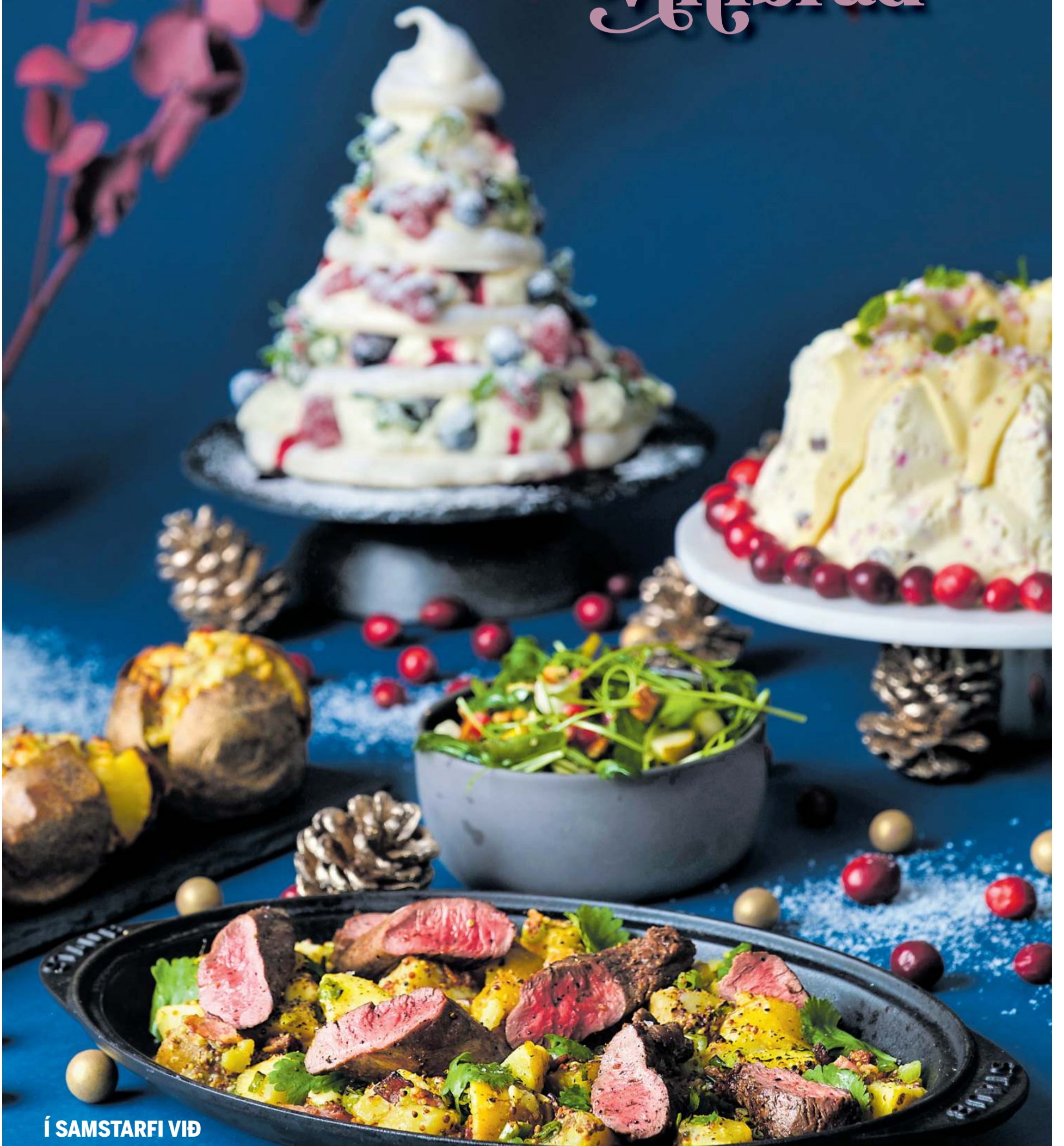


Morgunblaðið

09|12|2021

Hátíðarmatur Villibráð



Í SAMSTARFI VIÐ

HAGKAUP

Kengúra með camembert-fylltum kartöflum & villisveppasósu



Kengúra

500 g kengúra
2 stk. hvítlauksgeirar – kramdir
4 greinar timían
Olía
Smjör
Salt og pipar

