

# Hátíðarmatur

HAGKAUP





# Efnisyfirlit

Rjúpa með bragðmikilli villibráðarsósu

6



10



Gljádur hamborgar-hryggur

Hátíðlegur kalkúnn á jólnum

18



Kúrbíts- og hesli-hnetusteik

20



30



Hvítsúkkuladi- og kampavínstrufflur

36



Tomahawk-nautasteik

39

Andalæri



## Snædís Jónsdóttir

matreiðslumeistari

Snædís matreiðslumaður hefur náð einstökum árangri í fagi sínu. Hún er mikil keppnismanneskja í eðli sínu og frá því að hún var á námssamningi á sínum tíma hjá Sushi Samba og Apótekinu starfaði hún fyrir kokkalandslíðið þar sem hún vildi vera nálægt þeim allra bestu í faginu. Hún kláraði námssamninginn sinn á Hótel Sögu og var þá valin í landsliðið.

Hún var fyrirlíði landsliðsins sem fór á heimsmeistaramótið árið 2018 og einnig fyrirlíði þegar Ísland hreppti þriðja sætið á Ólympíuleikunum í Stuttgart árið 2020. Í dag starfar hún sem þjálfari kokkalandslíðsins, en þess má geta að íslenska liðið lenti í 3. sæti á Ólympíuleikunum í matreiðslu í Stuttgart í febrúar á þessu ári.



## Eypór Árnason

ljósmyndari



Eypór Árnason hefur verið atvinnuljósmyndari í 24 ár eða síðan hann var 19 ára gamall. Hann hefur unnið fyrir flesta fjölmiðla landsins ásamt fyrirtækjum og stofnunum. Í raun hefur hann gert allt sem hægt er að gera í ljósmyndun; allt frá ungbarnaljósmyndun yfir í auglýsingar og fréttir. Eypór byrjaði fyrst sem nemi á Morgunblaðinu árið 2004 en þá hafði hann starfað sem ljósmyndari í fimm ár. Í sumari kom hann svo aftur á Moggann og er loksins kominn heim. Eypór hefur tekið mikið af matarljósmyndum í gegnum tíðina og er mikill áhugamaður um matargerð.

## Elínrós Líndal

stílisti og blaðamaður

Elínrós Líndal Ragnarsdóttir hefur starfað hjá Árvakri um árabil sem blaðamaður. Hún hefur áhuga á blaðaútgáfu, tísku og hönnun. Elínrós er með BA-gráðu í sálfræði og fjölmiðlafræði frá Háskóla Íslands og MBA-gráðu frá Háskólanum í Reykjavík.



## Svanhvít Ljósbjörg Gígja

Svanhvít Ljósbjörg Gígja hefur starfað hjá Árvakri í um 18 ár og á þeim tíma sinnt ýmsum störfum innan fyrirtækisins, þar á meðal sem blaðamaður og mannauðsstjóri auk þess að vera með umsjón yfir blaðaukútgáfu Morgunblaðsins um tíma.

Í dag starfar Svanhvít sem forstöðumaður innri samskipta og þróunar auk þess að sinna blaðamennsku og umsjón kostaðra blaðauka í hjáverkum. Svanhvít er með BA-gráðu í félags- og fjölmiðlafræði, diplóma í hagnýtri fjölmiðlun, MA-gráðu í mannauðsstjórnun og D-vottun í verkefnastjórnun.



**HAGKAUP**

Útgefandi Árvakri í samstarfi við Hagkaup Umsjón Svanhvít Ljósbjörg Gígja [svanhvit@mbl.is](mailto:svanhvit@mbl.is)

Skrif og stíliserung Elínrós Líndal [elinros@mbl.is](mailto:elinros@mbl.is) Ljósmyndir Eypór Árnason Prentun Landsprent ehf. Forsíðumynd Eypór Árnason

Allar ljósmyndir af matreiðslu Snædísar eru teknar í útsýnisbúð í Vesturvin 2 og fær Festir sérstakar þakkir fyrir samvinnuna.





## HAGKAUP

### Mest seldi hryggurinn

Sérvalinn af fagmönnum til að tryggja hámarks gæði. Hryggurinn er léttsaltaður og léttreyktur sem skilar sér í einfaldari eldun. Hrygginn þarf því ekki að forsjóða heldur 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 MED

Hagkaup  
mælir  
með



# Hamngjusky á jólum



Eva Laufey Kjaran, markaðs- og upplifunarstjóri Hagkaups, er með einstakt auga fyrir útliti og fegurð. Hún hefur aðstoðað landsmenn í að búa til fallegar kökur fyrir jólin og lætur ekki sitt eftir liggja þetta árið. Hún mælir með því að við búum til litlar fallegar pavlovur og að við gerum virkilega vel við bragðlaukana okkar núna með súkkulaði, í bland við marens og rjóma. Glæsilegt veisluborð með girnilegum eftirrættum verður í öndvegi þessi jólin!

## Litlar pavlovur fylltar með sítrónufyllingu og rjóma

6 stk. eggjahvítur  
300 g sykur  
1 ½ tsk. mataredik  
1 tsk vanilludropar  
salt á hnífsoddi  
1 krukka (326 g) frá Stonewall Kitchen eða önnur tegund að ykkar vali  
400 ml rjómi  
fersk ber að eigin vali  
flórsykur, magn eftir smekk

- \* Forhitið ofninn í 100°C.
- \* Þeytið 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.
- \* Setjið marensinn í sprautupoka eða notið skeiðar til þess að móta lítil hreiður.
- \* Bakið marensinn við 100°C í 90 mín.
- \* Slökkvið á ofninum, opnið hurðina og látið marensinn kólna í ofninum eða yfir nótt eins og ég geri gjarnan.
- \* Setjið góða skeið af sítrónubúðingi yfir hverja köku og síðan er rjóminn settur yfir.
- \* Skreytið að vild með ferskum berjum og stráði flórsykur yfir rétt áður en þið berið kökurnar fram.







Blóm og kerti eru keypt í Hagkaup.



## Risa-pristakaka með vanilluís og súkkuladisósu

1 pristadeig frá Evu Laufeyju  
vanilluís, magn eftir smekk  
100 g suðusúkkulaði, brætt  
80 g þristasúkkulaði, smátt skorið

- \* Hitið ofninn í 180 gráður, blástur.
- \* Setjið bökunarpappír í hringlaga form og þjappið deiginu í formið svo það móti eitt stórt deig.
- \* Bakið við 180 gráður í 16-18 mínútur.
- \* Berið strax fram með vanilluís, bræddu súkkulaði og smátt söxuðum pristabitum.



## Lindor-súkkuladímús með saltadri karamellu

Fyrir 6-8

200 Lindor-súkkulaðikúlur með saltadri karamellu og 3 msk. rjómi  
100 g suðusúkkulaði  
550 ml rjómi  
1 tsk. vanilludropar  
200 g súkkulaði-bitakökur muldar  
söltuð karamellusósa, magn eftir smekk

- \* Bræðið súkkulaðið í rjómanum.
- \* Stíffþeytið rjómann.
- \* Hellið súkkulaði út í rjómann og hrærið vel saman ásamt vanilludropum.
- \* Myljið súkkulaði-bitakökur og setjið í form á glasi eða skál, því næst er músinni sprautað yfir og það er gott að kæla hana aðeins áður en þið sprautið, en þannig er hún stífari.
- \* Setjið saltaða karamellusósa yfir í lokin og jafnvel skreytið með ferskum berjum.
- \* Kælið vel áður en þið berið hana fram.





Bjarki Þór Valdimarsson hefur verið heillaður af mat og matargerð frá því hann man eftir sér. Hann heldur úti samfélagsmiðlinum Matarmönnum þar sem ástríða hans skín í gegn í skemmtilegum uppskriftamyndböndum. Hann býr í fallegu húsnæði í Reykjanesbæ og var ekki lengi að reiða fram dýrindis rétti í kringum rjúpur sem landsmenn hafa gjarnan á borðum á jólnum.

## Rjúpur

8 rjúpubringur  
smjör til steikingar  
sjávarsalt  
pipar

- \* Byrjið á að gera sósuna og hafið hana tilbúna til hliðar.
- \* Hitið ofninn í 200°C blástur.
- \* Saltið og piprið yfir bringurnar.
- \* Steikið bringurnar upp úr smjöri á háum hita til að fá fallega brúna áferð, 45-60 sekúndur á hvorri hlið.
- \* Hellið sósunni í eldfast mót og leggið rjúpunar í fatið. Inn í ofn í 10-12 mínútur, leyfið þeim svo að hvíla í 5-10 mínútur. Best er að taka þær úr fatinu svo þær haldi ekki áfram að eldast.

## Bragdmikil villibráðarsósa

4 skalottlaukar  
2 hvítlauksgeirar  
50 g smjör  
1 msk. hveiti  
2 bollar villibráðarkraftur í vatni  
400 ml rjómi  
2 msk. bláberjasulta  
2 msk. gráðostur  
salt og pipar eftir smekk

- \* Steikið skalottlauk og hvítlauk upp úr smá smjöri og setjið til hliðar.
- \* Blandið í kröftugt soð út frá villibráðarkrafti og vatni í pott og hafið á miðlungsháum hita klárt til hliðar. Hér er einnig hægt að gera soðið frá grunni og hvet ég fólk til þess ef það hefur tíma.
- \* Hitið pönnu á miðlungsháum hita og bætið smjöri og hveiti út á og hrærið.
- \* Hellið soði og rjóma saman við og hrærið vel á meðan.
- \* Bætið nú lauk og hvítlauk saman við og náðið upp smá bubblum í sósunni.
- \* Þegar hún hefur náð suðu skal lækka undir og bæta við bláberjasultu, gráðosti, salti og pipar. Smakka hana til og vera ófeimin að bæta við sultu/osti ef þið viljið kröftugra/sætara bragð.



