

Morgunblaðið

16|12|2021

Hátíðarmatur

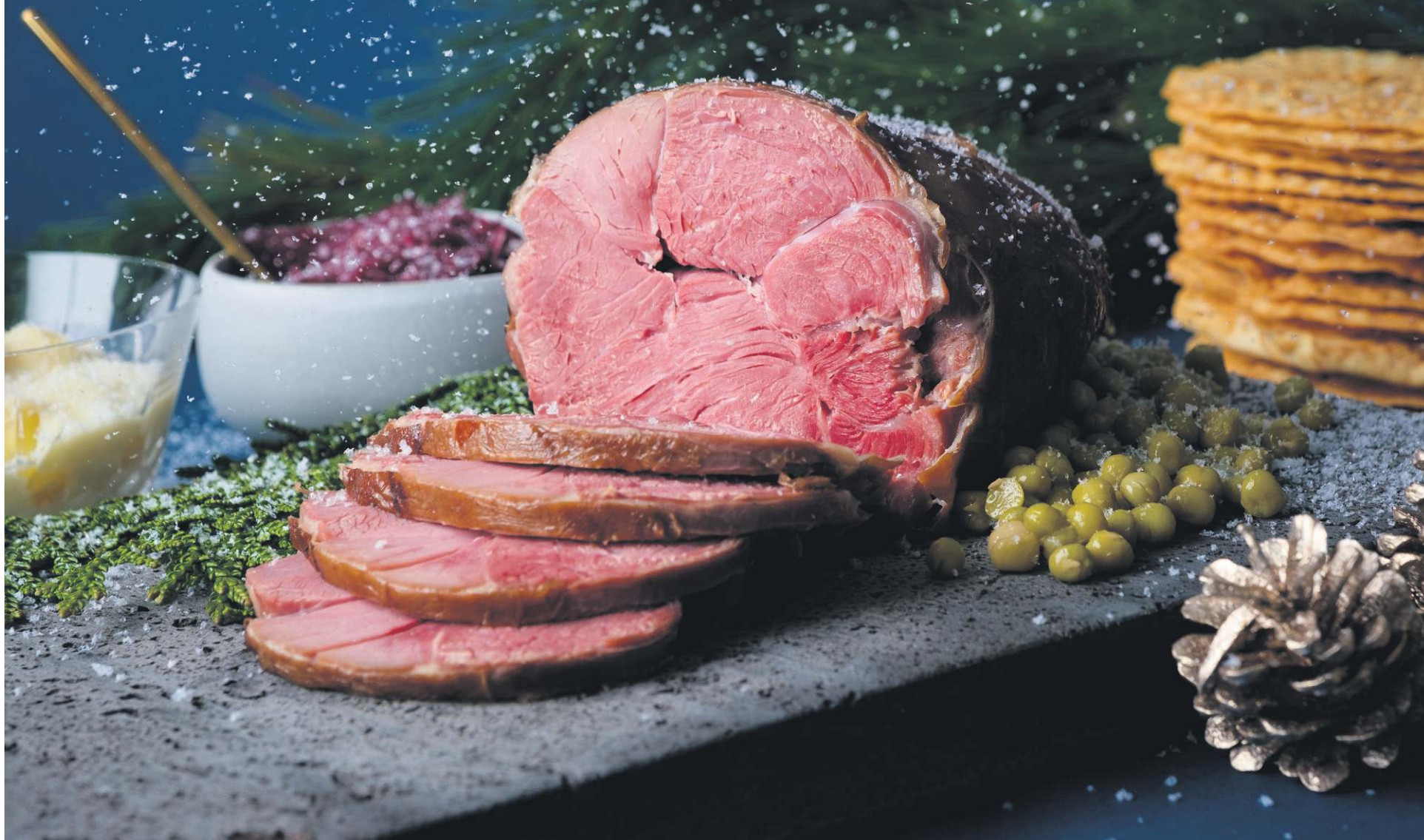
Jólamatur



Í SAMSTARFI VIÐ

HAGKAUP

Hangikjöt og uppstúfur



Við einföldum jólin fyrir þig

Tilbúnar kalkúnafyllingar með eplum og beikoni og döðlum og beikoni

HAGKAUP



Það er fátt sem toppar gott hangikjöt. Sumir elska sitt hangikjöt heitt með soðnum kartöflum og góðum uppstúf en aðrir borða það kalt og helst með kartöflusalati. Hvernig sem þú borðar það þá eru engin jól án þess að gæða sér á gómsætu hangikjöti og meðlæti.