* Kengúran þerpuð, söltuð og pipruð. Þá er paðna hituð upp með olíu og þegar hún er orðin vel heit er kengúran sett á hana og steikt í um það bil mínútu, þá er henni snúið við og smjörinu, timíaninu og hvítlauknum bætt út á og steikt í aðra mínútu.

* Sett í eldfast mót með smjörinu og kláruð í ofni á 180°C þar til kjarnhiti nær 55°C, en bitarnir eru mjög misstórir og því erfitt að segja til um eldunartíma.
* Hún er að lokum látin standa í að minnsta kosti 5 mínútur áður en hún er skorin.



Snowdonia sultur

HAGKAUP



Aspas með kirsuberjatómötum og geitaosti

2 bunt aspas
1 box kirsuberjatómatar
½ -1 stk. geitaostrúlla
1 ½ msk. balsamik-edik
Smjör
Salt og pipar

* Byrjað er á því að brjóta endana af aspasnum. Þá er hann steiktur á lágum hita á pönnu með smjóri og salti í um það bil 4 mínútur. Tómatarnir eru skornir í ferninga og dressaðir með balsamik-edikinu, salti og pipar.
* Aspasin er settur á plötu eða í eldfast mót, tómatarnir yfir hann og bakað í ofni á 180°C í um það bil 10 mín.
* Um leið og aspasin er tekinn út úr ofninum er geitaosturinn brotinn yfir og leyft að bráðna.

* Á meðan er beikonið skorið í litla bita og steikt þar til stökkt. Camembert og Feykir-osturinn er rifinn niður á grófu rifjárn, blandað saman við rjómaostinn, hvítlauksblönduna og beikonið, blandan er þá söltuð og pipruð.
* Stór kross er skorinn í kartöfluna og hún kreist svo hún opnast vel, þá er ostablandan sett ofan í kartöfluna og bakað í 5 mínútur í viðbót.