## Jólalegt humarsalat

20 miðlungsstórir humarhalar  
150 g smjör  
steinselja  
sjávarsalt  
veislusalatblanda  
2 appelsínur  
græn vínber  
1 granatepli  
pistasíuhnetur  
camembert  
tómatar  
olía  
hvítlauksduft

- \* Skerið appelsínur, vínber, granatepli, camembert og

tómata og hafið tilbúið til hliðar.

- \* Velgið smjör, setjið í skál og skerið steinseljuna smátt.
- \* Peytið smjörið ásamt steinseljunni og bætið sjávarsalti og hvítlauksdufti við eftir smekk, geymið smjörið til hliðar.
- \* Humarinn skal skelfletta og garnhreinsa.
- \* Perrið humarinn með pappír og geymið í kæli.
- \* Hitið ofninn í 200°C.
- \* Tómatarnir fara í skál með smá ólífuolíu, sjávarsalti og hvítlauksdufti. Blandið vel saman.

- \* Setjið tómatana á ofnplötu og leyfið að eldast í 12-15 mínútur, takið út og geymið til hliðar.
- \* Á háum hita setjið þið væna klípu af þeytta smjörinu á pönnu, leyfið henni að hitna í rólegheitunum.
- \* Steikið humarinn í um mínútu á hvorri hlið og setjið til hliðar.
- \* Blandið nú öllu salatinu saman og reiðið fram meðan humarinn er enn volgur.

### Dressing

½ bolli ólífuolíu  
safi úr ½ appelsínu  
1 msk. hunang







## Ris à l'amande

fyrir 6-8

1 bolli ris à l'amande-grjón  
1¼ bolli vatn  
2 msk. rifinn sítrónubörkur  
sjávarsalt eftir smekk  
1 msk. sykur  
2 msk. vanillusykur  
4 bollar nýmjólk  
100 g hýðislausar möndlur

- \* Blandið saman í pott grjónum, vatni, sítrónuberki, sykri, ögn af sjávarsalti og vanillusykri og hrærið saman. Potturinn er stilltur á hæstu stillingu og beðið eftir suðu.
- \* Leyfið að sjóða í þrjár mínútur þar til mjólkinni er bætt saman við.
- \* Leyfið öllu að byrja sjóða aftur og lækkið þá niður í pottinum og látið krauma létt. Setjið klukku á 35 mínútur og hrærið mjög reglulega í pottinum. Þegar 15 mínútur eru eftir þarf að standa við pottinn og hræra mjög reglulega.
- \* Skerið möndlurnar smátt og blandið saman við grautinn.
- \* Nú fer grauturinn inn í ísskáp í sex klukkustundir eða yfir nótt helst.

## Rjómalbandan

2 bollar rjómi  
¼ bolli sykur  
2 msk. vanillusykur  
1-2 msk. vanillu-paste (ekki vanillu-dropar)

- \* Takið grautinn úr kæli 4-6 klst. áður en byrjað er að undirbúa rjómalönduna.
- \* Þeytið rjómann.
- \* Þegar hann er farinn að þykkna skal bæta sykri, vanillusykri og vanillupaste saman við.
- \* Hrærið nú aðeins í grautnum ykkar til þess að lífga hann hægt og rólega við eftir ísskápsdvölina.
- \* Blandið rjómalöndunni varlega saman við þar til grauturinn fær á sig fallega áferð án nokkurra köggla.
- \* Berið fram með heitri kirsu-berjasósu, kanilstöng og myntulaufi til skreytingar.



## Epla- og perusalat

2 perur  
2 epli  
300 ml rjómi  
3 msk. rifsberjahlaup  
½ granatepli

- \* Afhýðið perur og epli og skerið í jafna litla bita.
- \* Skerið granateplið og náði öllu úr, gott er að ná öllu úr undir vatni í skál svo eldhúsið endi ekki rautt.
- \* Bræðið rifsberjahlaup í potti þar til það er orðið nánast í vökvaformi.
- \* Blandið saman eplum, perum, granateplum og rifsberjasaft.
- \* Þeytið rjómann og blandið varlega saman við.
- \* Geymið í kæli þar til framreitt, gott að gera degi fyrr.

Foreldaðar – Sous Vide

# Andabringur

Aðeins 8 mínútur á pönnu

**5.799** kr/kg

**HAGKAUP**



✦ SÉRVALIÐ ✦







# Hátíð í bæ



Borðbúnaður gerður af Margréti Jónsdóttur leirlistakonu.  
Blóm, hnifapör, servíettuhringir, kerti og jólasbraut eru úr Hagkaup.  
Borð og stólar eru frá Studio Homestead.



# Gljáður hamborgarhryggur

2 kg hamborgarhryggur  
Hitið ofninn í 160°C.  
Setið hamborgarhrygginn á fat inn í ofn með vatni í botni.  
Eldið hamborgarhrygginn í 80 mínútur á 160°C.



## Gljái

300 g púðursykur  
50 g dijonsinnep  
100 ml ananassafi

- \* Hitið ofninn í 220°C.
- \* Blandið púðursykri, dijonsinnepi og ananassafa saman.
- \* Komið hryggnum fyrir á grind með bakka undir og penslið hann með púðursykursblöndunni.
- \* Steikið hrygginn í ofninum í 12-13 mínútur.
- \* Takið hrygginn út þegar kjarnhiti er kominn í 58°C og hvílið þar til kjarnhiti nær 67°C.
- \* Skerið í þunnar sneiðar og berið fram.

Diskur undir hamborgarhrygginn fæst í Hagkaup.



## Ferskt raudkál með fennel, mandarínnum, myntu og ristudum pekanhnetum

1 stk. rauðkálshaus  
2 stk. fennel  
6 stk. mandarínur  
100 g pekanhnetur  
20 g grenisíróp  
salt

- \* Hitið ofninn í 160°C.
- \* Setjið grenisíróp, eða það síróp sem ykkur finnst best, yfir pekanhneturnar og ristið í ofninum í 6-8 mínútur.
- \* Skerið fennel með

- mandólíni eða í þunnar sneiðar og setjið í dall með ísköldu vatni.
- \* Skerið rauðkálshausinn einnig með mandólíni eða í þunnar sneiðar.
- \* Takið hýðið af mandarínunum og takið bátana í sundur.
- \* Blandið rauðkáli og fenneli saman.
- \* Dreifið mandarínudressingunni á salatið og stráðið pekanhnetum yfir.

## Mandarínudressing

4 stk. mandarínur  
1 msk. sítrónusafi  
1 tsk. dijonsinnep  
grenisíróp  
1 grein mynta  
salt

- \* Maukið mandarínur í matvinnsluvél og sigtið hrtið vel frá.
- \* Blandið saman mandarínusafa og dijonsinnepi.
- \* Smakkið til með sítrónusafa sirka 1 msk og saxið myntu út í.
- \* Smakkið til með salti og sírópi.





## Villisveppa-sósa

100 g þurrkaðir villisveppir  
500 g kastaníusveppir  
100 ml þúrtvín  
2 skalottlaukar  
2 hvítlauksrif  
2 greinar garðablöðberg  
400 ml rjómi  
50 g smjör  
salt og pipar eftir smekk

- \* Leggið villisveppina í bleyti í sjóðandi heitt vatn þannig að fljóti yfir þá.
- \* Skerið kastaníusveppina og laukinn í sneiðar og steikið í smjörinu við vægan hita í potti.
- \* Þegar kominn er fallegur litur á

- sveppina er þúrtvíninu hellt yfir og látið sjóða niður um helming.
- \* Kreistið mesta vatnið úr villisveppunum og skerið þá í litla bita.
- \* Hellið vatninu af sveppunum út í pottinn ásamt sveppunum, garðablöðberginu og rjómanum.
- \* Sjóðið allt saman í nokkrar mínútur til að ná fram sem mestu bragði.
- \* Veiðið garðablöðbergið upp úr pottinum og blandið sósuna með töfrasprotu, án þess þó að mauka sveppina of mikið.
- \* Ef sósan er of þykk er best að þynna hana með örlitlu vatni.
- \* Smakkið sósuna til með salti, pipar og þúrtvíni.



## Kartöfluqrátin með rifnum osti

### Jafningur

50 g smjör  
50 g hveiti  
1 l mjólk  
½ tsk. salt  
1-3 msk. sykur  
ögn af múskaði

- \* Bræðið smjórið í potti og hrærið hveiti saman við þannig að úr verði smjörbolla.
- \* Hellið mjólkinni varlega saman við og hrærið þar til blandan er kekkjalaus.
- \* Látið sjóða í nokkrar mínútur, hrærið vel á meðan og kryddið

með salti, sykri og múskaði eftir smekk.

- \* Bætið soðnum kartöflum út í jafninginn og berið fram.

1 kg kartöflur

- \* Sjóðið kartöflurnar upp úr saltvatni.
- \* Skrælið kartöflurnar og skerið í sneiðar.
- \* Hitið ofninn í 180°C.
- \* Raðið í eldfast mót og setjið sósu á milli.
- \* Rifið ost að eigin vali yfir, og bakið þar til osturinn er bráðnaður.

## Við einföldum jólin fyrir þig

Hátíðarsósa og gljái fyrir hamborgarhrygg

### HAGKAUP



Hátíðarsósa kemur í verslanir 12. desember



# Krónhjartarlund

Mælt er með 180-200 g af lund á mann

- \* Hitið ofninn í 180°C.
- \* Steikið eða grillið allar hliðar.
- \* Eldið í ofni upp í 48°C kjarnhita og leyfið að hvíla upp í 56°C kjarnhita.







