fyrsta sæti á Íslandsmóti iðngreina undir 23 ára. Árið 2019 var hann í fyrsta sæti í keppni um eftirrétt ársins og árið 2022 lenti hann svo í öðru sæti í keppninni Matreiðslumaður Norðurlanda. Þá vann Sindri keppnina um Kokk ársins með glæsibrag árið 2023.

Sigurjón og Sindri stofnuðu nýverið Flóru veisluþjónustu þar sem þeir bjóða gestum upp á hágæða mat og þjónustu. Þar eru matseðlar sérsniðnir fyrir hvert og eitt tilefni svo hægt sé að mæta þörfum hvers og eins.



# Meira ferskt

HAGKAUP

# Ljúffengur Lindor súkkuladíis

Það er engin önnur en eftirréttadrottningin Eva Laufey Kjaran sem er með jólaísinn í ár, en Evu Laufeyju þekkja landsmenn fyrir girnilega og fallega útfærða eftirrétti ásamt heillandi framkomu. Það virðist sama hvað Eva Laufey tekur sér fyrir hendur; það virðist allt leika í höndunum á henni.





## Lindor súkkuladiís

fyrir 6-8

20 Lindor-súkkulaðikúlur (ég notaði rauðu kúlurnar)  
1 msk rjómi  
10 eggjarauður  
10 msk sykur  
500 ml rjómi  
2 tsk vanilludropar

- \* Bræðið 10 súkkulaðikúlur yfir vatnsbaði.
- \* Peytið eggjarauður og sykur saman þar til blandan verður létt og ljós.
- \* Saxið niður 10 súkkulaðikúlur mjög smátt.
- \* Peytið rjóma og blandið honum saman við eggja- og sykurblanduna með sleikju.
- \* Því næst fer súkkulaðið saman við.
- \* Hrærið allt varlega saman og hellið ísnum í form.
- \* Frystið þar til ísinn er frosinn í gegn.
- \* Berið ísinn gjarnan fram með heitri súkkulaðisósu og ferskum berjum.

## Lindor-súkkulaðisósa

150 g Lindor-kúlur (rauðu kúlurnar)  
2 dl rjómi

- \* Setjið hráefnin saman í pott og leyfið kúlunum að bráðna í rjómanum við vægan hita.
- \* Hrærið í á meðan og berið sósuna strax fram ísnum.

## Hátíðar-pavlova

Marensbotnar

6 stk eggjahvítur  
300 g sykur  
1½ tsk mataredik  
1 tsk vanilludropar  
salt á hnífsoddi

- \* Forhitið ofninn í 100°C.
- \* Peytið eggjahvítur með salti, bætið sykri saman við í þremur skömmtum og þeytið vel á milli.
- \* Bætið ediki og vanilludropum saman við þegar marensinn er orðinn stífur.
- \* Teiknið hring á bökunarpappír, um það bil 24 cm í þvermál, og smyrjið marens á pappírinn.
- \* Bakið hann við 100°C í 90 mín.
- \* Slökkvið á ofninum, opnið hann og látið marensinn kólna í alla vega þrjá klukkustundir í ofninum eða yfir nótt eins og ég geri gjarnan.

## Rjómakrem með Daim-súkkulaði

200 ml rjómi  
2-3 msk flórsykur  
100 g Daim-súkkulaði

- \* Léttþeytið rjóma og bætið flórsykrinum út í.
- \* Saxið súkkulaðistykkið ansi smátt, blandið súkkulaðinu varlega saman við rjómann með sleikju.
- \* Setjið rjómakremið á tertuna og skreytið kökuna með alls kyns berjum, setjið smávægis af smátt söxuðu daim yfir og ef þið viljið þá er æðislegt að setja eina eða tvær matskeiðar af góðri karamellusósu yfir í lokin.
- \* Berið strax fram og njótið vel.



# Allra besta rjúpusúpan



Örvar Bessason, rekstrarstjóri Grillhússins í Borgarnesi, er þekktur fyrir að gera einstaklega bragðgóðar súpur. Örvar er einn af þeim sem hafa gefið sjálfum Gordon Ramsay oftari en einu sinni og oftari en tvisvar að borða en hann starfaði lengi vel á Friðriki V þegar sá staður var á Akureyri. Eitt af því sem var ómissandi þar í jólavertíðinni var rjúpusúpa og kemur hugmyndin að súpunni þaðan.



## Sod

2 stk. rjúpur  
1 laukur  
4 gulrætur  
3 hvítlauksrif  
¼ teskeið svört piparkorn

- \* Byrjið á því að skera bringurnar af rjúpunni. Gott er að skola þær með köldu vatni, þerra vel eftir það og setja þær í kæli.
- \* Því næst eru rjúpunar settar í pott ásamt botnfylli af olíu og steiktar vel ásamt lauk, gulrótum, hvítlauk og pipar.
- \* Þá er um tveimur lítrum af vatni bætt við eða þar til flýtur yfir rjúpunar og suðan látin koma upp og þetta er soðið í um tvo tíma.
- \* Nú er soðið sigtað.

## Berja-kompott

2 msk. sykur  
100 g bláber  
2 msk. rauðvín

- \* Öllu blandað saman í potti og látið krauma þar til berin eru sprungin og komin fallega rauð sulta.

## Framreidsla

- \* Skerið toppinn af brauðinu og hreinsið innan úr því. Hellið súpunni í brauðið. Setjið rjúpu-bringuna upp á spjót og komið fyrir á brauðinu. Ausið berja-kompotti yfir eftir smekk.

## Súpa

¼ flaska rauðvín  
250 ml rjómi  
50 g gráðostur  
ca. ½ flaska (eða eftir smekk) Tasty-villikraftur, fljótandi  
100 g fersk bláber  
villibráðarkrydd frá Pottagöldrum, eftir smekk  
hveitibolla (brætt smjör og hveiti)

- \* Bræðið 50 g smjör, bætið 2 msk. hveiti saman við og hræið þetta saman.
- \* Bætið soðinu saman við ásamt villikrafti og rauðvíni. Látið þetta sjóða í um 20 mínútur.
- \* Bætið gráðosti og rjóma saman við og smakkið til með villikryddi. Í lokin er ferskum bláberjum bætt saman við.

## Rjúpubringur

4 stk. bringur  
50 g smjör  
villibráðarkrydd frá Pottagöldrum  
salt

- \* Hitið smjör á pönnu þar til það fer að freyða. Setjið bringur á pönnuna og kryddið með villikryddi og salti.
- \* Til að hafa bringurnar fallega rauðar og safaríkar passar að steikja þær í um eina og hálfu mínútu á hvorri hlið. Látið bringurnar standa í nokkrar mínútur áður en þær eru skornar.

Hráar og soðnar 454 g

Risarækjur

Verð frá **1.549** kr/pk

**HAGKAUP**



# Hreindýrainnrálæri með sveppasósu og epli



Myndband





Einar Hjaltason á VON mathúsi við höfnina í Hafnarfirði er þekktur fyrir fagleg vinnubrögð og ferskleika í matargerð. VON mathús er lítið fjölskyldurekið fyrirtæki sem leggur áherslu á árstíðabundna íslenska matargerð og hráefnanotkun hverju sinni. Einar er reyndur matreiðslumaður sem starfaði meðal annars á Michelin-staðnum Dabbous í London.

## Hreindýrainnræri

Einfaldleikinn er besta leiðin þegar eldað er hreindýr að mínu mati. Einstakt bragð og áferð kjötsins þarf að vera í forgrunni.

800 g – 1 kg hreindýrainnræri  
100 g smjör  
1 stk. hvítlauksgeiri  
timían eða rósmafin

- \* Kjötið er steikt í heilu lagi á vel heitri pönnu í smástund svo það brúnist. Svo má snúa því og bæta við vænni klípu af smjöri, hvítlauk og rósmafini eða timían.
- \* Tekið af og hvílt, þá má skoða hvort það þurfi að setja inn í ofn í smástund eða ekki.
- \* Ég mæli með 50-55 gráða hita í kjarnhita.
- \* Síðan er bara að skera og njóta.

## Rófur

1 kg rófur  
2 stk. hvítlauksgeirar  
2 greinar timían  
olía  
salt og pipar

- \* Skrælið rófur og skerið í báta eða hentuga stærð.
- \* Veltið upp úr olíu, hvítlauk, salti og pipar.
- \* Setjið í fat eða ofnskúffu og bakið við 190 gráða hita í 20 mínútur eða þar til klárt.

## Epli

1 stk. grænt epli

- \* Epli skrælt og skorið eftir smekk, og notað til skreytinga.
- \* Eplið gefur sýru og ferskleika með steikinni, best er að gera þetta bara rétt áður en matur er framreiddur.