Villisveppasósa

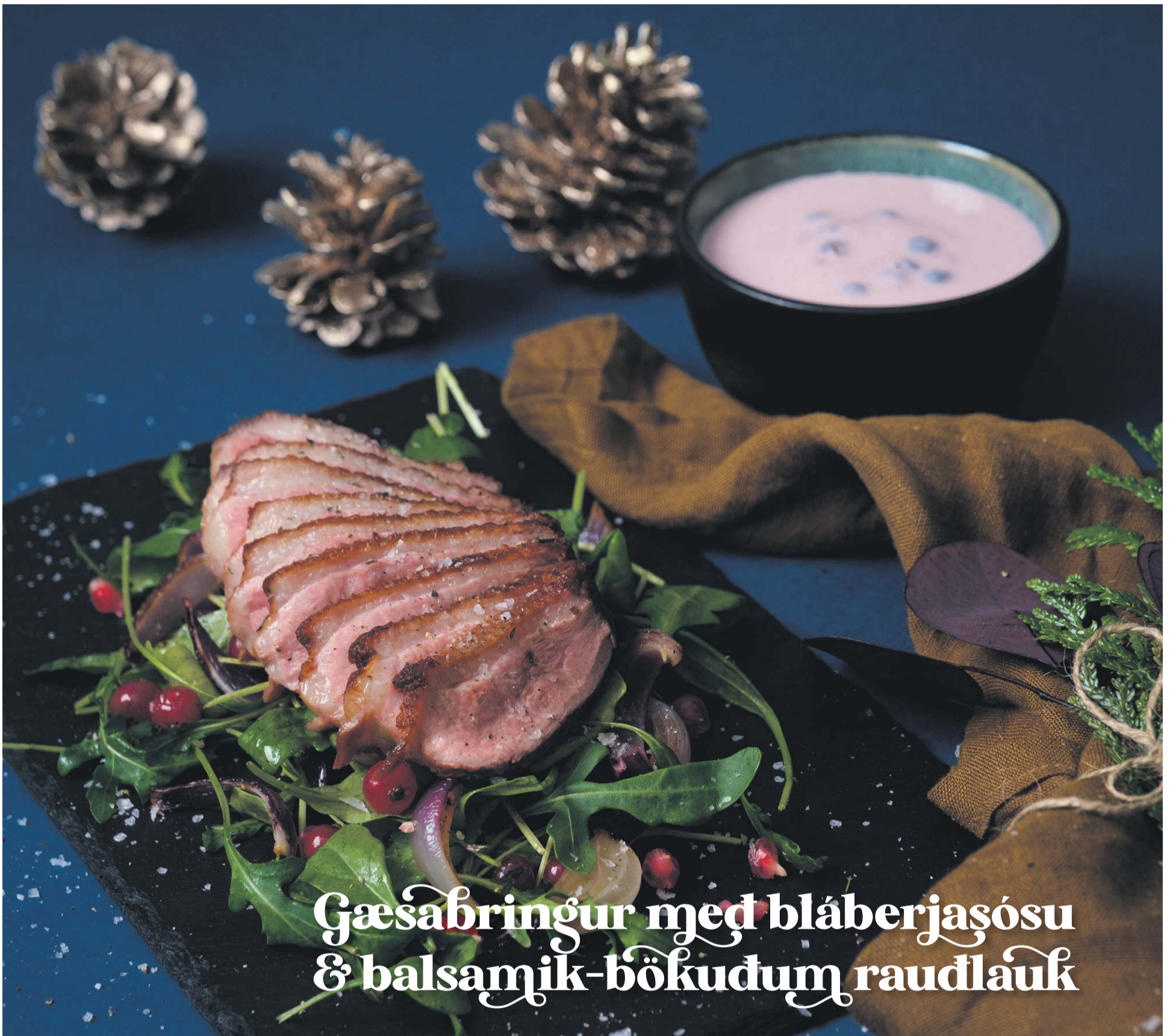
30 g þurrkaðir villisveppir
250 g kastaníusveppir
2 dl rauðvín
5 dl rjómi
Villibráðarkraftur
Salt

* Leggið þurrkaða sveppi í bleyti í volgt vatn í 20 mínútur, sigtið þá vatnið frá, þerrið þá og skerið smátt. Kastaníusveppirnir eru skornir í sneiðar og steiktir á pönnunni ásamt þessum þurrkuðu.
* Þegar sveppirnir eru steiktir er rauðvíninu hellt út á og látið sjóða vel niður, þá er rjómanum bætt út á og hann einnig látinn sjóða aðeins niður, gott er að smakka sósuna þarna hvort það vanti aðeins villikraft út í hana og eða smá salt. Má þykkja með maizena-mjöli ef þarf.

Camembert-fylltar kartöflur

4 stk. bökunarkartöflur
6 sneiðar beikon
200 g rjómaostur
150 g steypdur camembert-ostur
1 dl rifinn Feykir-ostur
2 tsk. ítölsk hvítlauksblanda
Salt og pipar

* Kartöflur bakaðar á 200°C í um það bil 60 mínútur, eða þar til þær eru mjúkar í gegn.



Gæsabringur með bláberjasósu & balsamík-bökudum raudlauk

Gæsabringur

4 stk. gæsabringur
Salt
Pipar
3 msk. smjör
4 greinar timían
2 hvítlauksgeirar – kramdir
Kveikt á ofninum á 180°C.

* Gæsabringurnar þerraðar, saltaðar og pipraðar. Þá er panna hituð vel upp með olíu og gæsin sett á pönnuna, þegar henni er snúið er smjóri, timían og hvítlauk bætt út á pönnuna. Gæsin er steikt í um það bil 2 mínútur á fituhliðinni og mínútu á hinni hliðinni, þá sett í eldfast mót með smjörinu og kryddjurtunum.