## Púrtvínssósa

750 ml nautasoð (má einnig vera kjúklingasoð)  
350 ml púrtvín  
100 ml rauðvín  
50 g smjör  
5 g timían  
eplaedik  
salt

- \* Hellið púrtvíni og rauðvíni í pott ásamt soðinu og sjóðið niður um helming.
- \* Smakkið sósuna til með eplaedik og salti.
- \* Að lokum er smjóri hrært saman við ásamt timíanlaufum.



## Mysingskartöflur

1 kg forsoðnar kartöflur  
250 g mysingur  
250 g púðursykur  
Setjið mysing og púðursykur í pott.

- \* Hrærið vel í þar til púðursykurinn er leystur upp.
- \* Bætið svo kartöflum út í pottinn og hitið upp, leyfið karamellunni að hjúpast við kartöflurnar.

## Kremad gúrkusalat

3 stk. gúrkur  
1 stk. rauðlaukur  
1 dós 36% sýrður rjómi  
sítrónubörkur  
1 búnt dill

- \* Skerið gúrkuna í sneiðar.
- \* Skerið rauðlaukinn í strimla.
- \* Saxið dillið smátt.
- \* Blandið saman dilli og sýrðum rjóma, rífið sítrónubörk yfir og blandið því við gúrkuna og rauðlaukinn.



Jafningur og hátíðarrauðkál

# Við einföldum jólin fyrir þig

**HAGKAUP**



Kemur í verslanir 12. desember



# Hreindýralund

Mælt er með 180-200 g af lund á mann



\* Hitið ofninn á 180°C.

\* Steikið eða grillið allar hliðar, eldað í ofni upp í kjarnhita 48°C og leyft að hvíla upp í kjarnhita 56-57°C.



## Bláberjasósa

750 ml kjúklingasoð  
750 ml bláberjasafi  
100 ml rauðvín  
eplaedik  
100 g smjör  
5 g timíanlauf  
salt

\* Hellið rauðvíni og bláberjasafa í pott og sjóðið niður um  $\frac{3}{4}$ .  
\* Bætið kjúklingasoði saman við og sjóðið niður um helming.  
\* Smakkið sósuna til með eplaediki og salti.  
\* Að lokum er smjóri hrært saman við ásamt timíanlaufum.



## Rósakál með þeyttri kotasælu og granateplum

500 g rósakál  
500 g kotasæla  
1 búnt söxuð steinselja  
1 msk. hvítlauksduft  
sítrónubörkur  
1 stk. granatepli  
bláberjavinaigrette  
salt

\* Sjóðið vatn í potti með salti.

- \* Rífið rósakálslaufin af og setjið í sjóðandi vatn í sirka mínútu, sigtið og setjið í klakavatn/ískalt vatn.
- \* Þeytið kotasæluna í hrærivél eða matvinnsluvél.
- \* Bætið við steinseljusaxi, hvítlauksdufti og sítrónuberki.
- \* Skerið granateplið og takið berin úr.
- \* Setjið kotasælu á disk og setjið rósakálslaufin ofan á og dreifið granatberjunum yfir.



## Hunangsgljáðar gulrætur með ristudum möndlufögum

500 g íslenskar gulrætur  
100 g möndlufögur  
hunang (hægt að nota síróp)

- \* Hitið ofninn á 170°C.
- \* Sjóðið vatn í potti með salti.
- \* Skrælið gulræturnar og sjóðið í 3-4 mínútur.
- \* Raðið á bakka, bætið hunangi og möndlum við og bakið í 8-10 mínútur.

# Við einföldum jólin fyrir þig



Sultaður rauðlaukur, papriku og chilisulta og beikonsulta



Íslenskt agúrkusalat

Nýtt



Kartöflur í andafitu



Waldorf salat



Vegan Waldorf salat

Waldorf salötin og kartöflur í andafitu koma í verslanir 19. desember.

# HAGKAUP





# Smjörsprautad Kalkúnaskip

„Við fjölskyldan erum alltaf með kalkún á jólu-  
um og yfirleitt er það smjörspautaða kalkúna-  
skipið frá Hagkaup sem verður 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 er fyllingin ómissandi,“ segir Helga Margrét  
Gunnarsdóttir næringarþjálfari sem deilir hér  
skemmtilegum hollum uppskriftum fyrir jólin.

## Kalkúnaskip

2 kg kalkúnaskip úr Hagkaup  
1 ferna brún sælkerasósa frá Íslandssósum  
1 bréf Tasty-kalkúnasósugrunnur  
1 teskeið dijonsinnep

- \* Kalkúnaskipið er einfalt í eldun og mælt með því að elda það í lokuðu fati.
- \* Gott er að skafa kryddsmjórið af sem verður eftir í umbúðunum og smyrja því á kalkúninn. Hann er eldaður eftir leiðbeiningum á pakkanum í 45 mín á kíló.
- \* Ég er oftast með um 2 kg fugl og þá finnst mér óþarfi að ausa yfir hann meðan á elduninni stendur, aðeins um 1,5 klst., en ef ég er með þyngri og stærri fugl er ágætt að ausa smá af því sem lekur af honum einu sinni meðan á elduninni stendur.
- \* Ég er með einfalda sósu; 500 ml tilbúna sælkerasósu sem ég blanda saman við Tasty-kalkúnasósugrunn. Set helminginn af grunninum, blanda honum saman við 200 ml af vatni. Mjög gott að blanda smá dijonsinnepi saman við.

## Sætkartöflumús

1 stór sæt kartafla 7-800 g  
50 g rjómaostur  
2-3 msk. hunang  
1 tsk múskat  
salt og pipar

- \* Kartaflan afhýdd og gufusoðin þar til hægt er að stinga gaffli í gegnum hana, um 25 mínútur. Það er hægt að stappa kartöflurnar í skál og blanda svo öllum innihaldsefnunum saman við eða nota blandara eða töfrasprota í verkið.

## Fylling

„Ég veit ekki hvaðan þessi uppskrift kemur, en ég er með hana skrifaða á miða hér heima. Ég hef búið hana til á hverju ári undanfarin 13 ár eða svo.“

150 g beikon í sneiðum  
100 g smjör  
2 laukar, saxaðir  
1-2 selleristönglar, saxaðir  
1 stórt brauð  
100 g pekanhnetur, grófsaxaðar  
1 tsk salvía, þurrkuð eða fersk  
½ tsk. salt, ½ tsk pipar  
2 egg  
200 ml kjúklingasóð  
½ tsk. timían

- \* Beikonið steikt þar til það er stökkt, það er svo skorið smátt.
- \* Smjórið er á meðan brætt í potti. Laukur og sellerí steikt í smjörinu þar til það er orðið mjúkt.

- \* Brauðið skorið í bita, skorpan skorin af, brauðbitum, hnetum, salvíu, timíani, pipar og salti bætt út í og öllu hrært saman.
- \* Potturinn tekinn af hitanum og þetta látið kólna örllítið. Eggjunum og soðinu er svo blandað saman við.
- \* Sett í eldfast mót og svo hitað áður en það er borið fram.
- \* Ég geri þessa fyllingu oft á þorláksmessu, það kemur svo dásamlegur ilmur í húsið. Einnig er hægt að gera hana með meiri fyrirvara og frysta.

## Rjóma/skyris með pristakökudeigi

250 ml rjómi  
250 g vanilluskur  
4 egg  
50 g sykur  
Hálft tilbúið pristakökudeig frá Evu Laufeyju eða eftir smekk, má vera meira.

- \* Byrjið á að aðskilja eggjahvítuna og -rauðuna, stíffþeytið svo rauðuna með sykrunum.
- \* Í annarri skál stíffþeytið þið eggjahvíturnar.
- \* Í þeirri þriðju þeytið þið rjómann og svo er gott að þeyta skyrið örllítið til að fá loft í það.
- \* Blandið öllu vel saman, fyrst rjómanum við eggjarauðurnar og svo eggjahvítunum saman við ásamt skyrinu. Skerið kökudeigið í bita og blandið út í skálina.
- \* Færið ísblönduna í form sem passar í frystinn ykkar.
- \* Gott er að setja filmu yfir formið eða hafa í íláti með loki.
- \* Frystið í sex klukkustundir hið minnsta.







Jólaskraut á borði er frá Hagkaup.



## Humar með eplarjómásösu

500 g skelflettur humar  
2 gul epli  
50 g smjör

### Sósa

2 skalottlaukar, litlir  
1 dl hvítvín  
2,5 dl rjómi  
1 tsk. dijonsinnep  
1-2 tsk. fljótandi humarkraftur frá Tasty  
salt og pipar  
sósujafnari

- \*Saxið laukinn smátt og steikið í olíu á pönnu.
- \*Bætið hvítvíni og rjóma saman við og sjóðið við

- vægan hita í um fimm mínútur.
- \*Pykkið sósuna svo órlítið með sósujafnara. Því næst er sósan bragðbætt með kalkúnakrafti, salti, pipar og sinnepi.
  - \*Afhýðið eplin og skerið í smáa teninga.
  - \*Bræðið smjörin á pönnu og steikið humarinn ásamt eplunum í 1-2 mínútur.
  - \*Hellið sósunni á pönnuna og látið sjóða í eina mínútu. Berið strax fram.
  - \*Mér finnst flott að bera þetta fram á ristudu súrdeigsbrauði með fersku káli eða klettasalat.



# Þrjár tilbúna kalkúnafyllingar

Með eplum og beikoni, með döðlum og engifer og með perum og salatosti

## HAGKAUP





# Hátíðlegur kalkúnn á jólunum

Einn ástsælasti rithöfundur þjóðarinnar, Ragnar Jónasson, er þekktur fyrir að gera hátíðlega kalkúnaveislu um jólin. Ilmurinn þegar hann eldar berst um borgina enda mælir hann með að hafa kalkúnn stóran og veglegan. Hér deilir hann gómsætum uppskriftum að mat sem gott er að gæða sér á meðan bókin hans, Hulda, er lesin en hún gerist meðal annars á aðfangadagskvöld.