# Krónhjartar Carpaccio

## HAGKAUP



## Sveppasósa

500 ml nautasoð  
1 askja kjörsveppir  
½ laukur  
2 stk. hvítlauksgeirar  
100 ml rjómi  
50 ml rauðvín  
2 greinar timían  
salt og pipar

- \* Laukur og hvítlaukur fint saxaður og svitaður í potti.
- \* Sveppir sneiddir fint og bætt út í pottinn ásamt timían og smá salti.
- \* Látið malla í tvær mínútur og bætið svo víni við og eldið þar til vínandi er farinn úr.
- \* Næst er nautasoði bætt við (eða einfaldlega smá vatn og upphalds-teningur ef ekki er til nautasoð) og soðið niður þar til vökvinn þykkar aðeins.
- \* Bætið við rjóma og sjóðið aðeins meira.
- \* Smakkað til með salti og pipar, einnig er gott að setja smá sérrí eða koníak.





## Brúnkál

½ haus hvítkál  
200 g sykur  
2 msk. eplaedik  
2 tsk. kúmen  
klípa salt

- \* Kálið er skorið fint í strimla.
- \* Í potti er sykurinn bræddur alveg eins og þegar á að gera sykurbúnaðar kartöflur.
- \* Þegar sykurinn er gullinbrúnn er kálinu bætt út í og hrært varlega.
- \* Bætið ediki og kúmeni út í og eldið í kringum tíu mínútur og smakkið til með salti.



**HAGKAUP**  
Smjörspautað  
kalkúnaskip

Hagkaup  
mælir  
með

Í rúman áratug hefur Hagkaup boðið upp á smjörspautað kalkúnaskip sem er algjört lostæti og hefur slegið rækilega í gegn á hverju ári. Það er tilbúið beint í ofninn og eldamennskan ofur einföld.

**HAGKAUP**

# Hátíð í bæ og hamingja í hjörtum





Borðbúnaður: Húsgagnahöllin  
Lín og skraut: Garðheimar  
Vasar: Stíllar eftir Ásu Tryggva keramikar

## Hamborgarhryggur

1 stk. Hagkaups-hamborgarhryggur

- \* Stillið ofninn á 160 gráður.
- \* Hryggurinn er settur í eldfast mót ásamt 3 dl af vatni og 3 dl af malti og appelsíni og settur í ofn í 80 mínútur.
- \* Hryggurinn er tekinn út og penslaður með gljáanum.
- \* Stillið ofninn á 220 gráður og setjið hrygginn aftur í ofninn í 15 mínútur.

## Gljái

200 g púðursykur  
3 msk. Dijon-sinnep  
2 msk. ananasþykkni

- \* Öllu blandað saman og penslað á hrygginn.

## Sykurbrúnaðar kartöflur

1 kg soðnar kartöflur, flysjaðar  
100 g sykur  
50 g smjör  
2 msk. vatn

- \* Brúnið sykurinn á pönnu og fylgist vel með svo hann brenni ekki.
- \* Bætið smjörinu við og blandið með sleif.
- \* Bætið vatninu út í og hrærið uns allt hefur sameinast.
- \* Bætið kartöflunum í og látið krauma við vægan hita þar til kartöflurnar eru vel hjúpaðar.

## Sósa

500 ml svínasoð  
250 ml jólaöl  
1 tsk. dijonsinnep  
300 ml rjómi  
2 msk. maísena  
100 g smjör  
1 stk. svínateningur  
salt og pipar

- \* Soðið af hryggnum er sigtað í pott.
- \* Jólaöli er bætt við og soðið er niður um þriðjung.
- \* Rjóma, teningi og sinnepi er þá bætt við og fengin upp suða.
- \* Sósan er þykkt með maísena.
- \* Bætið smjöri í sósunu og smakkið til með salti og pipar.

# Hamborgarhryggur með sykurbrúnuðum kartöflum

Hamborgarhryggurinn er föst hefð á íslenskum heimilum í kringum hátíðarnar og mörgum þykja jólin ómöguleg nema hann sé á borðum. Það er hins vegar meira en nóg að gera á flestum heimilum og því ekki verra að hægt sé að setja hamborgarhrygginn beint í ofninn.



Myndband



# Hangikjöt

með kartöflum  
í uppstúf

## Hangikjöt

1 stk saltminna Hagkaups-hangikjöt

- \* Setjið hangikjötið í pott og fyllið með köldu vatni þannig að það fljóti yfir kjötið.
- \* Fáid suðu upp og sjóðið kjötið í 45 mínútur á hvert kíló.

## Uppstúfur

40 g smjör  
40 g hveiti  
500 ml mjólk  
150 ml soð af hangikjötinu  
1 msk. sykur  
salt

- \* Smjör er brætt á lágum hita í potti og hveiti bætt saman við þar til smjörbollar er orðin þykk.
- \* Helmingnum af mjólkinni er bætt smám saman við og hrært þangað til þykknar aftur
- \* Þá er soðinu og afganginum af mjólkinni bætt við ásamt sykri.
- \* Passa skal að hiti sé ekki of hár og hræra skal stöðugt svo að brenni ekki við botninn.
- \* Sósan er smökkuð til með salti.

# Grafín gæs

## á laufabraudi með trufflumajónesi

2 stk gæsabringur  
40 g salt  
40 g sykur  
10 g einiber  
5 g rósapípar  
2 g fennelfræ  
1 stk anísstjarna

- \* Bringurnar eru sinahreinsaðar.
- \* Einiber, rósapípar, fennelfræ og anís eru ristuoð á pönnu og mulin niður í morteli.
- \* Blandið kryddi við ásamt salti og sykri.
- \* Dreifið vel á bringurnar og plastið þær svo vel.
- \* Leyfið að vera í kæli í tvo daga, skolið í köldu vatni og þerrið vel.
- \* Skerið gæsina þunnt í sneiðar.

### Trufflumajónes

200 g majónes  
2 msk truffluolía  
salt og pípar eftir smekk



- \* Allt hrært saman í skál.

### Marineruð bláber

50 g bláber  
50 g sykur  
10 g edik

- \* Blandið öllu saman í skál og leyfið að vera í kæli yfir nótt.



Myndband



### Kartöflur

- \* Kartöflur soðnar í söltu vatni þar til mjúkar í gegn, þá flysjaðar og settar út í uppstúfinn.

Monte Nevado Serrano læri

## Leyfðu þér smá lúxus

**HAGKAUP**



15  
mánaða

# Hátíðarandalæri med graskeri og rifsberjagljáa

andalæri í dós  
salt og pipar

- \* Dósin er látin standa við stofuhita í nokkrar klukkustundir áður en hún er opnuð. Það er gert til þess að fitan bráðni og betra sé að taka lærin upp úr fitunni.
- \* Opnið dósina og geymið fituna fyrir graskerið.
- \* Raðið á ofnskúffu og eldið á 180 gráðum í 20 mínútur. Gott er að hækka hita síðustu fimm mínúturnar til að fá stökka húð.



## Confit andaleggir

550 g

2.799 kr/pk

HAGKAUP



## Bakað grasker med andafitu

1 stk. butternut squash  
2 msk. andafita  
1 msk. hlynsíróp  
salt  
pipar  
2 greinar rósmarín

- \* Skrælið graskerið, skerið í 2x2 cm teninga og raðið í eldfast mót.
- \* Blandið öllu saman í mótið og kryddið til með salti og pipar.
- \* Bakið á 180 gráðum í 20 mínútur eða þar til graskerið er eldað í gegn og byrjað að karamellisera.

## Rifsberjagljái

750 ml kjúklingasoð  
750 ml rifsberjasafi  
100 ml rauðvín  
salt  
1 tsk. eplaedik  
100 g smjör  
2 stk. timiangreinar

- ungur er eftir í pottinum.
- \* Bætið þá kjúklingasoði út í og sjóðið niður um helming.
- \* Bætið við timiangrein og eplaedik og leyfið sósunni að malla í eina mínútu.
- \* Sigið þá sósuna og bætið við smjöri.
- \* Gott er að setja fersk rifsber í sósuna.

## Sætkartöflumús med karamellukornflexi

2 stórar sætkartöflur  
100 g smjör  
100 g kornflex  
200 g sykur  
30 ml rjómi  
salt

- \* Skafið innan úr hýðinu í skál og bætið smjöri við og smakkið til með salti.
- \* Sykur er settur í pott og búin til karamella.
- \* Þá er rjóma bætt við.
- \* Bætið kornflexinu út í.
- \* Setjið kartöflumúsina í eldfast form og karamellukornflexið ofan á.
- \* Bakið á 200 gráðum í 4-5 mínútur.

- \* Hitið ofn í 180 gráður og bakið sætu kartöflurnar í 45 mínútur eða þar til þær eru mjúkar í gegn.





