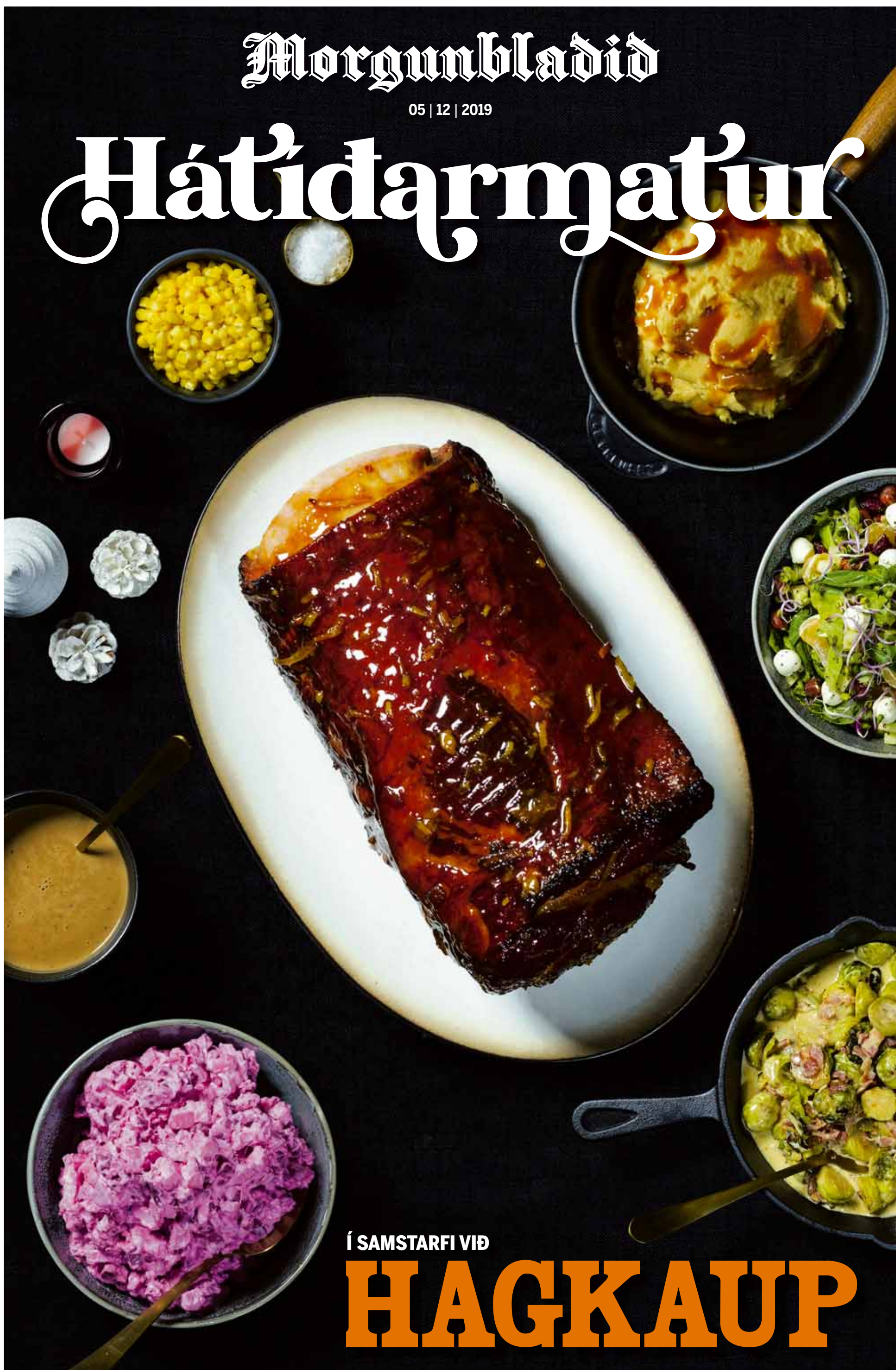


Morgunblaðið

05 | 12 | 2019

Hátíðarmatur



Í SAMSTARFI VIÐ

HAGKAUP

Hangikjöt og kartöflusalat

Ég elska jólamat heitar en flest. Uppáhalds-jólamaturinn minn hefur alltaf verið hangikjöt og kartöflusalat með Pik-nik. Svo staðfast er dálæti mitt að fáir fá skilið. Uppskriftin er alveg dásamlega einföld. Bara sjóða hangikjötið og kæla það. Skera það svo niður í 4-5 mm þykkar sneiðar. Kartöflusalatið er síðan gert úr soðnum kartöflum, hvítum lauk (alls ekki rauðlauk!), soðnum eggjum, alvör majónesi (ekkert léttfóður hér) og ungversku paprikukryddi. Hvert hráefni er jafn mikilvægt og þá ekki síst paprikukryddið sem er sáldrað yfir rétt áður en salatið er borið fram. Þið getið rétt ímyndað ykkur háðið og spottið sem ég hef orðið fyrir meðal vina minna sem keppast við að flambæra fasana með drekaeldi innfluttum frá Úsbekistan... eða því sem næst. Ég er hins vegar bara einföld og vil bara mitt. Allt annað get ég borið með.