## Sósan

50 g smjör  
50 g hveiti  
1 l soð úr skúffunni  
2½ dl rjómi

### Soð í sósunu

2 l vatn  
1 laukur  
2 gulrætur  
1 sellerístilkur  
10 piparkorn  
1 lárviðarlauf  
2 negulnaglar  
1 bréf Tasty kalkúnakraftur

### Sósan

- \* Setjið 2 l af vatni í skúffuna undir grindina.
- \* Grófsaxið grænmetið og setjið í skúffuna.
- \* Þegar 30 mín. eru eftir er soðið sigtað í pott og fitan fleytt ofan af.
- \* Bakið upp með smjörbollu og bragðbætt með rífsberjahlaupi, rjóma og ögn af sérríi ef vill.
- \* Setja má kalkúnakraft út í sósunu eftir smekk.

## Sætar kartöflur með sykarpúðum

2 stórar sætar kartöflur  
¼ bolli smjör  
3 skeiðar olía  
½ bolli sykur (má vera púðursykur)  
¼ tsk. salt  
½ tsk. kanill  
2 bollar sykarpúðar

- \* Skerið sætu kartöflurnar niður og setjið í ofnfast mót og ýrið aðeins olíu yfir.
- \* Bræðið sykur á pönnu með smjöri og hellið yfir kartöflurnar, ásamt kanil og salti.
- \* Bakið þar til kartöflurnar verða stökkar og girnilegar.
- \* Þá má setja sykarpúðana yfir og baka í nokkrar mínútur eftir smekk.

## Heilsteiktur kalkúnn með fyllingu

1 kalkúnn 8 kg  
bráðið smjör  
salt  
pipar  
kalkúnakrydd

- \* Perrið kalkúninn að innan og fyllið.
- \* Penslið hann með smjöri og kryddið með salti, pipar og kalkúnakryddi.
- \* Steikið í 45 mínútur á hvert kíló við 180°C.
- \* Ausið soðinu úr ofnskúffunni yfir fuglinn á 30 mín. fresti.
- \* Hækkið hitann í 200-220°C á síðustu 10-15 mín. til að fá fallegan og stökkkan ham.

### Fylling

3 epli  
½ rauð paprika  
1 laukur  
1 gulrót  
1 sellerístilkur  
250 g sveppir  
2 dl kastaníuhnetur  
6 sneiðar af beikoni  
8 ristaðar brauðsneiðar  
1 msk. salvía  
1 egg  
100 g smjör til steikingar  
salt  
pipar

- \* Saxið laukinn.
- \* Skerið allt annað í teninga og steikið allt saman í smjöri á stórrí pönnu. Grænmetið á ekki að brúnast.
- \* Skerið beikonið í smábita og steikið með.
- \* Takið pönnuna af hitanum.
- \* Afhýðið eplin og skerið í bita.
- \* Grófhakkið hneturnar.
- \* Takið skorpunu af brauðinu og skerið það í teninga.
- \* Bætið olíu á pönnuna og kryddið.
- \* Í lokin er egginu hrært út í og því bætt saman við fyllinguna.

Við einföldum  
jólin fyrir þig  
Kalkúnasósa, sætkartöflumús  
og trönuberjasósa

## HAGKAUP



Kalkúnasósa kemur í verslanir 12. desember



# Kúrbíts- og heslihnetusteik

Margir heimsækja veitingastaðinn Garðinn yfir hátíðirnar þar sem lífrænn matur er borinn fram í fallegu umhverfi. Allt starfsfólk Garðsins hefur lært að hugleiða hjá hugleiðslukennaranum Sri Chinmoy og leitast það við að skapa friðsælt andrúmsloft til að borða í. Að rækta garðinn heima og að njóta á jólonum er í anda Guðnýjar sem kann að búa til veislu úr fallegum og góðum vegan mat. Hér deilir Guðný Jónsdóttir, einn af eigendum staðarins, með lesendum ljúffengum uppskriftum fyrir grænkeru á jólonum.

Hördúkurinn og antíkhnífapörin á jólaborðinu eru úr Kokku. Margrét Jónsdóttir leirlistakona á heiðurinn af borðbúnaðinum. Jólakertið er úr Magnoliu.

## Hagkaups Hnetusteik



**HAGKAUP**



## Kúrbíts- og heslihnetusteik

1 meðalstór laukur, fint skorinn  
3-4 msk. olía  
100 g hakkaðar heslihnetur  
550 g kúrbítur í litlum bitum  
½ msk. sesamfræ  
½ msk. kummínfræ (broddkúmen)  
½ tsk. túrmerik  
1 tsk. rifin engiferrót  
75 g meðalgróft haframjöl eða tröllahafrar  
75 g meðalgróft möndlumjöl  
¼ bolli kókosrjómi  
⅛-¼ tsk. cayenne-pípar  
salt  
pípar  
150 g niðursoðnir tómatar, maukaðir

- \* Hitið 2 msk. af olíu á stórrí pönnu og steikið laukinn við meðalhita í 3-4 mínútur.
- \* Bætið heslihnetunum og kúrbítum við og steikið áfram í um 10 mínútur eða þar til hneturnar hafa tekið lit og kúrbíturinn hefur mýkst. Það gæti þurft að bæta aðeins við olíu á pönnuna því að hneturnar sjúga í sig olíu.
- \* Hitið ofninn í 180°C.
- \* Hitið 2 tsk. af olíu á lítilli pönnu.
- \* Blandið sesamfræjum, kummínfræjum, túrmeriki og engiferrót saman og steikið á meðalhita í 2-3 mínútur eða þar til tekur lit.
- \* Setjið heslihneturnar og kúrbítinn ásamt kryddinu, haframjölinu, möndlumjölinu, kókosrjómanum og cayenne-píparnum í stóra skál og blandið vel saman.
- \* Bætið við 1-1½ tsk. af salti og ½ tsk. pípar og hræðið hökkuðu tómötunum saman við.
- \* Smyrjið brauðform og þrýstið blöndunni ofan í.
- \* Bakið í 35-40 mínútur eða þar til steikin hefur brúnast.
- \* Mjög gott að nota sílikonform því að þá er auðvelt að hvolfa steikinni á fat.





## Kartöflubátar

500 g kartöflur  
½ tsk. salt  
olía

- \* Hitið ofninn í 200°C.
- \* Skrúbbið kartöflur en hafið hýðið á.
- \* Skerið í tvennt eða fernt eftir stærð og blandið olíunni saman við.
- \* Bakið í 15 mínútur og saltið.

## Sveppasósa

2 msk. vegansmjör  
200 g sveppir, skornir  
150 ml vatn + jurta kraftur  
250 ml kókosrjómi  
1 msk. tamari-sojasósa  
nýmalaður svartur pipar

- \* Steikið sveppina í smjörinu og malið vel af pipar yfir.
- \* Bætið rjómanum og soðinu saman við og látið malla þar til þykknar.
- \* Bætið sojasósunni út í.



## Indversk vetrarsúpa

100 g jasmin-grjón  
2 msk. olía  
½ tsk. brún sinnepsfræ  
1 tsk. kummínfræ (broddkúmen)  
2 græn chili-piparaldin, fræhreinsuð og söxuð  
1 lárviðarlauf  
2 negulnaglar  
1 lítil kanilstöng  
½ tsk. túrmerik  
1 stór laukur, skorinn  
2 hvítlauksgeirar, saxaðir  
1 nípa skorin í bita  
200 g grasker í bitum  
200 g sætar kartöflur í bitum  
1 tsk. paprika  
1 tsk. kóríander  
225 g rauðar linsur  
2 tómatar, skornir  
lítið búnt af ferskum kóríander  
1 tsk. rifin engiferrót  
1 tsk. sítrónusafi

- \* Sjóðið grjónin sér og geymið.
- \* Á meðan er olían hituð í þykkbotna potti og sinnepsfræ, kummínfræ, chili-piparaldin, lárviðarlauf, negulnaglar, kanilstöng og túrmerik hitað þar til fræin byrja að poppa og komin er góð lykt. Gætið þess að brenna ekki.
- \* Bætið þá lauk og hvítlauk út í og steikið í 5-8 mínútur eða þar til laukurinn er mjúkur.
- \* Bætið þá nípu, graskeri og sætum kartöflum út í pottinn og blandið olíunni og kryddinu vel saman við.
- \* Stráið papriku, kóríanderdufti, salti og pipar út í og hræið.
- \* Bætið við linsum, grjónum, tómötum og 1,7 lítrum af vatni í pottinn og látið suðuna koma upp.
- \* Lækkið hitann og látið sjóða þar til grænmeti hefur mýkst. Þegar linsurnar eru næstum tilbúnar er ferskum kóríander, engifer og sítrónusafa bætt út í.



## Rauðrófusalat

300 g rauðrófur  
200 g gulrætur  
100 g hvítkál  
olía  
sítrónusafi  
salt  
pipar

- \* Rifið rauðrófur og gulrætur í matvinnsluvél.
- \* Skerið hvítkálið mjög þunnt og blandið saman í skál.
- \* Blandið saman við þetta olíu, sítrónusafa, salti og pipar.



# Hagkaup vegan Wellington

Fyllt með oumph, sætum kartöflum, spergilkáli og sveppum

HAGKAUP







Sætt jól eru bestu jólin.







# Pekambaka með viskí-vanilluís



Sr. Sigurlín Ívarsdóttir starfaði sem prestur í ensku biskupakirkjunni um árabíl. Hún starfar sjálfstætt við sálgæslu og leiðir meðal annars hin vinsælu námskeið A Woman's Way through The Twelve Steps eftir Dr. Stephanie Covington. Hún hvetur alla sem geta til að njóta samverunnar með fjölskyldu og vinum á jólnum. Allt sem Sigurlín snertir verður að töfrum og ákvað hún að deila með lesendum hvaða köku hún mælir með á jólaborðið. Fyrir valinu varð pekanbaka með ljúffengum viskí-vanilluís sem hún ber vanalega á borð fyrir fjölskylduna sína á aðfangadag.