# Andabringur með karamelliseraðum raudrófum og geitaosti

andabringur  
salt  
pipar  
1 appelsína

- \* Hreinsið burt sinina undir bringunni og skerið rendur í fituna en passið vel að fara ekki í kjötið.
- \* Kryddið til með salti og pipar.
- \* Bringurnar eru lagðar með fituhlið niður á kalda pönnu. Kveikið á hellunni á miðlungshita. Það er gert svo að fitan bráðni rólega og stökk húð myndist.
- \* Þegar fitan er orðin stökk er bringunni snúið við og brúnað undir.
- \* Setjið bringurnar í 180 gráðu heitan ofn í átta mínútur og leyfið að hvíla í fimm mínútur áður en þær eru skornar niður.
- \* Skrælið appelsínu, skerið í báta, hreinsið himnuna frá og skreytið réttinn.



Myndband

## Karamelliseraðar raudrófur

3 stk raudrófur  
150 g raudrófusafi  
60 g púðursykur  
50 g púrtvín  
3 anísstjörnur  
40 g heslihnetur  
geitaostur til að rífa yfir

- \* Bakið raudrófurnar í heilu lagi við 200 gráður í eina klukkustund.
- \* Ristið heslihnetur í ofninum á sama tíma við 200 gráður í fimm mínútur.
- \* Setjið raudrófusafa, púðursykur, púrtvín og anís í pott og hitið til að leysa upp sykurinn.
- \* Skerið raudrófurnar í 2x2 cm bita og bætið út í pottinn
- \* Sjóðið þar til raudrófurnar eru orðnar karamelliseraðar.
- \* Blandið öllu saman í skál.



## Snowdonia

Margverðlaunaðir Cheddar  
ostar frá Wales

**HAGKAUP**



# Hátíðar- kalkúnn Lindu

Lindu Ásgeirsdóttur leikkonu þekkja flestir landsmenn en hún hefur verið fastur liður á skjánum í fjöldamörg ár. Sérstaklega er hún vinsæl hjá unga fólkinu þar sem hún hefur leikið bæði Sollu stíðu og Skoppu í Skoppu og Skrítlu sem eiga einmitt 20 ára afmæli á komandi ári.



## Meira fyrir sælkera

– Ostaborðið í Kringlunni

HAGKAUP

Þótt Linda sé hvað þekktust fyrir fallett bros og mikla útgeislun er hún ekki síður þekkt fyrir stórglæsileg matarboð sem hún heldur fyrir vini og vandamenn. Allt frá því Linda og eiginmaður hennar bjuggu í Bandaríkjunum hefur Linda haldið árlegt amerískt kalkúnaboð á aðventunni þar sem öllu er tjaldað til.

En það er líka nóg annað að gera hjá Lindu þessa dagana en hún er einmitt að frumsýna nýja þætti með Skoppu og Skrítlu; Halló heimur, hér kem ég, átta þátta seríu sem er sýnd á Stöð 2 á aðventunni.

### Kalkúnn

Það er mikilvægt að taka fuglinn út 1-2 dögum fyrir eldun (fer eftir stærð fuglsins) því hann þarf að vera við stofuhita þegar eldamennskan byrjar.

5-7 kg kalkúnn  
4-5 gulrætur, gróft skornar (fjöldi fer eftir stærð)  
2 selleristönglar, gróft skornir  
1 meðalstór laukur  
1 sítróna  
hvítlaukur  
rósmarín  
timían  
kalkúnakrydd frá Pottagöldrum  
avokadóolía eða ólífuolíu

### Rósmarínsmjör

250 g smjör  
3-5 hvítlauksrif, smátt skorin  
ferskt rósmarín, smátt skorið  
timían, smátt skorið

- \* Blanda hvítlauk, timían, rósmaríni saman við smjörið.
- \* Byrjið á að þurrka kalkúninn vel.
- \* Makið smjörböndu undir skinnið og setjið vel aftur á brjóst. Ekki spara það og það má alveg mynda bungur.



Pegar við bjuggum í Bandaríkjunum var okkur oft boðið í þakkargjörðarboð, bæði á austur- og vesturströndinni sem eru með mjög ólíkar þakkargjörðarhefðir. Þar fengum við að kynna hinum ýmsu útgáfum af kalkúnaréttum, allt frá djúpstektum kalkún yfir í kalkún sem settur var í þækil. En þessi klassíska útgáfa er alltaf í uppáhaldi hjá okkur. Við erum ekki föst í einni uppskrift og erum dugleg að reyna okkur áfram og prófa nýtt. Það er ekkert heilagt í kalkúnamatargerð en okkur þykir mjög vænt um þessa hefð.

## Fyrir fyllinguna

- \* Setja rósmaín, tímían, grænmeti og sítrónu inn í fuglinn.
- \* Ég set þetta líka í skúffuna fyrir fyllinguna ásamt grænmetinu.
- \* Smyrjið kalkúninn með olíu og dreifið vel af kryddi yfir kalkúninn allan, ég notaði kalkúnakryddið frá Pottagöldrum. Ég nota avakadóolíu en það má líka nota ólífuolíu.
- \* Að þessu loknu bind ég lærin saman.
- \* Því næst er að grýta kalkúninum í ofn – en... hó-hó-hó. Trikkið mitt er að elda fyrst á annarri hliðinni í um það bil klukkutíma og snúa síðan yfir á hina hliðina í aðra klukkustund. Svo klára ég kalkúninn á réttunni eða þar til hann hefur ná 72-74° gráðu kjarnhita.
- \* Kalkúninn má ekki elda við of hátt hitastig en það fer líka eftir ofnum. Ég elda minn á 160 gráðu hita og nota kjöthitamæli. Ég hef álpappír yfir fuglinum allan tímann.

## Fylling

- \* Pegar kalkúninn er tekinn úr ofninum tek ég grænmetið sem bakaðist með fuglinum og stappa saman við smjör, salt og pipar.
- \* Blanda þessu svo saman við Hagkaups-kalkúnafyllingu með döðlum og engiferi.

## Waldorf-salat

2 græn epli  
1½ stk. sellerí  
ca. 20-30 græn vínber  
3 msk þreyttan rjóma  
1 dós sýrður rjómi  
2 dl saxaðar valhnetur  
½ dl pekanhnetur

- \* Skerið vínberin í tvennt og kjarnhreinsið.
- \* Flysið eplin, kjarnhreinsið og skerið í litla bita.
- \* Skerið selleríð einnig í litla bita.
- \* Saxið valhnetur og ristið létt á pönnu.



- \* Ristið pekanhnetur.
- \* Blandið þeyttum og sýrðum rjóma saman í skál og hrærið létt þar til blandast vel.
- \* Bætið síðan eplum, vínberjum og sellerí út í rjómann ásamt valhnetum.
- \* Skreytið með pekanhnetum.

## Rósakál

500 g rósakál  
½ tsk sjávarsalt  
¼ tsk nýmulinn svartur pipar  
100 g smjör (eða eftir smekk – því meira, því betra að mínu mati)  
½ bolli þurrkuð trönuuber  
¼ bolli (35 gr) parmesanostur  
2 msk hlynsíróp

- \* Steikið rósakálið upp úr smjöri á pönnu.

- \* Kryddið með salti og pipar.
- \* Setjið trönuuberin út í og steikið létt með.
- \* Hellið hlynsíröpinu yfir kálið.
- \* Sett í skál.
- \* Rífið parmessan-ost yfir.

## Sósa

Soð  
Tasty-sósugrunnur  
Tasty-kalkúnakraftur  
½ l rjómi

- \* Setjið kalkúnasósugrunn í pott og hellið rjómanum út í.
- \* Hellið soðinu af kalkúninum út í pottinn.
- \* Smakkið til og bætið kalkúnakrafti í eftir smekk.
- \* Berið fram með sætkartöflumús með kornflexi.



# Léttreykt hátíðarlæri

HAGKAUP





# Smjör- sprautað kalkúnaskip

Helga Margrét Gunnarsdóttir, Helga Magga, heldur úti uppskriftasíðunni [helgamagga.is](http://helgamagga.is) þar sem hún deilir næringarríkum uppskriftum sem henta fyrir alla. Auk þess deilir hún alls kyns hugmyndum að hollri næringu á Instagram og TikTok og hefur það að markmiði að hvetja fólkið í kringum sig áfram, hvort sem það er að borða hollt, hreyfa sig eða gera eitthvað skemmtilegt með fjölskyldunni.