* Þá er gæsin sett inn í ofn í 5 mínútur, tekin út í 5 mínútur og svo aftur inn í 5 mínútur. Látin hvíla í 5 mínútur áður en hún er skorin í þunnar sneiðar.

Bláberja grísk jógurtsósa

4 dl grísk jógúrt
1 lítil krukka Cumberland-sósa
1½ dl bláber
Salt

* Öllu blandað saman í skál, gott er að kremja bláberin aðeins með þiskinum eða skeiðinni, þá fæst betra bragð í sósunu. Smakkað til með salti.

Balsamik-bakadur raudlaukur

2 stk. rauðlaukur
4 msk. balsamik-gljái
2 msk. púðursykur
3 greinar timían
2 stk. hvítlauksgeirar
Olía
Salt

* Toppurinn skorinn af rauðlaukunum og hann tekinn í helminga, þá er hann skorinn í lauf. Best er að skilja kjarnann eftir í lauknum en þá detta laufin síður í sundur. Hvítlaukurinn skorinn smátt.

* Lauknum raðað á bökunarplötu og olíu, balsamik-gljáanum, hvítlauk, timían, púðursykri og salti dreift jafnt yfir. Bakað á 200°C í um það bil 15 mínútur þar til laukurinn er farinn að karamellast.



Piacelli Panettone

HAGKAUP



Það er meistarakokkurinn Aníta Ösp Ingólfssdóttir sem á veg og vanda að matnum í þessu blaði sem hún eldar á sinn einstaka hátt. Aníta hefur verið yfirkokkur Matarvefs mbl.is undanfarin þrjú ár og við fullyrðum að tilvera okkar væri mun snautlegri án uppskriftanna hennar.

Fasani með Trufflurísottó & smjörsteiktum sveppum



Camembert frá Frakklandi

HAGKAUP



Fasani er herramannsmatur og ótrúlega skemmtilegur á bragðið. Hér er hann framreiddur með beikonblæju og kom sú úfærsla ótrúlega vel út og við mælum með að þið prófið enda er fasani fyrirtaksmatur.

Fasani

2 stk. fasani
1 dl olía
75 g smjör
8-10 sneiðar beikon
Timían
Salt
Pipar

Kryddjurta-mayo

200 g Hellmann's mayo
2 stk. hvítlauksgeirar
3 greinar timían – pillað af greinum
1 grein rósmarín – pillað af greininni
Salt

* Fasaninn þerraður, saltaður og pipraður. Þá er olían og smjörin hitað í djúpri pönnu þar til byrjar að freyða aðeins, þá er fasaninn steiktur í olíunni/smjörinu á öllum hliðum. Þegar hann er orðinn gullinbrúnn er hann settur í eldfast mót ásamt öllu smjörinu. Bringurnar þerraðar örlítið og majónesinu smurt yfir og beikonið breitt yfir fuglinn. Nokkrar timíangreinar eru settar inn í fuglinn og hann settur inn í heitan ofn á 180°C í um það bil 45 mínútur. Tvisvar á

þeim tíma er gott að taka fasanann út og ausa yfir hann smjörinu úr fatinu. Hann þarf þá að hvíla í allavega 10 mínútur áður en hann er skorinn og borðaður.

Trufflurísottó

2 pakkar truffle risotto il Boschetti

* Tilbúnir trufflurísottó-pakkar, leiðbeiningum á pakkningum fylgt. Mæli með að nota smá hvítvín út í grjónin til að byrja með.

Smjörsteiktir sveppir

400 g sveppir – allskonar
40 g smjör
1 stk. hvítlauksrif – rifin
2 timíangreinar
Olía
Salt og pipar

* Sveppirnir skornir í frekar stóra bita. Panna hituð með smá af olíu og smjörinu. Sveppirnir settir út á pönnuna þegar smjörin er farið að freyða aðeins. Steiktir í um það bil mínútu, þá er hvítlauknur og timíangreininni bætt út á og hrært vel í, steikt þar til sveppirnir eru orðnir mjúkir og farnir að brúnast. Smakkað til með salti og pipar.