## Pekambaka

### Bökubotn

200 g hveiti  
1 msk. flórsykur  
½ tsk. salt  
110 g ósalt smjör  
30 g fín malaðar möndlur  
1 tsk. vanilluduft  
1 tsk. sitrónusafi  
1 egg  
ískalt vatn  
23 cm bökubotn  
bökunarbaunir

- \* Setjið hveiti, flórsykur, salt, möndlur, vanillu og kalt smjör í teningum í matvinnsluvél og hrærið þangað til það er orðið sandkennd blanda.
- \* Hrærið eggjð út í skál og hellið út í blönduna (skiljið smá af egginu eftir til að pensla bökubotninn með) ásamt sitrónusafanum.
- \* Hrærið saman uns blandan fer að loða saman.
- \* Bætið við 1-3 matskeiðum af köldu vatni

þar til blandan verður að hæfilega mjúku deigi.

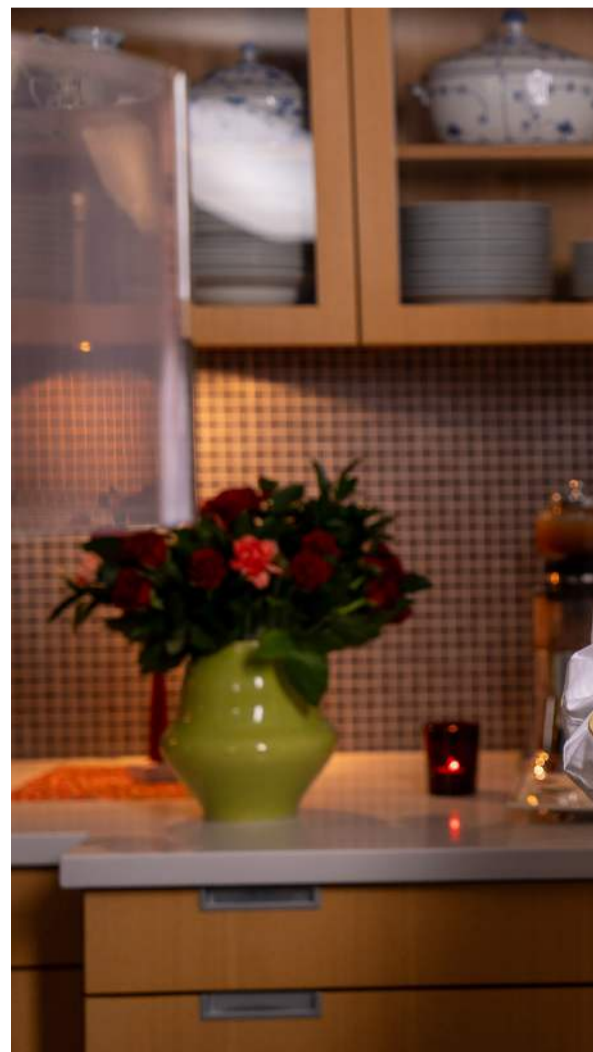
- \* Takið deigið úr matvinnsluvélinni og hnoðið í kúlu. Takið bökunarpappír og leggið deigið á hann og þrýstið deiginu út með höndunum. Leggið síðan bökunarpappír ofan á deigið og fletjið út með kökukelfli þar til deigið passar í 23 cm form.
- \* Færið deigið í bökunarpappírnum í formið, lagið til og skerið kantana jafna.
- \* Setjið bökunarbaunir ofan á.
- \* Bakið við 170 gráður og blástur í 10 mín.
- \* Takið út og fjarlægið baunirnar og efri pappírinn.
- \* Penslið með afganginum af egginu út við jaðrana, pikkið botninn með gaffli og setjið aftur í ofninn í 10 mín. á 160 gráður blástur.
- \* Takið út og geymið.

### Fylling

180 g sykurl  
250 ml siróp  
½ tsk. salt

3 egg  
60 g ósalt smjör  
1 tsk. vanilluduft  
150 g pekanhnetur auk 25-30 helminga af hnetum til skrauts.

- \* Stillið ofninn á 170 gráður blástur.
- \* Takið til heila hnetuhelminga til að skreyta með.
- \* Saxið pekanhnetur í hæfilega stærð fyrir fyllinguna og dreifið þeim jafnt yfir bökubotninn.
- \* Setjið sykurl, siróp og salt á stóra pönnu á miðlungshita þar til sykurlinn er bráðnaður.
- \* Takið þá af hitanum og látið kólna aðeins.
- \* Hrærið eggin saman með pískara í skál.
- \* Hellið blöndunni af pönnunni saman við eggin og hrærið stöðugt í á meðan.
- \* Bætið smjöri og vanillu út í og hrærið þar til smjörið er bráðið.
- \* Hellið fyllingunni í bökubotninn og skreytið með hnetuhelmingunum.
- \* Bakið í 50-60 mínútur. Fylgist með hitanum svo kakan verði ekki of dökk.





Sigurlín fékk Margréti Jónsdóttur leirlistakonu til að gera þennan fallega kökudisk fyrir sig og blómavasa. Margrét heimsótti hana og ákvað að græni liturinn færi best við heimilið. Blómin og hráefnið í kökuna og ísinn eru úr Hagkaup.



## Viskí-vanilluís

0,5 l rjómi  
60-70 g sykur  
4 egg  
1 eggjarauða  
1 dl frosið Woodford Reserve-viskí  
1 tsk. vanilluduft

- \* Setjið formin sem á að nota í frystinn.
- \* Stífþeytið rjómann í kaldri skál og geymið í kæli.
- \* Þeytið saman í kaldri skál eggjarauðu, egg, vanillu og sykur í 20 mín.
- \* Blandið rjómanum í eggjablönduna og þeytið.
- \* Setjið frosið viskí út í og þeytið (viskí sett í frysti deginum áður).
- \* Blöndunni hellt í form.
- \* Gott er að nota möffinsform því þá er ísinn fljótari að frjósa og verður mýkri.
- \* Hægt er að sleppa viskíinu og gera vanilluís.

## Við einföldum jólin fyrir þig

Gómsætir eftirréttir tilbúnir á veisluborðið

### HAGKAUP



Kemur í verslanir 12. desember







# Jólakaffibod Mörðu Maríu

Fyrir jólin er ómissandi að líta inn hjá Mörðu Maríu Arnarsdóttur skólameistara Hússtjórnaskólans. Hún var ung að árum þegar amma hennar og nafna kenndi henni að baka randalínu, dekkja borð og bjóða ástvinum í fallett kaffibod. Marta María gerir allt sem hún kemur nálægt fallettra og deilir hér með lesendum blaðsins nokkrum góðum Húsó-uppskriftum, en einnig uppskriftum frá sér sjálfri.



## Lúxusflétta

3 tsk. þurrger  
1 dl volgt vatn (37°C)  
1 msk. sykur  
½ tsk. salt  
2 tsk. kardimommudropar  
1 dl matarolíu  
4½ dl hveiti  
1 egg

- \* Látið öll þurffrenn í skál og blandið saman.
- \* Vætið í með matarolíu, vatni og egg.
- \* Hrærið deigið vel saman með

sleif, stráið hveiti yfir og látið hefast. Útbúið fyllinguna á meðan.

- \* Blandið öllu saman í skál sem á að fara í fyllinguna og hnoðið í samfelt deig. Notið hendurnar.
- \* Hrærið gerdeigið í skálinni og hnoðið síðan á borði. Fletjið út í aflanga köku.
- \* Myljið fyllinguna eftir endilangri miðjunni og skerið raufar með hliðunum með 2 cm millibili. Fellið raufarnar yfir fyllinguna eins og fléttu.

\* Penslið með eggjablöndu (egg og mjólk) og stráið möndluflögum yfir.

- \* Látið lengjuna lyfta sér í 30 mín eða látið inn í kaldan ofn.
- \* Bakið í við 180°C í um það bil 16-20 mín.

## Fylling

100 g marsípan  
½ dl sykur  
40 g smjör  
80-100 g suðusúkkulaði, brytjað

## Húsó-Lagtertán

675 g smjör  
675 g púðursykur  
3 stór egg eða 4 lítil  
1.125 g hveiti  
4½ tsk. negull  
4½ tsk. kanill  
4½ tsk. matarsóði  
6-7 dl mjólk

Hrært deig:

- \* Hrærið smjórið ljóst með sykrinum.
- \* Setjið egginn út í eitt í einu, hrærið vel á milli.
- \* Blandið þurffrennum saman við ásamt mjólkinni, varist að hræra of mikið.
- \* Skiptið deiginu í fjóra hluta og smyrjið á bökunarplötu klædda bökunarpappír.
- \* Bakið í miðjum ofni við 180°-200°C í 10-12 mínútur. Látið botnana kólna fyrir samsetningu.
- \* Leggið botnana saman með smjörkreminni.

\* Best er að smyrja fyrsta botninn á hvolfi. Hinir geta síðan komið hver á fætur öðrum á „réttunni“.

\* Það er síðan best að setja hlass ofan á kökuna og skera hana í átta bita daginn eftir. Þá er best að vera búinn að mæla bitana út með reglustiku áður en skorið er svo bitarnir verði jafnarma.

- \* Skerið kantana af svo kantanir séu beinir og snyrtilegir.

## Smjörkrem

1 stk. smjör (500 g)  
1,5 kg flórsykur  
3 egg  
1 msk. vanilludropar

- \* Gætið þess að hafa smjör og egg við stofuhita.
- \* Þeytið smjör og flórsykur saman.
- \* Bætið eggjum og vanilludropum saman við og þeytið vel svo að kremið verði létt og ljóst.