„Við fjölskyldan erum alltaf með kalkún á jölunum og yfirleitt verður smjör-sprautaða kalkúnaskipið frá Hagkaup fyrir valinu. Það er fljótlegt og einfalt enda er oft mikið að gera á heimilinu með þrjú börn. Meðlætið er misjafnt hjá okkur en ég er yfirleitt með sætkartöflumús og svo finnst mér æðislegt að vera með ferskt salat til að fá smá lit á diskinn.“



Kalkúnasósa og kalkúnafyllingar  
Við einföldum  
jólin fyrir þig

**HAGKAUP**



## Kalkúnaskip

- \* Kalkúnaskipið eldar sig nánast sjálf, ég mæli með að elda það í lokuðu fati nema fólk hafi gaman af því að þrifa ofninn. Ég passa að skafa kryddsmjórið af sem verður eftir í umbúðunum og smyr því á kalkúninn.
- \* Kalkún á að elda í 180 gráða heitum ofni í um það bil 45 mín pr kg eða þar til kjarnhiti sýnir 70 gráður inn við bringubeinið ef fólk er með kjöthitamæli.
- \* Mitt kalkúnaskip var tvö kíló svo það var inni í ofni í 90 mínútur. Mér þykir gott að taka lokið af fatinu síðustu tíu mínúturnar svo kalkúninn brúnist aðeins meira í lokin.

## Sósa

1 ferna brún sælkerasósa með smjöri og rjóma frá Íslandssósum  
30 g Tasty-kalkúnasósugrunnur (hálfur poki)  
1-2 msk sinnep frá Svövu  
150 ml volgt vatn

- \* Ég notaði tilbúna sósu í fernu því ég vil hafa hlutina einfalda og þægi-lega. Svo var ég með Tasty-kalkúnasósugrunn og notaði 30 g af honum (hálfan pokann) út í 150 ml af volgu vatni. Ég hellti því út í sósuna í pottinum.
- \* Þegar kalkúninn var tilbúinn hellti ég soðinu af honum út í sósuna til að fá auka kraft í hana.
- \* Svo notaði ég sinnep frá Svövu sem er íslensk framleiðsla og kemur í ýmsum bragðtegundum. Sinnepið er bæði sterkt og sætt svo það hentur einstaklega vel til að bragðbæta sósur.

## Jólalegt ferskt salat

grænt salat, gjarnan klettsalat í bland  
rauðrófur (tvær litlar, ég nota forsoðnar)  
ein gul paprika

3-4 ferskjur  
1 dl smátt skornar valhnetur fetastur eftir smekk  
granateplafræ eftir smekk

- \* Öllu blandað saman í skál



## Dressing

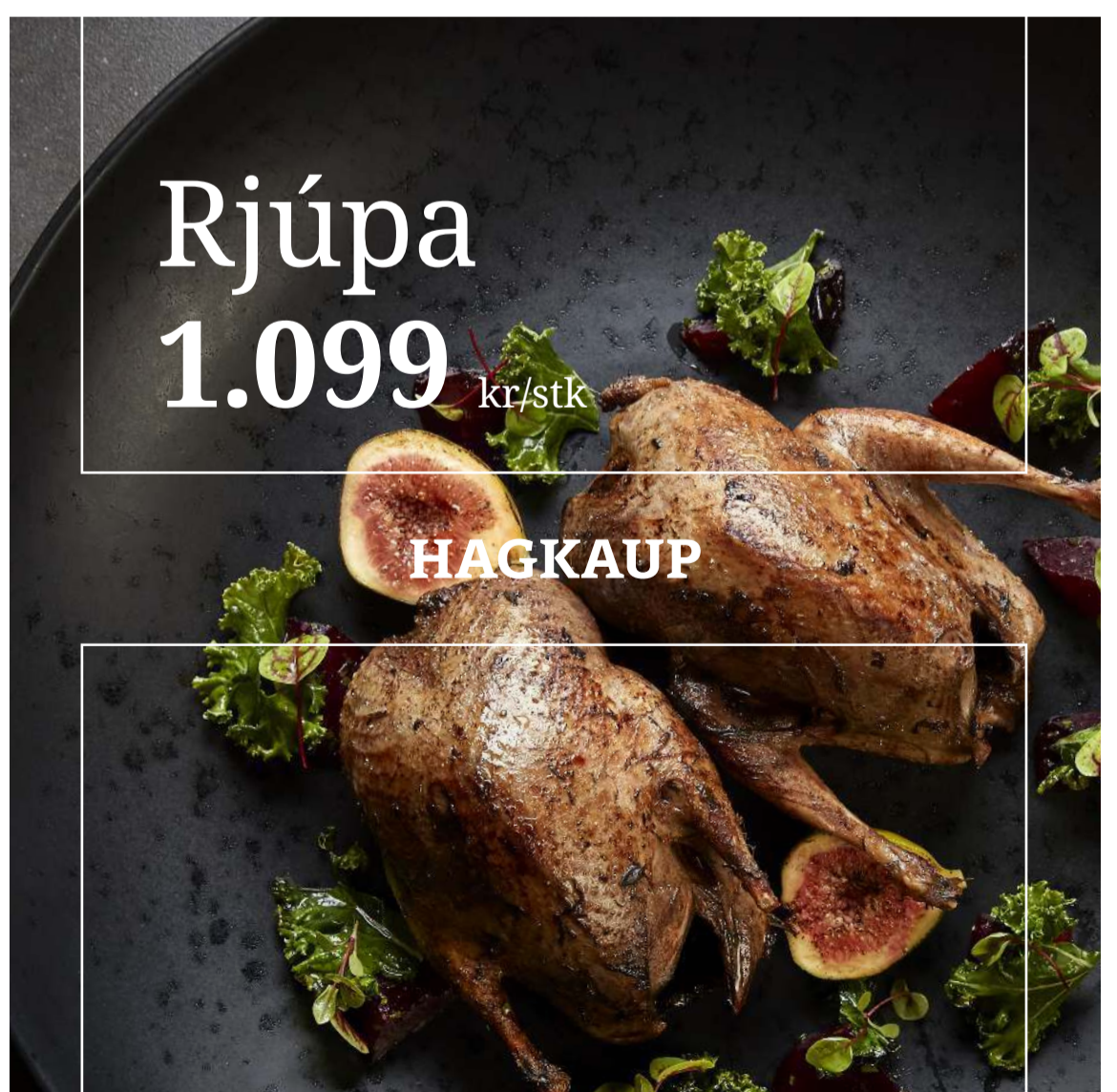
½ dl olía  
 ½ dl balsamedik  
 safi úr hálfri límónu  
 salt, pipar og smá hvítlaukskrydd

## Sætkartöflumús

700 g sætar kartöflu  
 50 g rjómaostur  
 2-3 msk. púðursykur

1 tsk. múskat  
 ½ tsk. salt

- \* Ég skar stóra sæta kartöflu (um það bil 700 g) í bita og gufusauð hana í um það bil 25 mínútur.
- \* Ég lét hana kólna örliðið og blandaði svo saman við hana 50 g af rjómaosti og 2-3 msk. púðursykri, 1 tsk. múskati og 1/2 tsk. salti.
- \* Fyllingin var keypt tilbúin í Hagkaup og sósan líka.



Rjúpa  
 1.099 kr/stk

HAGKAUP

# Þragðgóðar jólaupp-skriftir fyrir grænkerar

Í flestum fjölskyldum er einhver sem er grænkeri eða er farinn að minnka neyslu á dýraafurðum og það getur sannarlega vafist fyrir þeim sem ekki eru vanir veganmatseld. Elín Kristín Guðmundsdóttir matarfrumkvöðull á og rekur fyrirtækið Ella Stína Vegan. Hún framleiðir veganmatvörur án allra aukefna og viðbættis sykurs. Ástríða hennar er að koma með bragðgóðan og hollan valkost í veganúrval íslensks matvælamarkaðs.



„Það sem er svo frábært með vörurnar mínar er að þær innihalda hvorki hnetur né dýraafurðir. Ég nota íslenskt hráefni við val á samsetningu á vöruþróun og legg mikla áherslu á að hafa íslenskt hráefni og sem næst uppruna sínum,“ segir Ella Stína af ástríðu og bætir við að hún vilji að vörurnar séu einfaldar fyrir þá sem eru að taka sín fyrstu skref í að velja plöntumiðaðra mataræði og minnka kjötneyslu eða vilja fá meiri tilbreytingu í fæðuvali. „Það er því hægt að einfalda hátíðarborð jólanna með úrvali matvara úr jólalínunni minni.“



## Aspassúpa

Forréttur fyrir þrjá til fjóra

1 dós aspassúpa Ellu Stínu Vegan ferskur grænn aspas

- \* Hitið súpuna samkvæmt leiðbeiningum á umbúðum.
- \* Steikið aspas upp úr vegansmjöri.
- \* Hellið súpu í skálar til að bera fram. Bætið aspas í skálarnar.



## Hátíðar-sveppa-wellington

Fyrir þrjá til fjóra

sveppa-wellington Ellu Stínu Vegan

1 dl haframjólk

2 msk. dijonsinnep

- \* Takið wellingtonið úr umbúðum og setjið á bökunarplötuna eða í eldfast mót.
- \* Wellington er sett í ofn við 180 gráður og bakað í 50-60 mínútur eftir því hversu góður ofninn er.
- \* Það er gott að taka wellington út úr frystinum aðeins áður og láta það standa á borðinu áður en það er sett í ofninn. Ég læt það

yfirleitt þiðna í tvo tíma áður en ég set það í ofninn.