Hreindýralundir með villibráðarsósu með gráðaosti

Hreindýralundir

500 g lundir
2 stk. hvítlauksrif – kramin
3 greinar rósmarín
Olía
Smjör
Salt
Pipar

* Kjötið er þerrað, saltað og piprað. Þanna er hituð vel upp með olíunni og hreindýrið sett á hana mjög heita, þegar góður litur hefur komið á kjötið, eftir sirka 1 mínútu, er því snúið við og smjörinu, hvítlaukunum og rósmaríngræinunum bætt út á, steikt áfram í sirka 1 mínútu, en tímalengd fer þó alltaf eftir þykkt bitans og hita pönnunnar. Gott er að ausa aðeins af smjörinu yfir kjötið í lokin og taka pönnuna síðan af hitanum og klára að elda kjötið með því að velta því upp úr heitu smjörinu, en ákjósanlegur kjarnhiti er um 55°C.



Hér er á ferðinni algjörlega mögnuð máltíð og þá ekki síst kartöflusalatið sem er með því betra sem eldað hefur verið norðan alpafjalla og þótt víðar væri leitað.

Ferskt salat með perum, pekanhnetum, geitaosti og granateplum

200 g klettasalat
2 stk. perur
100 g pekanhnetur
½ stk. granatepli
100 g mozzarella-perlur
Góð ólífuolía

* Klettasalatið skolað og þerrað. Perurnar skornar, granateplið hreinsað, mozzarella-osturinn sigtaður frá vökvanum og pekanhneturnar ristaðar á pönnu og skornar aðeins smærra. Þá er öllu blandað saman í skál með olíunni, gott getur verið að salta smá yfir.

Besta kartöflusalatið

500 g kartöflur
150 g beikon
½-1 stk. rauðlaukur
4 stk. vorlaukur
1 krukka fetaostur
2 msk. gröftkorna
Dijon-sinnep
Salt

* Kartöflurnar soðnar í söltu vatni. Þegar þær eru mjúkar í gegn eru þær skornar í helminga

eða fjórðunga, fer eftir stærð. Beikonið er skorið smátt og steikt á pönnu þar til stökkt. Rauðlaukurinn og vorlaukurinn skorinn smátt. Fetaosturinn sigtaður frá olíunni og Dijon-sinnepinu er hrært út í olíuna. Þá er kartöflunum, beikoninu, laukunum og fetastöstinum blandað saman, smakkað til með fetaosts-dressingunni og salti. Borið fram volgt.

Villibráðarsósa með gráðaosti

½ l vatn
3 msk. villibráðarkraftur
2 ½ dl rjómi
1 msk. rífsberjagel
1 msk. sojasósa
Gráðaostur
Maizena
Sósulitur

* Vatn, villibráðarkraftur, rjómi og rífsberjagel sett saman í pott og soðið niður um ¼. Þá er sojasósunni og gráðaostinum bætt út í. Magn af gráðaosti fer algjörlega eftir smekk, en ég mæli með að setja minna í einu og smakka til og bæta þá frekar út í. Í lokin má svo þykkja sósuna og setja í hana matarlit.



Reykt gæs, grafin gæs og grafin önd

Forréttir frá Matarkompaní

HAGKAUP



Háheilög jólapavlóva



Franchi salami
sem tryllir
bragðlaukana

HAGKAUP



Byrjið á að ákveða hvaða disk pavlóvan á að fara á. Ákveðið hversu mikið þvermálið á neðsta botninum á að vera og gerið sex aðra hringi, hver örðum minni.