## Húsó-kleinur

1 kg hveiti  
300 g sykur  
150 g smjörlíki  
6 tsk lyftiduft  
2 stór egg  
2 tsk matarsódi  
6 dl súrmjólk eða AB-mjólk  
2 tsk malaðar kardimommur

- \* Blandið öllum þurrrefnum saman í hrúgu á borð.
- \* Myljið smjörlíkið saman við.
- \* Vætið í með sundurslegnum eggjum og helmingnum af súr-

mjólkinni/AB-mjólkinni. (Myndið fjall úr þurrrefnunum og myndið holu fyrir egginn og súrmjólkina).  
\* Vætið í með afganginum af súrmjólkinni/AB-mjólkinni og hnoðið.  
\* Fletjið út og mótið kleinur. Gott er að nota kleinujárn til að skera út hæfilega stóra tígla, skerið síðan rák í miðja tígla og snúið öðrum endanum í gegnum rákina.  
\* Steikið. Gott er að nota palmín-olíu.



## Randalín ömmu

Amma gerði randalín í hringformi og síðan var skorið í hana þvera. Kakan verður betri eftir því sem dagarnir líða. Tilvalið er að bera fram heitt súkkulaði og þeyttan rjóma með randalín. Þá eru jólin komin fyrir mér.

### Sveskjumauk

700 g sveskjur  
Um það bil 4 dl vatn  
250 g sykur

- \* Gott er að byrja strax á sveskju-sultunni því það tekur svolítinn tíma að gera hana.
- \* Sveskjur settar í pott, gott er að vatnið nái rétt yfirborð sveskjanna.
- \* Sjóðið á vægum til miðlungshita og hrærið í af og til þar til sveskjurnar eru komnar í mauk. Gætið þess að þær festist ekki við botninn. Gott er að leyfa þessu að malla í 2-3 klst og hræra reglulega í á meðan.
- \* Í lokin er sykrinum bætt saman við, soðið áfram í smá stund. Látið sultuna kólna eilítið áður en henni er smurt á botnana.

### Botnar

500 g hveiti  
250 g sykur

250 g smjör, við stofuhita  
2 egg, við stofuhita  
1 tsk. hjartarsalt  
2-3 tsk. möndludropar  
1 dl vatn eða mjólk, ef þörf er á

- \* Allt sett í hrærivél og hnoðað, bætið við vatni eða mjólk ef þarf til að gera deigið meðfærilegra.
- \* Deiginu skipt í 3 jafna hluta, gott er að vigta deigið jafnt.
- \* Fletjið deigið út á bökunarpappír. Til að fá hringlaga köku þarf að skera flatt deigið eftir tertumóti áður en það er sett í ofn.
- \* Bakið á plötu við 180°C í um það bil 22 mínútur eða þar til botnarnir eru orðnir fallega ljósbrúnir.
- \* Setjið sveskjumauk á milli botnanna. Best er að smyrja fyrsta botninn á hvolfi. Hinir geta síðan komið hver á fætur öðrum á „réttunni“. Þegar fyrsti botninn er smurður á hvolfi er auðvelt að sneiða kökuna í nokkra kökubita og bera þannig fram á disk, án þess að það sjáist hvor botninn hafi vísað upp og hvor niður.



## Húsó-draumatertan

### Dödlusúkkulaði-botnar

Botnar 2 stk.  
3 egg  
¼ bolli sykur  
2 bollar döðlur, smátt saxaðar  
100 g saxað súkkulaði  
¼ bolli hveiti  
1 tsk. lyftiduft

- \* Peytið egg og sykur létt og ljóst.
- \* Blandið saman hveiti, lyftidufti, döðlum og súkkulaði og blandið varlega saman við þeyttu eggjablönduna.
- \* Setjið í tvö springform eða önnur hringlaga form (24-26 sm) klædd með bökunarpappír.
- \* Bakið við 175-180°C í u.þ.b. 10-15 mínútur.
- \* Kælið.

### Marens

Botnar 2 stk.  
4 eggjahvítur  
200 g sykur

- \* Stífpeytið eggjahvítur og sykur mjög vel.
- \* Teiknið 2 hringi á bökunarpappír,

jafnstóra og formið undan döðlu-botnunum.

- \* Smyrjið marensinum jafnt á pappírinn.
- \* Bakið við 130°C í um það bil eina klukkustund.

### Eggjakrem

Fyrir 2 tertur  
4 eggjarauður  
3 msk. sykur  
2½ dl rjómi

- \* Peytið rjómann.
- \* Peytið eggjarauður og sykur saman, létt og ljóst.
- \* Blandið síðan þeytta rjómanum varlega saman við.
- \* Samsetning: Setjið döðlubotn á fat, má til dæmis bleyta hann aðeins upp með sérrí eða ávaxtasafa.
- \* Sneiðið 1-2 banana og raðið ofan á botninn (3-4 bananar á tvær tertur).
- \* Setjið eggjakremið þar yfir.
- \* Setjið svo marensbotn yfir eggjakremið.
- \* Peytið 2 og ½ dl af rjóma á hverja köku (5 dl samanlagt á tvær) og smyrjið yfir.

- \* Frystið nú kökuna/kökurnar tvær.
- \* Hæfilegt er að taka kökuna úr frosti um 2-3 klukkustundum áður en hún er borin á borð.
- \* Þá þarf strax að búa til súkkulaði-brád sem sett er yfir kökuna þegar hún er tekin úr frosti.

### Súkkulaðibrád

Fyrir tvær tertur  
400 g suðusúkkulaði – brætt yfir gufu, eða í örbylgjuofni. Passið að ofhita það ekki.  
4 msk. þeyttur rjómi  
4 eggjarauður  
8 msk. vatn

- \* Hrærið eggjarauðum og vatni saman við súkkulaðið, einnig rjómann.
- \* Blandið vel saman.
- \* Hellið kreminu síðan yfir kökuna og setjið hana í kæli um stund, eða í frysti.
- \* Skera má kökuna í sneiðar og skreyta hana sem stakar tertusneiðar, til dæmis með rjómatopp, súkkulaðiskrauti og blæjuberi eða bera hana fram heila skreytta með rjóma.
- \* Geymist vel í frosti – tilbúin.

# Gómsætar sörrur

frá MOON veitingum

## HAGKAUP



Ketó

Espresso

Klassískar

Rjóma súkkulaði



# Jólaleg sætindi

Eftirréttameistarinn Ólöf Ólafsdóttir mælir með því að við prófum okkur áfram með liti og form þessi jólin. Þó að Ólöf sé þekkt fyrir að gera flottustu eftirrétti landsins þá hefur hún þá hæfileika að einfalda uppskriftir og gera þær þannig að allir geti á einfaldan hátt búið þá til heima.



## Grænn makkarónukrans

TPT (tant pour tant sem er 150 g möndlumjöl og 150 g flórsykur)

- \* Rétt svo blandið þessu saman í matvinnsluvél og sigtið.
- \* Geymið þetta saman í 24 tíma.

55 g eggjahvítur  
grænn matarlitur  
150 g sykur  
55 g vatn

- \* Blandið TPT, eggjahvítum og græna matarlitnum saman.
- \* Byrjið á sykursírópinu með að sjóða sykurinn og vatnið í potti upp í 118°C.

- \* Á meðan sírópið er að ná réttu hitastigi eru eggjahvítur settar í hrærvélarskál og léttþeyttar.
- \* Hellið svo sykursírópinu út í eggjahvítur og þeytið þar til marensinn kólnar og myndar stífa toppa.
- \* Blandið ½ af marensinum út í eggjahvítu- og möndlublönduna.
- \* Þegar þessu er blandað saman er svo afganginum af marensinum blandað varlega saman við í tveimur til þremur skömmtum.
- \* Sprautið skeljar á plötu og látið þær þorna aðeins eða þar til þið getið snert þær án þess að þær smitist á fingurna.

- \* Síðan eru þær bakaðar við 150°C í 8-10 mínútur á blæstri (fer eftir ofnum).
- \* Leyfið þeim að kólna og fyllið svo með pistasíu-ganache

### Fylling

Ein krukka af hvítsúkkulaði-spread frá Goodgood  
50 g pistasíu krem (200 gr pistasíur ristaðar í ofni á 160°C í 10 mínútur, settar í matvinnsluvél í 5-7 mínútur).

- \* Blandið þessu saman, setjið í sprautupoka og fyllið makkarónurnar.







Kökudiskur gerður af Margréti Jónsdóttur leirlistakonu. Stell og dúkur eru frá Antík og gömlum munum á Akranesi. Blóm, kerti og skeiðar fást í Hagkaup.

## Piparkökujólatré

með aprikósumarmeladi, þeyttum rjóma og ostavanillukremi

2 stk Kötlu-piparkökudeig

- \* Rúllið piparkökudeiginu út og skerðið út tvö jólatré með stensli.
- \* Bakið jólatrén í 170°C heitum ofni í 10-12 mínútur.

### Þeyttur rjómaosta- og vanillu-ganache

12 g gelatín  
1.140 g rjómi  
4 vanillustangir  
400 g hvítt súkkulaði  
360 g rjómaostur

- \* Leggið matarlím í bleyti.
- \* Hitið rjóma og vanillu í potti að suðu, bætið matarlíminu saman við og hellið yfir hvíta súkkulaðið.
- \* Blandið þessu saman með töfrasprotu.
- \* Þegar súkkulaðið er bráðið er rjómaostinum blandað saman við.
- \* Kælið ganache-inn yfir nótt og þeytið hann síðan fyrir notkun. Passið að þeyta ekki of mikið til að koma í veg fyrir að ganachinn skilji sig.