- \* Þeytið 1 dl haframjólk og 2 msk. dijonsinnep og penslið deigið. Setjið wellingtonið í ofninn.
- \* Eftir 20 mínútur í ofni penslið þá aftur yfir deigið.
- \* Setjið aftur í ofninn það sem eftir er af eldunartímanum en fylgist vel með að wellington ofbakist ekki.
- \* Sveppa-wellington er tilbúið þegar deigið hefur tekið á sig brúnan lit.
- \* Látið wellingtonið standa í 10 mínútur áður en það er skorið í sneiðar.



## Villisveppasósa

1-2 dósir villisveppasósa Ellu Stínu Vegan  
kóngasveppir

- \* Hver dós inniheldur 550 g. Magnið fer eftir því hversu mikið af sósu þið notið. Ég mæli með að eiga tvær dósir. Sósan geymist vel og er einstaklega góð.
- \* Hitið sósunu upp í potti. Þá er hún tilbúin á jólaborðið.
- \* Bætið út í smá af kóngasveppum sem hafa verið steiktir á pönnu ef ykkur langar að skreyta sósunu áður en hún fer á hátíðarborðið. Þetta er ekki nauðsyn þar sem sósan inniheldur mikið magn af blönduðum skógarsveppum og kóngasveppum.

Waldorfsalat og hátíðarrauðkál

## Við einföldum jólin fyrir þig

**HAGKAUP**



## Ofnbakad rósakál með graskeri, trönuberjum, hnetum og hlynsírópi

Þessa uppskrift bjó ég til þegar ég var að taka mín fyrstu skref í veganlífstíl. Hún hefur vakið mikla gleði á heimilinu.

3 bollar rósakál  
2 tsk. ólífuolía.  
¼ tsk. maldonsalt

- \* Skerið endann af rósakálinu og hreinsið ystu blöðin af.
- \* Setjið hreinsað kálið í skál.
- \* Blandið saman ólífuolíu og salti í

- skál og hellið yfir rósakálið.
- \* Þetta er látið í eldfast mót og hitað í ofni við 200 gráður í um það bil 10-12 mínútur.
- \* Það er best að gera rósakálið sér því það þarf ekki jafnlangan tíma og graskerið.
- \* Fylgist vel með rósakálinu í ofninum svo það ofeldist ekki eða brenni.
- \* Meðan rósakálið er hitað í ofninum undirbý ég graskerið.



## Gulrætur, salvía og hvítlaukur

250 g íslenskar gulrætur  
50 g fersk salvía  
3-4 hvítlauksrif  
150 g vegansmjör

- \* Hreinsið gulræturnar og skerið í strimla.
- \* Takið salvíuna og skolið hana.
- \* Hvítlauksrifin eru pressuð og steikt í vegansmjöri á pönnu.
- \* Gulrótum bætt við og þær steiktar þar til þær hafa mykst.
- \* Að lokum er salvíu bætt við.
- \* Látið malla saman í um það bil 15 mínútur.



## Rauðkál

Heimager rauðkál á jólum er mikil hefð hjá fjölskyldum. Þessi uppskrift er úr fjölskyldunni og hefur verið á borðum á mínu heimili um hver jól. Það má alveg gera þessa uppskrift tvöfalda því það er aldrei nóg til af rauðkáli á jólum.

1 haus íslenskt rauðkál  
1 dl rauðvínsedik  
2 dl púðursykur  
2 kanilstangir  
3-4 rauð epli  
nokkur stk. stjórnuanis  
½ tsk. salt

- \* Byrjið á að skera rauðkál niður og setja í pott.
- \* Skerið niður eplin í litla bita og blandið við rauðkálið.
- \* Hellið rauðvínsedikinu yfir og hrærið púðursykur saman við.
- \* Setjið kanilstangirnar og stjórnuanis í pottinn.
- \* Sjóðið í pottinum þar til rauðkálið er orðið mjúkt.
- \* Kælið rauðkálið í pottinum.
- \* Takið kanilstangirnar og stjórnuanisinn úr rauðkálinu áður en það er sett í krukku.
- \* Setjið rauðkálið í krukku og geymið í kæli.

## Ofnbakad grasker

1-2 stk. grasker  
3 tsk. ólífuolía  
4 tsk. hlynsíróp  
¼ tsk. kanill  
smá salt  
1 bolli trönuber  
2-4 msk hlynsíróp

- \* Graskerið skorið í 3-4 cm bita.
- \* Blandið saman hlynsírópi,

- ólífuolíu, kanil og salti í skál.
- \* Hellið því yfir graskerið.
- \* Látið marinerast í smástund áður en graskerið er sett í 200 gráða heitan ofn.
- \* Bakið það þar til það er orðið mjúkt og smástökkt í um það bil 25 mínútur.
- \* Pekanhnetur eru ristaðar á pönnu. Það er ekki nauðsynlegt en þá kemur meira bragð af þeim.
- \* Trönuberjum og hlynsírópi hellt yfir í lokin þegar búið er að ofnbaka graskerið og rósakálið.

## Sætkartöflumús í hátíðarbúningi

Þessa uppskrift bjó ég líka til þegar ég varð vegan, mig langaði í góða sætakartöflumús á jólum. Ég vil ekki hafa hana of sæta svo ég nota kókospálmasykur í uppskriftina þar sem kókospálmasykur gefur góða fyllingu og karamellubragð í stað sykurs.

2-3 kg sætar kartöflur

- \* Kartöflurnar eru skrældar, skornar í bita og settar í pott.
- \* Látið sjóða í smástund, ekki lengur en í 12 mínútur.
- \* Kælið aðeins kartöflurnar.
- \* Stappið þær með kartöflustappara eða töfrasprota og setjið í eldfast mót.

Næst er eftirfarandi hrært saman:

½ dl Oatly-haframjól  
¼ dl Oatly-veganrjómi, þessi í hvítu fernunum  
½ dl hlynsíróp

1 dl safi úr kjúklingabaunadós (aquafaba-safi)  
½ tsk. vanilla extract.

- \* Setjið efnin saman í skál og þeytið vel þar til það er líkt og rjómafroða. Þessu er hellt yfir sætu kartöflurnar.

Því næst blandar þú saman í skál:

½ dl hveiti  
½ dl kókospálmasykur  
¼ bolli vegansmjör, brytjað í teninga  
½ bolli pekanhnetur

- \* Þessu er blandað saman í skál og raðað ofan á sætu kartöflurnar í eldfasta mótinu.
- \* Hitið ofninn í 210 gráður.
- \* Setjið álpappír ofan á kartöflumúsina og bakið hana í 15 mínútur.
- \* Takið síðan álpappírinn af og haldið áfram að elda í 25 mínútur.







„Það er hefð hjá okkur á aðfangadagskvöld að hafa ris a la mande með kaffi og heimabökuðum smákökum,“ segir Ella Stína. „Þegar við erum svona hálfnuð með að opna gjafirnar er gaman að setjast niður, fá sér ris a la mande og komast að því hver sú heppna eða heppni er að fá möndlugjöfina í ár. Hefðin er að hafa möndlugjöf sem fjölskyldan getur notið saman yfir hátíðarnar. Þessi uppskrift kemur frá tengdamömmu sem gerði alltaf ris a la mande á jólunum. Ég hef verið að þróa uppskriftina og veganvæða hana. Því má segja að hún sé bæði frá mér og tengdamömmu í bland. Það gerir hana ekki verri.“

## Ris a la mande

¾ l möndlumjólk (ég nota lífræna frá Isola Bio. Mikilvægt til að fá rétta bragðið)  
100 g grautargrjón (ég nota lífræn grjón)  
20 g hrásykur

- \* Sjóðið möndlumjólk og grautargrjón við vægan hita.
- \* Hrærið í pottinum þar til mjólk og grjón hafa blandast vel saman.
- \* Standa þarf yfir grautnum svo að hann brenni ekki við.
- \* Kælið grautinn.
- \* Stráið hrásykrinum yfir grautinn.
- \* Þessa blöndu er hægt að gera deginum áður og geyma hana í ísskáp.
- \* Daginn sem á að bera grautinn fram þarf að gera eftirfarandi:

50 g grófhakkaðar möndlur ristaðar á pönnu.

1 stk vanillustöng

¼ tsk möndludropar (ekki meira en það)

- \* Þessu er blandað saman við grautinn.

1 ferna veganrjómi

- \* Þeytið helminginn af rjómanum og blandið saman við grautinn með sleikju.
- \* Bætið svo óþeytta rjómanum út í. Athuga að hræra ekki of mikið.
- \* Setjið nú grautinn í eina stóra eftirréttaskál eða í minni eftirréttaskálar fyrir hvern gest.
- \* Setjið afhýdda hvíta möndlu í stóru skálina eða í eina minni skálanna.
- \* Hitið Ellu Stínu-karamellusósuna og berið hana fram með grautnum.