1 stk. Hagkaups-hangikjöt saltminna
2 msk. sykur

- * Ef á að bera hangikjötið fram heitt er það sett í pott með köldu vatni og hitað upp að suðu.
- * Þá er bætt 2 msk. af sykri út í vatnið og síðan soðið í 45 mínútur á hvert kg.
- * Tekið upp úr og skorið niður í sneiðar.
- * Ef á að bera hangikjötið fram kalt er það sett í pott með köldu vatni og hitað upp að suðu.
- * Þá er 2 msk. af sykri bætt út í vatnið og síðan soðið í 40 mínútur á hvert kg.
- * Þá slökkt undir og hangikjötið látið kólna í soðinu.

Uppstúfur

120 g smjör
100 g hveiti
800 ml mjólk
200 ml soð af hangikjötinu
1 msk. sykur
salt og hvítur pipar
múskat á hnífsoddi (má sleppa)

- * Smjórið er brætt á lágum hita í potti, þá er hveitinu bætt saman við og hrært þar til þykk blanda hefur myndast.
- * Helmingi af mjólkinni hellt saman við og hrært þar til þykkar aftur, þá er restinni af mjólkinni bætt saman við og síðan soðinu og sykrinum.
- * Best er að hafa ekki of háan hita undir pottinum því þessi blanda brennur við mjög auðveldlega.
- * Sósan er að lokum smökkuð til með salti, hvítum pipar og múskati fyrir þá sem vilja.



Uppáhaldsjólamáltíð þjóðarinnar

Hamborgarhryggur Hagkaups

* Pennan hamborgarhrygg þarf ekki að sjóða, en hann er settur í eldfast mót eða ofnskúffu ásamt 6 dl af köldu vatni.
* Settur í ofn á 160°C í 90 mínútur, þá tekinn út, penslaður með gljáanum og settur aftur inn í ofn í 15 mínútur, en þá á 220°C.

Gljái á hrygginn

100 g púðursykur
2 msk. hunangs Dijon-sinnep
4 msk. rjómi
börkur af einni appelsínu
2 msk. appelsínusafi

* Blandað saman og penslað yfir hrygginn.

* Geymið eins og tvær matskeiðar fyrir sósuna.

Jólasósan

1 lítri svínasoð
2 msk. gljái
½ lítil dós jólaöl
2½ dl rjómi
rifsgel
maizena
salt
sósulitur
svínakraftur

* Soðið af hryggnum er sigtað í pott, ef það nær ekki 1 lítra þá er vatni og svínakrafti bætt út í.

* Síðan er gljáanum og jólaölinu bætt saman við og soðið niður um

um það bil helming. Næst er rjómanum bætt út í og sósan smökkuð til, hún gæti þurft smá salt eða rifsgel.

* Að lokum er sósan þykkt með maizena og lituð með sósulit.

Karamellukartöflur sem aldrei klikka

500 g kartöflur
200 g rjómatöggur frá Nóa
1,5 dl mjólk
50 g smjör

* Kartöflur annaðhvort soðnar eða skolaðar ef notaðar eru forsoðnar kartöflur.

* Í potti á vægum hita eru karamellurnar og mjólkinn brædd saman,

þegar blandan er orðin kekkjalaus er smjöriinu bætt út í og hrært þar til blandast saman.

* Að lokum er kartöflunum bætt út í og leyft að draga aðeins í sig karamellusósuna áður en þær eru bornar fram.

Karamelliserað kartöflumús

200 g púðursykur
200 g rjómi
20 g smjör (1)
750 g kartöflur
70 g smjör (2)
salt

* Kartöflurnar bakaðar í ofni þar til þær eru orðnar vel mjúkar í gegn.

* Á meðan þær eru í ofninum er karamellan búin til með því að sjóða saman rjómann og púðursykurinn, þegar suðan er komin upp skal lækkað undir og karamellan látin krauma rólega í 5-10 mínútur.

* Í lokin er hún tekin af hitanum og smjöriinu (1) hrært út í.

* Þegar kartöflurnar eru bakaðar í gegn er skafið innan úr hýðinu í stóra skál, mér finnst best að nota hrærivél hér, og karamellunni hellt út í ásamt smjöriinu (2).

* Hrært varlega þar til allt blandast vel saman, en passa skal þó að hræra ekki of mikið því þá getur áferðin á kartöflunum breyst.

* Músin er að lokum smökkuð til með salti.



Appelsínugljáðar gulrætur

400 g gulrætur
1 stk. appelsína, börkur og safi
4 msk. púðursykur
2 stk. rósmaryngreinar
salt
smjör

* Gulræturnar eru flysjaðar og steiktar á miðlungsháum hita á pönnu með smjöriinu.

* Þegar smá litur er farinn að myndast á þær er appelsínuberki, safi, púðursykri og rósmaryngreini bætt út á pönnuna og gulræturnar saltaðar.

* Þegar blandan þykkar aðeins og klístrast utan á gulræturnar er slökkt á hitanum undir þeim og gulrótnum velt vel upp úr blöndunni áður en þær eru bornar fram.