### Appelsinumarmeladi

- \* Setjið þeytta rjómaostakremið í sprautupoka og sprautið doppum á annað tréð. Best er að byrja á að gera útlínurnar og fylla svo inn í.
- \* Setjið appelsinumarmeladið einnig í sprautupoka og sprautið því í miðjuna á kökunni, passið að það fari ekki út í kantana.
- \* Leggið hitt piparkökutréd ofan á rjómaostakremið og sprautið fallegum doppum ofan á það.
- \* Skreytið að vild! Ég skreytti mitt tré með piparkökum, mandarínubátum, rósmaríni og calamansi.

SJÁ SIÐU ▶ 30





## Hvítsúkkulaði- og kampavínstrufflur

340 g hvítt súkkulaði  
120 g kampavín  
5 g sítrónusafi  
60 g rjómi  
60 g mjúkt smjör  
1 g salt  
fræ úr einni vanillustöng  
gullduft  
500-600 g hvítt súkkulaði til að hjúpa með

- \* Bræðið súkkulaðið í vatnsbaði eða örbylgjuofni og setjið til hliðar.
- \* Sjóðið kampavínið í litlum potti þar til það hefur gufað upp um helming. Það eiga að vera sirka 60 g eftir í pottinum.
- \* Hitið rjóma og vanillu í potti að suðu og hellið yfir hvíta súkkulaðið, hrærið þessu saman með töfrasprotu. Athugið að þetta verður mjög þykkt.
- \* Hellið kampavíninu smátt og smátt út í súkkulaðiþönduna ásamt sítrónusafanum og blandið saman með töfrasprotu.
- \* Kælið súkkulaði- og kampavínsþönduna í 35-40°C áður en þið blandið smjörunu saman við með töfrasprotanum.
- \* Setjið trufflurnar í skál og setjið inn í kæli.
- \* Þegar blandan hefur stífnað rúllið þá út litlum boltum, setjið á plötu og geymið inni í kæli á meðan þið temprið súkkulaðið.
- \* Dýfið köldum trufflum í súkkulaðið og rúllið þeim í höndunum til að fá þunna og jafna skel. Þetta gefur trufflum einnig fallega áferð.
- \* Rúllið þeim upp úr gullduftinu og njótið!



## Rauðar hindberjarjómabollar

80 g sykur  
40 g glúkósi eða ljóst maíssíróp (corn-síróp)  
30 g hindberjapúrra (100 gr frosin hindber og 10 gr sykur í pott að suðu, sigta og kæla)  
50 g eggjahvítur  
súkkulaðiþitasmákökur  
500 g hvítt súkkulaði  
fituuppleysanlegur matarlitur

- \* Hitið sykur, glúkósa/síróp og hindberjapúrri í potti við vægan hita upp í 118°C.
- \* Byrjið að þeyta eggjahvítur á miðlungshraða.

- \* Þegar sírópið hefur náð 118°C er hrævivélin stillt á mesta hraða og sykursírópinu hellt í mjörri bunu út í.
- \* Þeytið fyllinguna þar til hún er orðin köld.
- \* Setjið fyllinguna í sprautupoka með hringlaga stút og sprautið henni ofan á smákökurnar.
- \* Leyfið bollunum að standa við stofuhita í 3-4 klukkustundir eða þar til þær eru þurrar viðkomu.
- \* Temprið hvítt súkkulaði og blandið saman við rauða fituuppleysanlega matarlitnum.
- \* Dýfið bollunum í tempraða súkkulaðið og leyfið súkkulaðinu að harðna.
- \* Skreytið bollurnar að vild. Ég skreytti mínar með bleikum sykurperlum og þurrkuðum blómum.



Það besta frá Ítalíu

# Tiramisú

500g

# 1.999 kr/pk

HAGKAUP







## HAGKAUP

# Kalkúnabringu Wellington

Ferskar kjötvörur kynna spennandi nýjung fyrir hátíðirnar. Innþökuð kalkúna Wellington tilbúin beint í ofninn. Fyllt með sveppum, döðlum og trönuberjum.



Nýtt

### Trönuberjasósa

Tilvalin með kalkún.



MINNA  
SALT  
SAMA  
BRAGÐ

### Hagkaups hangikjöt

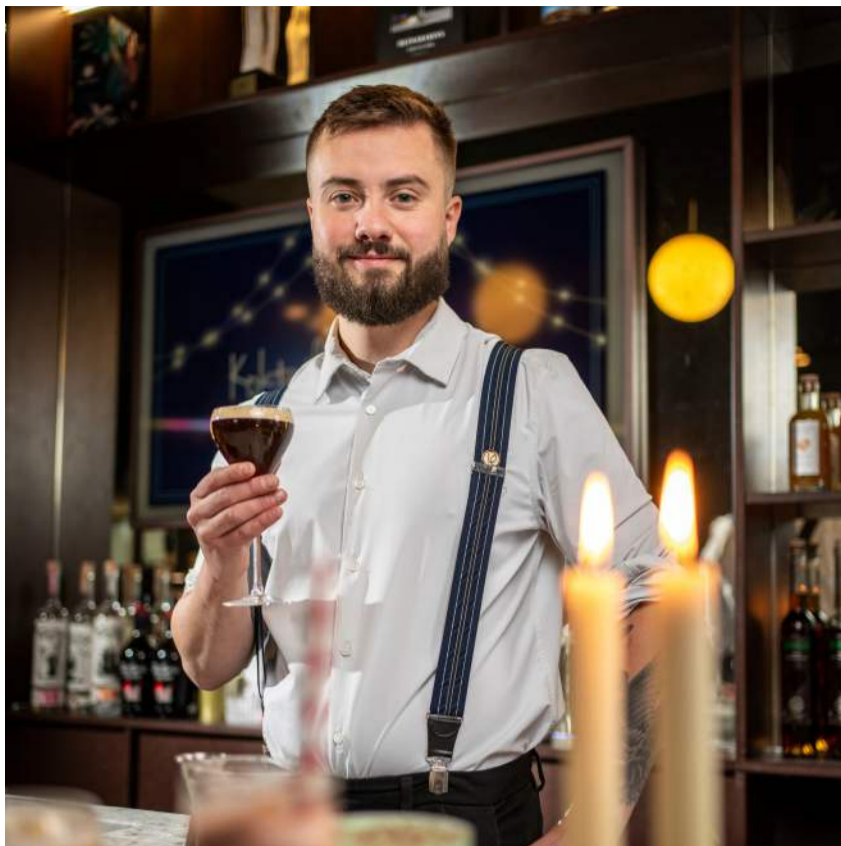
Tað- og birkireykt fyrsta flokks íslenskt lambakjöt. Í hangikjöt er notað 45% minna salt en notað er við hefðbundna hangikjötsframleiðslu. Engu að síður hefur tekist að framleiða hangikjöt með sama bragði.



### 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.





# JólaKokteilar

Einn skemmtilegasti skóli landsins er án efa Kokteílaskólinn. Við fengum Ivan Svan Corvasce eiganda skólans til að töfra fram fjóra girnilega kokteila sem gaman er að gera á jólunum. Það þarf ekki að vera flókið að hoppa inn í heillandi heim kokteílgerðar eins og uppskriftirnar sýna. Ivan er einstaklega góður í því að útfæra flóknar uppskriftir á einfaldan hátt og svo má ekki gleyma öllu fallega skrautinu sem hann gerir og setur ofan á drykkina sem setja má ofan á alla drykki á jólunum.

## Last Christmas

25 ml Malfy Blood Orange  
25 ml Adriatico Amaretto  
25 ml greipsafi  
15 ml sítrónusafi  
15 ml sykursíróp (1,5:1 sykur:vatn)  
15 ml aquafaba  
þurrkuð blóðappelsína

- \* **Glas** Kokteílglas
- \* **Skraut** Þurrkuð appelsína
- \* Setjið öll hráefnin í hristara og fyllið hann alveg upp að brún með klaka.
- \* Hristið hressilega í 10-15 sekúndur eða þar til hristarinn er orðinn vel kaldur.
- \* Að lokum er drykknum hellt í gegnum sigti ofan í kokteílglas. Skreyttur með þurrkaðri appelsínu.



## Grasshopper

35 ml nýmjólk  
35 ml piparmyntulíkjör frá Joseph Carton  
35 ml cacao-líkjör frá Joseph Carton  
1 tsk. Fernet Branca  
lítil klípa salt  
súkkulaðispæni

- \* **Glas** Kokteílglas á fæti
- \* **Skraut** Súkkulaðispæni
- \* Setjið öll hráefnin í hristara og fyllið hann alveg upp að brún með klaka.
- \* Hristið hressilega í 10-15 sekúndur eða þar til hristarinn er orðinn vel kaldur.
- \* Að lokum er drykknum hellt í gegnum sigti í kokteílglas. Hann er svo skreyttur með súkkulaðispæni.







## Piparköku Espresso Martini

35 ml vodka  
25 ml Tia Maria  
15 ml piparkökusíróp\*  
35 ml espresso

\* **Glas** Kokteylglas á fæti  
\* **Skraut** Piparkaka sem lögð er ofan á drykkinn

### \*Piparkökusíróp

300 g púðursykur  
200 ml vatn  
30 g engifer  
1 tsk. negull  
1 tsk. kanill  
1 tsk. svartur pipar  
lítil klípa salt

- \* Purra kryddið kramið saman í morteli og sett í þurran pott á miðlungshita þar til það hitnar og gefur frá sér kryddilm.
- \* Bætið við vatninu ásamt púðursykri, salti og engiferi sem er búið að skera í litla bita.
- \* Allt þetta er soðið saman þar til púðursykurinn bráðnar, í um fimm mínútur.
- \* Þá er potturinn tekinn af hellunni, lok sett á hann og hann látinn hvíla í að minnsta kosti eina klukkustund.
- \* Svo er sírópið sigtað og þá er allt klárt!
- \* Setjið öll hráefnin í hristara og fyllið hann alveg upp að brún með klaka.
- \* Hristið hressilega í 10-15 sekúndur eða þar til hristarinn er orðinn vel kaldur.
- \* Að lokum er drykknum hellt í gegnum sigti í kokteylglas á háum fæti. Hann er svo skreyttur með piparköku.