## Eplasalat/ Waldorfsalat

Eplasalat á jólaborðið er eitthvað sem ekki er hægt að sleppa. Það gerir matarborðið svo hátíðlegt enda er ég alltaf spurð hvort það verði ekki örugglega eplasalat með matnum.

1 dl vegan sýrður rjómi  
8 msk. veganmajónes  
1 tsk. sítrónugras  
salt og pipar  
4 græn epli  
120 g græn vínber  
½ dl þeyttur veganrjómi  
60 g valhnetur

- \* Byrjið á að skola vínber og græn epli.
- \* Skerið vínber í tvennt. Kjarnhreinsið eplin og skerið í bita.
- \* Blandið eplum og vínberjum saman í skál.
- \* Hrærið saman majónes og sýrðan rjóma og blandið saman við vínberin og eplin.
- \* Skolið sítrónugrasið, skerið smátt og setjið út í blönduna.
- \* Þeytið rjómann, bætið salti og pipar út í rjómann með sleif og látið hann út í blönduna.
- \* Að lokum eru valhnetukjarnar brotnir og settir saman við blönduna.
- \* Skreytið með valhnetum.



# Sætt og ljúffengt





Leirtau: Kokka  
Lín og skraut: Garðheimar



# Sítrónu- baka

Gunnlaugur Arnar Ingason lærði eftirréttá- og kökugerð í Kaupmannahöfn og var nýfluttur heim til Íslands í janúar 2020 þegar covid-faraldurinn skall á. Hann opnaði handverksbakarið Gulli Arnar stuttu seinna en það er til húsa í Flatahrauni 31 gegnt Kaplakrika í Hafnarfirði.

Gulli Arnar kom eins og ferskur blær inn á þennan markað með nýjungar sem þekkjast aðeins úr erlendum handverksbakaríum og vitað er um viðskiptavinum sem keyra alla leið úr Mosfellsbæ til að ná sér í bakkelsi á sunnudagsmorgnum.

Bakarið hefur stækkað og dafnað rólega á þessum tæplega fjóru árum sem það hefur verið starfandi en frá upphafi hefur verið haldið fast í þau gildi að framleiða hágæðavöru frá grunni á staðnum. Bakarið er opið og sýnir viðskiptavinum bak við tjöldin í framleiðslunni og þannig hefur myndast rómantískt samband milli bakarísins og viðskiptavina. Gulli segir markmið sitt að halda áfram á þeirri braut sem hann er á í dag, leyfa bakarínu að dafna og halda í sín gildi.

„Bakarið er eins og litla barnið mitt og ég er flestum stundum þar. Með dyggum stuðningi konunnar minnar, Kristelar Þórðardóttur, og litla stráksins okkar Arnar Inga, sem fæddist í apríl, er bakarið risastór partur af okkar daglega lífi. Ég man þegar ég var að opna bakarið, þá fékk ég oft að heyra að það væri ekki markaður á Íslandi fyrir eftirréttasölu eins og ég er með. Ég gaf lítið fyrir það og hafa eftirréttirnir skapað sér fastan sess í bakaríinu og seljast hundruð eftirréttá á viku. Ég fæ oft að heyra að okkar vinsælustu eftirréttir fái viðskiptavinum okkar til að upplifa sig í flottri „pastry“-búð í evrópskri stórborg, það gleður mig mikið.“

## Bökubotn

200 g sykur  
400 g smjör  
30 g eggjarauður  
50 g egg  
600 g hveiti

- \* Blandið saman sykri og smjöri og bætið eggjum við.
- \* Setjið hveiti saman við og hnoðið saman.
- \* Gott er að kæla deigið áður en það er flatt út í tartform.
- \* Bakið við 180 gráður í 10-12 mínútur eða þar til það er gullinbrúnt



## Lemon curd

4 g matarlím  
300 g gerilsneyddar eggjarauður  
210 g sítrónusafi  
240 g sykur  
60 g smjör

- \* Leggið matarlím í bleyti.
- \* Hrærið saman eggjarauður og sykur.
- \* Hitið sítrónusafa upp og hellið í mjörri bunu yfir eggjablönduna meðan hrært er.
- \* Setjið blönduna aftur í pottinn og hitið við mjög vægan hita meðan hrært er upp í um 85 gráður.
- \* Hrærið matarlím út í kremið.
- \* Hellið sítrónukreminu í bökuskelina og kælið, ef til vill yfir nótt.

## Ítalskur marens

100 g vatn  
400 g sykur  
200 g eggjahvítur

- \* Peytið eggjahvítur.
- \* Sjóðið sykur og vatn saman í síróp við u.þ.b. 120 gráður.
- \* Hellið sírópinu í mjörri bunu út í eggjahvítunum meðan þeytt er.
- \* Stífpeytið og smyrjið marensinum yfir kremið, brennið með gasbrennara.

## Berjabaka

Notið sömu bökuskeljar og í sítrónubökunni.

- \* Penslið skeljarnar með súkkulaði.
- \* Blandið Royal-vanillubúðingi við þeyttan rjóma, ca 2 hlutar búðingur og 1 hluti rjómi.
- \* Setjið vanillurjómann í skeljarnar og raðið ykkar uppáhaldsberjum yfir.



# Eitthvað fyrir alla fjölskylduna



## HAGKAUP



Baileys



Hamlet konfekt



Lindt konfekt



Hamlet jólakonfekt



Nóa konfekt



Ferrero Rocher



Hamlet skeljakonfekt



Lindor



Anthon Berg

# Espresso martini



## Karamella

90 g sykur  
30 g vatn  
360 g rjómi  
1 stk vanillustöng  
120 g gerilsneyddar eggjarauður  
2 stk matarlímsblöð, klípa af sjávarsalti

- \* Leggið matarlím í bleyti.
- \* Hitið sykur og vatn í potti þar til myndast ljós karamella.
- \* Hitið rjómann í potti eða örbylgju og hellið rólega í nokkrum skömmtum út í karamelluna.
- \* Látið rjómakaramelluna sjóða í nokkrar mínútur.
- \* Setjið eggjarauður í skál og hellið rjómakaramellunni yfir rauðurnar í mjórribunnu meðan hrært er í eggjarauðunum.
- \* Bætið matarlími og salti í karamelluna og látið kólna aðeins.
- \* Hellið í glösin eða þau form sem þið hafið.
- \* Kælið.

## Kaffimús

160 g Rökkvi kaffilíkjör  
40 g sykur  
115 g eggjarauður  
4 stk matarlím  
200 g mjólkursúkkulaði  
350 g léttþeyttur rjómi

- \* Leggið matarlím í bleyti.
- \* Hitið kaffilíkjör, sykur og eggjarauður í skál yfir vatnsbaði meðan hrært er. Þegar blandan byrjar að þykkna örlítið setjið þá matarlím út í og hrærið.
- \* Hellið svo blöndunni yfir mjólkursúkkulaði og blandið saman. Kælið blönduna örlítið og þegar hún er komin rétt undir líkamshita er léttþeyttum rjómanum bætt í. Hellið kaffimúsinni yfir rjómakaramellukremið og kælið aftur.
- \* Gott er að gera þetta deginum áður en nota á eftirröttinn.

## Sérridesert

4 stk matarlím  
500 g rjómi  
100 g gerilsneyddar eggjarauður  
100 g flórsykur  
50 g sérrí  
danskar makkarónur  
rifsberjahlaup  
vatnsdeigsbollur

- \* Leggið matarlím í bleyti.
- \* Léttþeytið rjóma.
- \* Peytið saman eggjarauðum og flórsykri
- \* Setjið helminginn af sérrí í skál með matarlími.
- \* Hitið í örbylgju rólega þar til matarlímið er bráðið.
- \* Setjið hinn helminginn af sérrí út í.
- \* Þiskið sérrí saman við eggjarauðublönduna.
- \* Að lokum er rjómanum blandað við eggja- og sérríblönduna.
- \* Þá er frámasinn tilbúinn.
- \* Myljið danskar makkarónur í skál, smyrjið smá rifsberjahlaupi yfir og hellið sérrífrómasinum yfir.
- \* Toppið eftirröttinn með súkkulaði-hjúpuðum vatnsdeigsbollum.





## Konfektsörur

Jólavörurnar eru allsráðandi í bakariinu þessa dagana eins og til dæmis sörur og lagtertur. Við erum orðin fræg fyrir eftirréttina okkar sem eru til sölu í bakariinu.