Snowdonia ostar

HAGKAUP





Fyllt kalkúnabringa

með stökku, parmesanrósakáli og rjómasveppasósu



Ferskur aspás

Fullkominn í súpuna

HAGKAUP

Fyllt kalkúnabringa

1 stk. kalkúnabringa með
döðlufyllingu
smjör
salt

- * Bringan er söltuð og síðan steikt á pönnu með olíu og smjöri, velt vel á allar hliðar til að fá góðan lit á hana alla.
- * Þá er hún kláruð í ofni á 170°C í um það bil 30 mínútur á hvert kg, eða þar til kjarnhitinn nær 70°C, þá er hún tekin út og látin jafna sig áður en hún er skorin.

Sætkartöflumús

1 kg sætar kartöflur
3 dl rjómi
5 dl vatn
1 msk. salt
5 msk. púðursykur
1 stk. mandarína – safi

- * Sætu kartöflurnar flysjaðar og skornar í litla bita, settar í pott með rjómanum, vatninu og saltinu, soðnar þar til vel mjúkar.
- * Þá er mesti vökvinn sigtaður frá og kartöflurnar maukaðar.
- * Þá eru þær kryddaðar með púðursykrinum og mandarínusafanum, smakkaðar til með salti og pipar.

Rjómasveppasósa

200 g sveppir
100 g kastaníusveppir
1 stk. hvítlauksgeiri
½ l vatn
½ l rjómi
2 msk. kalkúnakraftur
olía
smjör
salt

- * Sveppirnir skornir í sneiðar og steiktir á háum hita í olíu og smá smjöri.



Framúrskarandi forréttabakki

Það getur verið sniðugt að brjóta hefðbundið borðhald upp og bjóða upp á forréttabaka þar sem ægir saman öllu því besta sem jólin hafa upp á að bjóða.

Við lögðum sérlegan metnað í þennan bakka en hér má finna ansi margt áhugavert eins og franska osta og annað fineri. Ekki er nauðsynlegt að hafa bakkann svona fjölbreyttan og það dugar alveg að vera með tvær gerðir af paté og góða sultu með.

Á þessum platta má meðal annars finna:

Sveitapaté
Rjúpapaté
Hreindýrapaté
Cumberlandsósu
Skógarberjasultu
Döðlusultu
Gráðaost

Camembert
Ofnbakaðan Camembert
Brauðstangir
Geitaost
Ostastangir
Gráfíkjur
Vínber
Chorizo-pylsu

Til að gera forréttabakkann enn skemmtilegri er um að gera að skreyta hann vel. Notið ber, kryddjurtir og jafnvel greinar tila skrauts. Munið að bakkinn á að vera eins og gnægtabakki og því má vera vel í lagt.

Reynið líka að hafa hann dálítið fjölbreyttan og blandið saman paté og ostum, jafnvel reyktum laxi og góðum graflaxi. Hvers kyns pylsur koma líka sterkar inn og góður bakki á að geta dugað heila kvöldstund.

- * Hvítlaukurinn skorinn smátt niður og bætt út í sveppina þegar þeir eru farnir að brúnast örlítið og þá steikt aðeins lengur.
- * Vatninu er bætt út á pönnuna ásamt kalkúnakraftinum, látið sjóða niður um rúmlega helming.
- * Þá er rjómanum bætt saman við og látið aftur sjóða niður á lágum hita þar til sósan fer að þykkna.
- * Að lokum er hún smökkuð til með salti. Þessi sósa krefst svolitillar þol-inmæði, en er algjörlega þess virði.

Stökkt parmesanrósakál

500 gr rósakál
1 stk. stór hvítlauksgeiri
1 tsk. hvítlauksduft
½ tsk. chili-flögur
50 g smjör
¼ dl olía
1 dl panko-raspu
1 dl parmesanostur
salt og pipar

- * Botninn skorinn af rósakálinu og það skorið í helminga eða fjórðunga, fer eftir stærð.
- * Smjórið brætt, hvítlaukurinn rifinn út í smjórið ásamt hvítlauksduftinu, chili-flögunum og olíunni.
- * Þá er rósakálinu, smjörlöndunni, panko-raspinum og parmesanostinum blandað saman í stórra skál og síðan dreift á bökunarplötu, saltað og piprað yfir.
- * Bakað í ofni á 210°C í um það bil 15 mínútur eða þar til rósakálið er orðið gullinbrúnt.

Heitar maisbaunir

300 g maisbaunir
50 g smjör
salt

- * Maisbaunirnar eru annaðhvort sigtaðar úr dós eða affrystar úr frosti áður en þær eru settar í pott með smjörunu.
- * Hitað upp við vægan hita og smakkað til með salti.