## Óáfengur jólakokteill

50 ml Lyre's White Cane (óáfengt romm sem fæst á kokteylaskólinn.is)  
35 ml perusíróp\*  
25 ml sítrónusafi  
15 ml eggjahvíta  
Purrkuð pera\*\*

### \*Perusíróp

500 ml vatn  
2 stk. perur skornar í kubba  
500 g sykur  
1 kanilstöng  
1 tsk. heill negull  
1 tsk heilar kardimommur  
2 g salt

- \* Kremjið negul, kanilstöng og kardimommur í morteli áður en kryddið er sett í pott á miðlungsháum hita.
- \* Þegar eldhúsið byrjar að ilma af bökunarkryddi er vatninu bætt við og látið sjóða á lágum hita í 20 mínútur.
- \* Á meðan eru sykur, salt og perubitar sett í skál og nuddað vel saman svo sykurinn dragi vökvann úr perunni og allt verður að perukenndri klessu í skálinni.
- \* Hellið að lokum kryddvatninu í gegnum sigti í peruskálina og hrærið vel þar til allur sykur er bráðinn.
- \* Sigið í annað sinn perubitana úr sírópinu og þá er það klárt!
- \* Geymist í tvær vikur í kæli.

### \*\*Purrkadar perur

- \* Pera skorin mjög þunnt og lögð á bökunarpappír í ofn á 80°C í þrjár til fjórar klukkustundir þar til peran er orðin þurr.
- \* **Glas** Glas á fæti
- \* **Skraut** Purrkuð pera





# Gleðilegt nýtt ár!







Borð og stólar eru frá Studio Homestead.  
Borðbúnaður er gerður af Margréti Jónsdóttur leirlistakonu.  
Blóm, hnífapör og servíettuhringir eru úr Hagkaup.  
Áramótaskraut og blöðrur eru úr Partýbúðinni.  
Dúkur og tauservíettur eru úr Kokku.



# Tomahawk-þautasteik

Mælum með 180-200 g af steik á mann og reikna með að beinið sé allavega 800-1000 g miðað við stærð á beini.



\* Hitið ofninn í 180°C.

\* Steikið eða grillið allar hliðar, eldað í ofni upp í kjarnhita 57°C og leyft að hvíla upp í kjarnhita 60-62°C.



Diskurinn fæst í Hagkaup.

## Aspas með hollandaise í kísag (rjómasprautu) og rifin reykt bleikja

2 búnt aspas  
salt  
100 g frosin reykt bleikja

- \* Gott er að vera búinn að frysta bleikjuna daginn áður/geyma í frysti.
- \* Sjóðið aspas í saltvatni í 2-3 mínútur, fer eftir stærð.
- \* Sprautið hollandaise yfir aspasinn og rífið bleikjuna yfir.
- \* Það er líka hægt að grilla aspasinn, fyrir þá sem það vilja.

## Hollandaise í rjómasprautu

1 msk. bernaise-essens/sítrónusafi/eitthvert gott edik  
3 stk. eggjarauða  
300 g smjör  
salt

- \* Bræðið smjör í potti.
- \* Hitið eggjarauður í vatnsbaði upp í sirka 80°C og setjið bernaise-essens út í.
- \* Hellið hægt og rólega smjöri út í á meðan það er hrært stöðugt í eggjunum.
- \* Smakkið til með salti.





# Andabringur



1 stk. andabringa á mann  
smjör  
timían  
hvítlauksgeiri

- \* Verkið andabringuna og skerið raufar í skinnið. Passið að fara ekki í gegnum skinnið, aðeins rétt yfir.
- \* Setjið pönnu á helluna og setjið á milliháan hita.
- \* Setjið bringuna strax á kalda pönnuna og passið að leyfa henni að brúnast vel á skinninu í u.þ.b. fjórar mínútur.
- \* Þegar andabringan er orðin gullbrún þá er sett smjör, timían og hvítlaukur á pönnuna.
- \* Notið skeið til að hella smjörinu yfir bringuna svo hún gullbrúnist enn betur.
- \* Takið bringuna af pönnunni í kjarnhita u.þ.b. 49°C og hún á að enda í u.þ.b. 57°C.

## Pönnusteiktur plómur

6 stk. plómur  
olía  
salt

- \* Hitið pönnu á miðlungshita, steikið plómurnar upp úr olíu og salti.

## Pönnusteikt grænkál

1 poki grænkál  
salt  
olía  
sítrónusafi

- \* Hitið pönnu á miðlungshita.
- \* Snöggsteikið grænkálið upp úr olíu og salti.
- \* Setjið sítrónusafa yfir í lokin.



## Íslenskt bok choy, Feykir og trönuber

1 poki íslenskt bok choy  
Feykis-ostur  
sítrónusafi  
salt

- \* Hitið pönnu og setjið olíu á bok choy-ið ásamt salti.
- \* Léttsteikið á pönnunni í um það bil þrjár mínútur.
- \* Setjið á disk eða í skál, bætið við sítrónusafa og salti.
- \* Rifið Feykinn niður og stráðið honum yfir og dreifið trönuberjum yfir.

# Humarhalar

Í öllum stærðum: XXL, XL og L

HAGKAUP





# Snjókrabbaklær

1 poki snjókrabbaklær  
Olía  
Salt  
300 g brauðraspur  
½ búnt graslaukur

- \* Hitið pönnu og hellið smá olíu á pönnuna.
- \* Setið olíu og salt á krabbakjötið.
- \* Steikið vel á rauðari hliðinni og setjið piparrótarmæjónes yfir.
- \* Veltið svo upp úr brauðraspi og stráið söxuðum graslauk yfir.

## Piparrótar-mæjónes

5 msk. japanskt mæjó/gott mæjó  
1 pakki (50 g) piparrót  
1 stk. rauður chili  
25 g dill  
1 tsk. sítrónusafi

- \* Skerið chili í tvennt og takið steinana úr, saxið í litla teninga.
- \* Saxið dill í fint og blandið öllu saman við. Gott er að setja í sprautupoka en líka allt í lagi að hafa í skál og dýfa snjókrabbanum þannig í mæjó.

## Smjörsteiktur brauðraspur (pankó)

300 g brauðraspur  
50 g smjör  
1 tsk. cayenne-pípar  
1 tsk. hvítlauksduft

- \* Hitið pönnu á miðlungsháum hita, setjið allt á pönnuna og hrærið í af og til.
- \* Þegar smjórið er bráðnað og brauðraspurinn farinn að brúnast þá er hann klár.
- \* Setjið raspinn á pappír á bakka og látið kólna.



10 humarhalar  
Soja- og hvítlauksgljái  
50 g soja  
100 g sykur  
200 g vatn  
1 msk. hvítlauksduft  
½ tsk. chili-duft

- \* Allt sett í pott (utan humarinn) og soðið niður um 50%.
- \* Humarinn grillaður/steiktur.
- \* Gljáinn penslaður á og poppuðu bók-hveiti stráð yfir.

## Poppað bók-hveiti

1 poki bók-hveiti  
Salt  
2 l olía

- \* Sjóðið vatn í potti með tsk. af salti.
- \* Setjið bók-hveitið ofan í vatnið og sjóðið í sirka 12-15 mínútur.
- \* Setjið olíu í pott og hitið olíuna í 190°C.
- \* Setjið bók-hveitið varlega ofan í olíuna og djúpsteikið þar til að það fer að fljóta og hætt er að krauma í olíunni.
- \* Veiðið upp með sigti og látið á pappír á bakka.
- \* Stráið salti yfir bók-hveitið þegar það kemur heitt upp úr pottinum.
- \* Stráið á gljáðan humarinn.

# Humar með soja- og hvítlauksgljáa





# Andalæri



4 stk. andalæri  
 ½ (200 g) hoisin-krukka  
 1 dl kjúklingasoð  
 sítrónusafi  
 graslaukur  
 steinselja

- \* Mikilvægt er að geyma dósina úti í stofuhita í u.þ.b. tvær klukkustundir.
- \* Hitið ofninn í 180°C og veiðið andalærið úr fitunni.
- \* Geymið andafituna, hægt er að nota hana til steikingar eða frysta til betri tíma.
- \* Bakið andalærið í u.þ.b. fjórar mínútur, rífið kjötið svo af lærinu.
- \* Setjið hoisin-sósu í pott með kjúklingasoði, hitið upp hægt og rólega og bætið lærinu út í.

## Íslenskar pönnukökur

3 dl hveiti  
 1 msk. sykur  
 5 dl mjólk  
 ½ tsk. lyftiduft  
 2 egg  
 ½ tsk. vanilluextrakt eða -dropar  
 30 g smjör

- \* Setjið þurrefnin saman í skál og blandið vel saman.
- \* Hellið 3 dl af mjólk saman við, hrærið saman í kekkjalaust deig.
- \* Bætið einu og einu eggj saman við og hrærið vel.
- \* Bætið því sem eftir er af mjólkinni saman við deigið og vanillunni, blandið vel saman.

## Wasabimæjó

2 msk. wasabiduft  
 3 dl japanskt majónes  
 \* Öllu blandað saman og sett í sprautupoka.  
 \* Til að strá yfir:  
 \* Ristuð sesamfræ  
 \* Vorlaukur



# Pastrami reyktur lax

Nýtt

HAGKAUP





# Gerðu vel við þig og þína á aðventunni

## HAGKAUP



Rjúpa 375 g

**1.149** kr/stk



Gæsabringur

**6.799** kr/kg



Krónhjartar file

**8.999** kr/kg



Hreindýralundir

**13.999** kr/kg



Peking önd  
2,4 kg

**3.999** kr/stk



Andabringa  
250 g

**1.349** kr/stk