## Danskir makkarónubotnar

700 g sykur  
500 g kransamassi  
30 g hveiti  
190 g eggjahvítur

- \* Vinnið saman sykur, hveiti og kransamassa samfelld.
- \* Blandið eggjahvítum rólega út í þar til blandan er komin saman.
- \* Sprautið botnunum í þá stærð sem þið óskið.
- \* Bakið við 180 gráður í um átta mínútur (fer eftir stærð)

## Krem

150 g síróp  
120 g gerilsneyddar eggjarauður  
300 g mjúkt smjör  
10 g sterkt kaffi (kalt)  
15 g kakó

- \* Þeytið eggjarauður.
- \* Hitið sírópið örllítið og hellið í mjörri bunu í þeyttu eggjarauðurnar.
- \* Bætið smjöri saman við og þeytið.
- \* Setjið kaffi saman við meðan þeytt er í mjörri bunu.
- \* Blandið kakói saman við í lokin.
- \* Sprautið kremi á sörurnar og kælið/frystið.
- \* Dýfið sörunum í brætt dökkt súkkulaði og geymið í frysti.

Ég á æskuminningar af lagtertum en lagtertur eru ýmist hnoðaðar eða hrærðar. Okkar lagtertur eru hnoðaðar en ég er hrifnari af þeim því mér finnst vera meiri áferð og „bit“ í hnoðuðu lagtertunum.

## Brún lagterta

1.800 g hveiti  
250 g sykur  
500 g smjör  
300 g púðursykur  
700 g síróp  
300 g AB-mjólk  
300 g egg  
25 g matarsódi  
15 g hunangskökukrydd  
20 g kakó  
30 g kanill

- \* Blandið öllu saman í hrærivél og hnoðið með krók eða hnoðið með höndunum í stórrí skál og setjið í plastfilmu.
- \* Geymið deigið í kæli í 12 tíma eða lengur.
- \* Fletjið deigið út með kökukefli á bökunarplötur og stingið göt í það með gaffli.
- \* Bakið við 180 gráður í 6-10 mínútur eftir því hversu þykkir botnarnir voru.

## Krem

500 g smjör  
500 g flórsykur  
2 tsk. vanilludropar

- \* Þeytið smjörið vel upp.
- \* Blandið flórsykri og vanilludropum og þeytið með smjörinu.

# Sörur frá Moon

## HAGKAUP



Ketó



Espresso



Klassískar



Rjóma súkkulaði



# Krassandi kokteilar

Í tilefni af jólahátíðinni lögðu Jungle og 64°Reykjavík Distillery saman krafta sína í kokteilergerð og deila nú með lesendum nokkrum frábærum uppskriftum að hátíðarkokteilum þar sem íslensk hráefni fá að njóta sín til hins ýtrasta

Fyrirtækið 64°Reykjavík Distillery er fyrsta íslenska brugghúsið og margverðlaunað fyrir bæði gæði og hönnun. Til að mynda hafa fimm af vörum þess hlotið hin eftirsóttu Red dot-hönnunarverðlaun. Á sínum tíma opnaði 64° Reykjavík Distillery aðgang að nýrri vídd í kokteilergerð þar sem náttúrulegir eiginleikar hinnar íslensku flóru fengu loks að njóta sín til hins ýtrasta. Hér er átt við vörur eins og íslenska líkjöra úr bláberjum, krækiberjum og rabarbara ásamt angelica-gini, einiberjagini og Köttlu vodka, allt vörur sem skipa nú ríkan sess innan hinnar ört stækkandi kokteilamennningar landsins þar sem gæði eru í hávegum höfð fremur en magn.

Kokteilarnir hér á eftir eru hannaðir af Snorra Jónssyni og hinum metnaðarfullu Jungle-gæjum, Daníel Oddssyni og Jakobi Eggertssyni, Jungle er til húsa á efri hæð Jacobsenshússins og hefur stimplað sig inn sem óskastaður þeirra sem kunna að meta góða kokteila.

Þá hefur Jungle einnig unnið til ýmissa verðlauna og var þar á meðal valinn besti kokteilar Íslands þrjú ár í röð á BCA-verðlaunahátíðinni (Bartenders choice awards).

## Nissinn 2.0

(óþekkur en samt góður)

45 ml 64° brennivín  
30 rauðvínssíróp  
22,5 ml sítrónusafi  
2 dropar Angostura bitter

- \* Hrist með klökum og síðan sigtað út í viskíglas með ferskum klaka.
- \* sítrónubörkur sem skraut.

## Rauðvínssíróp

- \* Vigtið jafn mikið af rauðvíni og sykri saman í pott.
- \* Kyndið við vægan hita og hrærið þar til sykurinn er leystur upp.
- \* Leyfið sírópinu að kólna áður en það fer í drykkinn.





## Einiberjarunn

(geggsjatur G&T, snemma á mánudagsmorgni)

30 ml 64° einiberjagin  
120 ml tónik  
15 ml 64° Crowberry-krækiberjalíkjör

- \* Fyllið collins-glassið með klaka, bætið við einiberjagini, toppið með tónik og skvettið krækiberjalíkjör yfir.
- \* Skreytt með blóðbergi í lokin.



## Mandarína í skóinn

(og í tána)

90 ml ferskur mandarínusafi  
30 ml Angelica pink-gin  
30 ml aperol  
15 ml sítrónusafi  
klípa af salti

- \* Hristur með einum klaka þar til klakinn hefur algerlega bráðnað (svokallað Whip shake). Borinn fram á klaka í collins-glassi.
- \* Skreyttur með mandarínubáti.



## Jólasveina-síder

(hlýr eins og skeggid á sveinka)

45 ml einiberjagin  
150 ml heitur kryddsíder  
\* Borinn fram í stórum bolla

## Kryddsíder

1 l eplasíder  
60 g púðursykur  
1 kanilstöng

- \* Hita rólega í potti.
- \* Pagar suðan kemur skal lækka þannig að eplasíderinn haldist rétt undir suðu í 10-15 mínútur.
- \* Því næst sigta frá kryddin og þá er heiti kryddsíderinn tilbúinn.



## Virgin cherry-bomb

(áramótabomba bílstjórans)

30 ml bitter essence (frá til dæmis Giffard)  
Thomas Henry cherry blossom-tónik

- \* Bera fram í vískíglasi, hrærðan með klaka.
- \* Toppa upp með Thomas Henry cherry blossom-tónik.
- \* Skreytt með sitónuberki.

# Nú árið er ljúðt ...



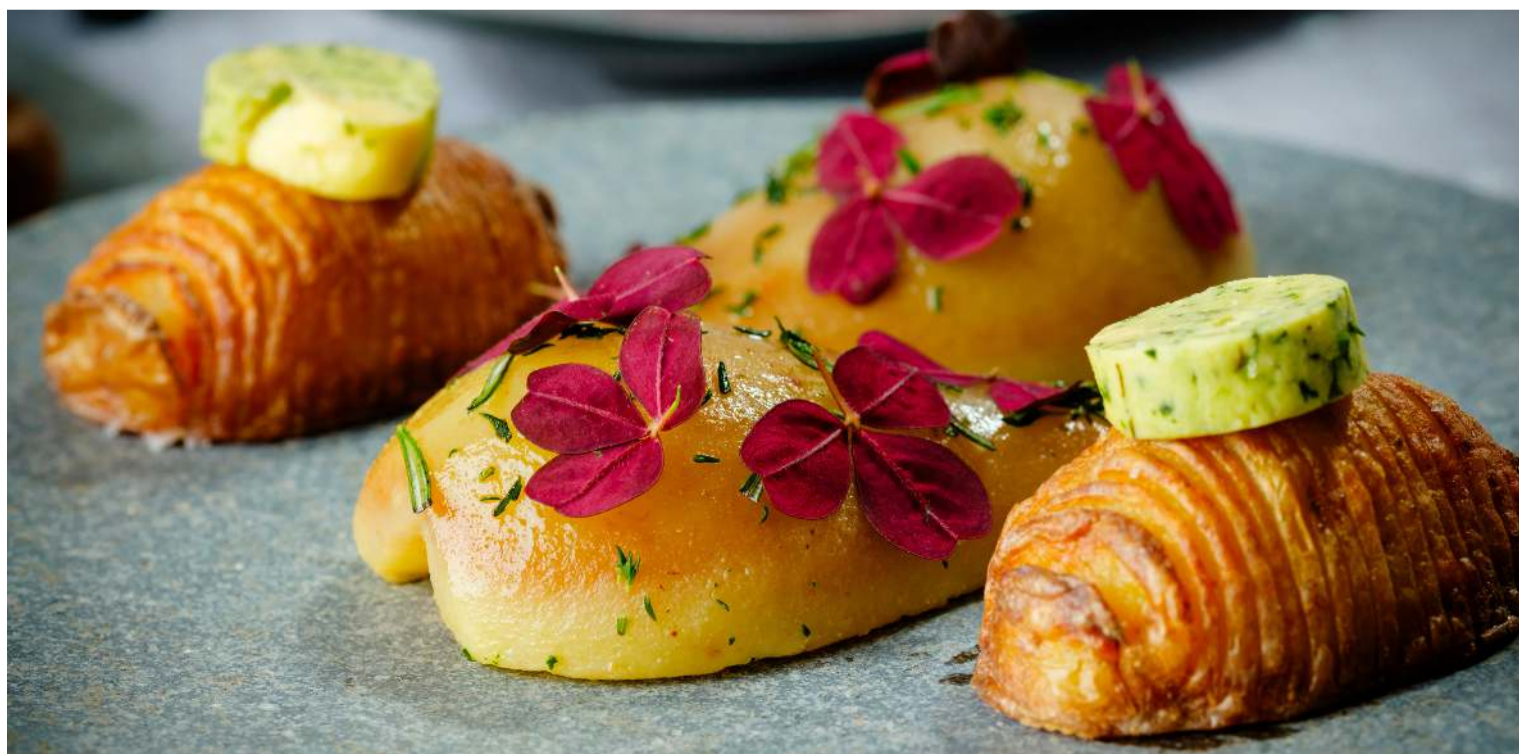


Borðbúnaður: Húsgagnahöllin  
Lín og skraut: Garðheimar  
Vasar: Stilkar eftir Ásu Tryggva keramikar