Pavlóva

12 eggjahvítur
640 g sykur
2 tsk. kartöflumjöl
4 tsk. hvítvinsedik

- * Byrjið á að þeyta eggjahvítur. Bætið sykrinum hægt og rólega saman við. Þegar hann er allur kominn út í er kartöflumjölínu og hvítvinsedikinu bætt rólega saman við.
- * Hér er formið augljóslega aðalatriðið og til að gera svona fíneri skal setja allan marengsinn í eina góða klessu á ofnplötuna sem er að sjálfsgöðu með smjörpappír. Trixið er að draga hliðarnar upp með skeið. Prófið ykkur áfram og

finnið hvernig marengsinn lætur að stjórna. Reynið síðan að forma hálfgerða holu í miðjuna til að setja fyllinguna í.

- * Bakið í miðjum ofni á 110°C í 90 mínútur og látið síðan kólna inn í ofni. Helst yfir nótt.
- * Peytið 1 lítra af rjóma og bragðbætið að vild. Vinsælt er að setja líkjör eða bráðið súkkulaði samanvið til að fá enn betra bragð.
- * Kökunni er svo raðað saman rétt áður en á að bera hana fram. Byrjið á að setja botn, því næst vel af kirsuberjasósu, svo rjóma og ávexti og koll af kalli.
- * Athugið að jólatréð hefur takmarkaðan líftíma og því þarf að borða það fljótlega eftir að það er borið á borð - ellegar veltur það um koll. Ekki skera tréð heldur mælum við með að þið liftið efstu hæðunum af og setjið á diska en þegar neðar er komið má skera.

Sykurhúðaðir ávextir gera ótrúlega mikið fyrir tréð en aðferðin er afar einföld. Takið eina eggjahvítu og piskið saman við tvær teskeiðar af vatni. Dýfið berjunum ofan í, setjið á disk til að það leki að eins af þeim og loks skal velta þeim upp úr hvítum stráskyri. Setjið berin á smjörpappír meðan þau eru að þoma og notið síðan til að skreyta jólatréð og hvaðeina annað sem ykkur dettur í hug.

Jólaísinn 2021



Pipp-ís með jarðarberjum, hvítu súkkulaði og bismark mulningi

4 stk. eggjarauður
3 msk. sykur
5 dl rjómi
150 g pipp-myntusúkkulaði
150 g bismark-molar
200 g jarðarber
150 g hvítt súkkulaði

* Bismark-molarnir muldir smátt, sirka 3 msk. teknar til hliðar til að skreyta ísinn eftir á, jarðarberin og súkkulaðið skorið smátt einnig.

* Rjóminn þeyttur og í annari skál eru eggjarauðurnar og sykur hrært saman þar til létt og ljóst. Síðan er öllu blandað varlega saman með sleikju, sett í form og fryst í 6 klst.

* Þá er ísnum hvolft úr forminu á fallegan disk.

* Hvíta súkkulaðið er brætt í vatnsbaði og hellt yfir ísinn og að lokum er restinni af bismark-mulningnum stráð yfir.

Þessi ís er alveg hreint fáránlega góður og við hvetjum ykkur eindregið til að skapa ykkur þá hefð að vera með jólaísinn. Hægt er að leika sér endalaust með bragðið en grunnurinn er alla jafna bara sykur, rjómi og eggjarauður. Síðan má bræða súkkulaði, skera niður í bita, setja ferska ávexti og eiginlega allt sem ykkur dettur í hug. Sumir setja kökudeig, marengsbita, sultu, sósur eða eitthvað í þá veruna. Í sumum jólaboðum mæta allir með ís og velja sigurvegara og eins höfðum við spurnir af jólaboði þar sem verstí ísinn er valinn ár hvert og leggja menn ýmislegt á sig til þess að búa til eins vandan ís og hugsast getur.



Il Boschetto Risotto

HAGKAUP



Fyrir einstaka hátíðarstund

HAGKAUP

Mest seldi
hamborgarhryggurinn

Sérvalinn úr
1. flokks hráefni

SALTMINNI
þarf ekki að sjóða.
Aðeins 90 mínútur
í ofni

HAGKAUP

Hamborgarhryggur

Saltminni - þarf ekki að sjóða

Hagkaup
mælir
með