Rjómaís með hnetutoppskurl

5 dl rjómi
 2 dl niðursoðin mjólk
 150 g Sírius-rjómasúkkulaði með appelsínubragði og karamellukurli
 80 g hnetutoppskurl

- * Rjóminn er þeyttur og niðursoðnu mjólkinni hellt varlega saman við.
- * Þá er súkkulaðið skorið smátt og blandað saman við rjómaþönduna ásamt hnetunum.
- * Hellt í form og fryst.

Við einföldum jólin fyrir þig

Tilbúin hátíðar- og kalkúnasósa

HAGKAUP



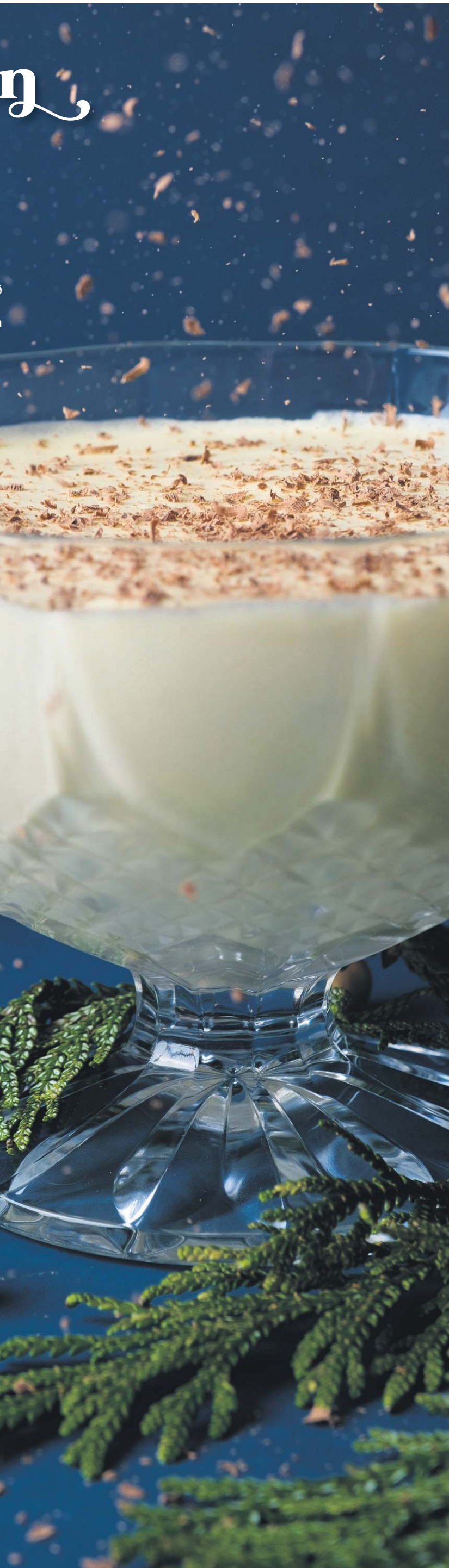
Jólafrómasjón hennar mömmu

½ l rjómi
 6 egg
 2,5 dl sykur
 safi úr ½ dós af ananas
 safi úr 2 sítrónum
 8 blöð matarlím

- * Þeytið rjómann og setjið til hliðar.
- * Þeytið saman egg og sykur þar til létt og ljóst.

* Hitið ananas- og sítrónusafa og látið matarlímið bráðna í þeim legi.
 Passið að hita ekki of mikið.
 * Þegar matarlímið er uppleyst er það sett saman við eggjáhæruna. Blandið varlega saman með sleif.
 * Að síðustu er rjómanum blandað varlega saman við.
 * Skreytið með ananashringjunum ef vill.





Rjómakaramelluís með ristudum möndlum

5 dl rjómi (1)
150 g rjómatöggur frá Nóa
3 msk. rjómi (2)
2 dl niðursoðin mjólk
125 g karamelliseraðar möndlur

- * Möndlurnar muldar, passa að mylja þær ekki of smátt því gott er að hafa möndlubita í ísnum.
- * Rjóminn (1) er þeyttur.
- * Rjómatöggurnar eru bræddar í 3 msk. af rjóma (2) á vægum hita og kælt svo aðeins niður áður en karamellunni er blandað saman við niðursoðnu mjólkina.
- * Að lokum er rjómanum, niðursoðnu mjólkinni og möndlunum blandað varlega saman. Sett í form og fryst.



Við einföldum jólin fyrir þig

Hátíðarsalat og hátíðarrauðkál

HAGKAUP



Fyrir einstaka hátíðarstund

HAGKAUP

Smjörspautað kalkúnaskip

HAGKAUP
Smjörspautað
Kalkúnaskip



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.

Kemur ferskt í verslanir 17. desember