# Dádýralundir með smjörsteiktum perum



Myndband



## Dádýralundir

dádýralundir  
olía  
salt  
pipar  
rósmarín  
timían  
hvítlaukur

- \* Dádýralundirnar eru kryddaðar fyrst með salti og pipar og síðan steiktar á heitri pönnu með olíu.
- \* Eftir um það bil mínútu er þeim snúið við og smjóri, hvítlauk og timían bætt út á pönnuna og steikt í eina mínútu í viðbót.
- \* Allt er sett í eldfast mót með smjóri og kryddjurtum og lundirnar kláraðar í ofni á 180°C í um það bil sjö mínútur.
- \* Lundirnar eru síðan láttnar hvíla í fimm mínútur áður en þær eru skornar.



## Púrtvínssósa með rifsberjum

500 ml nautasoð  
500 ml kjúklingasoð  
75 g balsamedik  
75 g púrtvín  
10 g púðursykur  
2 stk. skalottlaukar  
1 hvítlauksrif  
5 korn svartur pipar  
3 kardimommur  
2 anísstjörnur  
10 stk fennelfræ  
5 stk einiber  
1 grein rósmarín  
35 g smjör  
25 g rifsber

- \* Skerið lauk og hvítlauk í sneiðar. Brúnið vel í potti við miðlungshita.
- \* Bætið kryddi og púðursykri út í.
- \* Hellið víni og ediki yfir og sjóðið niður í síróp.
- \* Hellið soðinu út í sírópið.
- \* Sjóðið sósuna niður um helming og bætið rósmaríni út í.
- \* Sigtíð sósuna.
- \* Bætið rifsberjum út í ásamt smjöri.



Myndband

## Sveppir fylltir með lauksultu

4 stk. meðalstórir sveppir  
smjör  
balsamikedik  
salt  
pipar

- \* Takið miðjustilkinn af sveppnum.
- \* Troðið smjörklumpi í miðjuna á sveppnum og kryddið hann með salti og pipar.
- \* Setjið 3-4 dropa af balsamediki í hvern svepp.
- \* Bakið í ofni á 160 gráðum í fimm mínútur og snúið við og bætið við öðrum fimm mínútum.
- \* Takið sveppina út og fyllið með lauksultunni.

## Lauksulta

2 stk. gulir laukar  
1 tsk. hunang  
10 g smjör  
5 g edik

- \* Skerið laukinn í þunnar sneiðar og setjið í pott og kveikið undir á meðalháum hita.
- \* Þegar laukurinn er byrjaður að brúnast er smjöri bætt við ásamt ediki.
- \* Leyfið lauknum að eldast alveg í gegn, þá er hunangi bætt við og eldað þar til sulta er byrjuð að myndast.
- \* Fyllið sveppinn með lauksultunni.

## Timían-smjörsteiktar perur

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



- \* Skrælið perurnar og skerið í fjóra bita.
- \* Bræðið smjör á pönnu og bætið timían á pönnuna.
- \* Perurnar eru steiktar í smjöri við miðlungshita þar til þær eru mjúkar í gegn.
- \* Gott er að ausa smjöri yfir perurnar allan tímann.
- \* Skreytt með rauðum skógarsúrum

## Hasselback-kartöflur

4 bökunarkartöflur  
100 g smjör  
salt  
rósmarín

- \* Smjör er sett í pott og brætt með rósmaríni út í.
- \* Skorið er djúpt í kartöflurnar með

stuttu millibili, passa skal að fara ekki í gegnum þær.

- \* Kartöflunum er raðað í eldfast mót og smjöri hellt yfir.
- \* Kartöflurnar eru bakaðar á 180 gráðum í 50 mínútur.
- \* Gott er að ausa smörinu yfir þær með reglulegu millibili til að fá þær gullinbrúnar.



# Kengúra

## með hunangsbökudum gulrótum og möndlum

Um áramótin er gaman að fara aðeins út fyrir þægindarammann og prófa framandi rétti eins og kengúru eða krónhjartarlundir. Þótt það hljómi vissulega framandi fyrir marga þá er ekki eins flókið og ætla mætti að elda slíkt lostæti.

Kengúra  
olía  
salt  
pipar  
tímían  
hvítlaukur

- \* Kryddið kjötið með salti og pipar og steikið síðan á heitri pönnu með olíu.
- \* Eftir um það bil eina mínútu er kjötinu snúið við og smjör, hvítlauk og tímían bætt út á pönnuna. Steikið í eina mínútu til viðbótar.
- \* Allt er sett í eldfast mót, smjórið, kryddjurtirnar og kengúran eru síðan kláruð í ofninum á 180°C í um það bil sex mínútur.
- \* Kjötið er síðan látið hvíla í fimm mínútur áður en það er skorið.

### Hunangsbakaðar gulrætur með möndlum

500 g gulrætur  
30 g smjör  
2 msk ólífuoía  
2 msk hunang

- \* Skrælið gulræturnar og haldið þeim heitum.
- \* Setjið allt saman í eldfast mót og bakið á 180 gráðum í 20 mínútur.



# Krónhjartarlundir

## með krömdum smælkikartöflum og villisveppasósu



### Krónhjartarlundir

krónhjartarlundir  
olífa  
salt  
pipar  
rósmarín  
timían  
hvítlaukur

- \* Krónhjartarlundir eru kryddaðar með salti og pipar og síðan steiktar á heitri pönnu með olíu.
- \* Eftir um það bil mínútu er þeim snúið við og smjóri, hvítlauk og timían bætt út á pönnuna og steikt í eina mínútu í viðbót.
- \* Allt er sett í eldfast mót með smjóri og kryddjurtum og síðan klárað í ofni á 180°C í um það bil átta mínútur.
- \* Lundirnar eru síðan látnar hvíla í fimm mínútur áður en þær eru skornar.

### Kramdar smælki-kartöflur með feyki

300 g smælki  
1 msk. salt  
smjör til steikingar

feyki ostur (til að rífa yfir)  
grænkál  
smurbrauðskarsi

- \* Sjóðið kartöflur ásamt einni msk af salti þar til þær eru orðnar mjúkar.
- \* Kælið þær í köldu vatni.
- \* Kremjið kartöflurnar þannig að þær séu flatar.
- \* Hitið pönnu með olíu og smjóri og steikið kartöflurnar á báðum hliðum þar til þær eru stökkar.
- \* Steikið grænkál með.
- \* Rífið feyki yfir.
- \* Stráið karsa yfir.



### Villisveppasósa

500 g kastaníusveppir  
30 g villisveppakraftur  
100 g sérrí  
2 skalottlaukar  
2 hvítlauksrif  
400 ml rjómi  
50 g smjör  
salt og pipar eftir smekk

- \* Skerið kastaníusveppi og lauk í sneiðar og steikið í smjörinu við vægan hita í potti.
- \* Þegar kominn er gullinbrúnn litur á sveppina er sérríinu hellt yfir og látið sjóða niður um helming.
- \* Bætið við rjóma, smjóri og krafti og maukið sósuna með töfrasprota.
- \* Smakkið til með salti og pipar.



## HAGKAUP

# Hagkaups Hamborgarhryggur

Sérvalinn af fagmönnum úr gæða hráefni. Við viljum vera viss um að hátíðarmaturinn þinn verði óaðfinnanlegur. Þess vegna látum við framleiða sérstakan hrygg samkvæmt ströngum gæðastöðlum Hagkaups. Hann er saltminni og þarf því einungis að elda í ofni.

Sérvalinn úr  
1. flokks hráefni

**SALTMINNI**  
þarf ekki að sjóða.  
Aðeins 90 mínútur  
í ofni



HAGKAUP MÆLIR MED

**HAGKAUP**

**Hamborgarhryggur**

Saltminni - þarf ekki að sjóða

Hagkaup  
mælir  
með