Vikur nú sögunni til Bahamaeyja þar sem ég bjó í fjölda ára. Rétt fyrir jólin höfðum við sent konu að nafni Liz, sem vann hjá okkur, til Íslands til að vinna á nokkrum veitingastöðum (þetta er gert reglulega í heimi matreiðslunnar til að stækka sjóndeildarhringinn og læra nýja hluti). Ég nefni það við eiginmanninn að ég ætli að biðja foreldra mína um að koma hangilæri á hana til að færa mér því annars verði nú jólin hálf döpur. Hann tekur vel í það og ég taldi málið afgreitt enda var hann þekktur fyrir að leggja töluvert á sig til að gleðja mig. Hann talaði samt ekkert um það og þegar ég innti hann eftir því hvort hangikjötið væri ekki á leiðinni með Liz gerði hann lítið úr því.

Ég vissi samt betur þar sem ég þekki kauða – minnug þess þegar hann lét færa mér humarsúpu af veitingastað heim að dyrum þegar ég lá með flensu rétt eftir að við byrjuðum saman og bjuggum hvort í sínu landinu. Ég taldi fullvíst að nú ætti að leika sama leikinn og var því alveg slök.

Liz kom til eyjanna rétt fyrir jól og færði mér nákvæmlega ekki neitt. Ég brosti innra með mér og vissi fyrir víst að tengdforeldrar mínir höfðu sent hana með fulla Mackintosh-dós af nýsteiktu sérútskornu laufabrauði úr Aðaldalnum. Ekki skilaði það sér og þá vissi ég hvað verið var að bralla.

Á aðfangadag þurfti eiginmaðurinn að skjótask í vinnuna í tvo tíma eða svo um morguninn og þegar hann kom til baka fann ég bókstaflega hangikjötslyktina af honum og það hlakkaði í mér. Allan daginn íðaði ég af spenningi enda var alveg að koma að hápunkti dagsins: hangikjötsveislunni.

Klukkan sló sex og ekkert bólaði á hangikjötinu. Ég nemnti ekki lengur að þykjast ekki vita neitt og gekk því á manninn og spurði hvar hangikjötið mitt væri. Maðurinn leit á mig eins og ég væri gengin af göflunum. „Hvaða hangikjöt?“ spurði hann og ég hélt að hann væri að grínast.

„Nú, hangikjötið sem Liz kom með ásamt laufabrauðinu sem mamma þín sendi.“ Maðurinn starði á mig í forundran og sagðist ekki hafa haft neina milligöngu um hangikjötskaup og að laufabrauðið hefði aldrei skilað sér. Hann hefði talið að ég væri að grínast með ást mína á hangikjöti og mikilvægi þess á jölunum.

Eins og þið getið rétt ímyndað ykkur var stemning fremur slöpp við matarborðið eftir þetta. Hringt var í Liz, sem sagðist hafa borið allt laufabrauðið og fundist það nokkuð gott á bragðið en taldi ekki líklegt að hún þyrfti á uppskriftinni að halda. Döpur í bragði hélt ég jólin og huggað mig á humarhöfum og öðru sælkeru-fíneríi. Það kom þó ekki í staðinn fyrir hangikjötið og kartöflusalatið með paprikukryddinu.

Síðan eru mörg ár liðin og hef ég glöð í bragði borið hangikjöt með kartöflusalati á hverjum jolum. Það er nefnilega þannig með jólahæfðirnar. Hverjar sem þær kunna að vera eiga þær bólstað í hjartanu og þótt þær séu plebbalegar eru jólin snautleg án þeirra.



Póra Kolbrá Sigurðardóttir
Umsjónarmaður
Matarvefs mbl.is

Berglind Hreiðarsdóttir er einn allra flinkasti veisluhaldari landsins og gaf á dögunum út sína fyrstu bók sem heitir því viðeigandi nafni *Veislubókin*. Í bókinni er farið yfir allt það sem þarf að gera og græja þegar halda á veislu og við fengum hana því til að taka saman nokkur góð ráð í aðdraganda jóla sem gott er að fara eftir til að hámarka aðventugleðina og forðast jólastressið.



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Jólarád Berglindar

Reynið að klára að kaupa allar jólagjafir áður en desember gengur í garð. Gerið lista og merkið við hvað þið eruð búin að kaupa, reynið að nýta öll jólakvöldin og tilboðskvöldin sem eru í október og nóvember því í desember er lítið um slíkt. Síðan er gott að kaupa jólapappír og slíkt í tíma og dúlla við að pakka inn gjöfunum, nokkrum í senn til að enda ekki í maraþoni á Þorláksmessu og hafa ekkert gaman af þessu.

Ákveðið í tíma hvort þið ætlið að senda jólakort eða ekki. Klárið undirbúning á þeim og dúllið við að skrifa kveðjur í kortin á aðventunni og skutlist á pósthúsið fyrir síðasta séns því það er algjör klíkkun annars.

Byrjið að baka í upphafi aðventunnar (ef ekki fyrr) og ekki spara og geyma kökur. Þær eru bestar nýjar og allir hafa mun meiri lyst á þeim í aðdraganda jólaanna heldur en akkúrat um hátíðirnar sjálfar þegar nóg er af þungum mat á boðstólum. Ef þið eruð ekki mikið fyrir að baka, sleppið því bara og kaupði tilbúnar smákökur!

Setjið upp jólaseríur helst í nóvember og kveikið á nóg af kertum. Það lífgar upp á skammdegð og gleður hjartað.

Reynið að skipuleggja ekki of mikið í



desember. Það þurfa ekki allir hittingar að vera fyrir eða um hátíðirnar. Reynið frekar að njóta með fólkinu ykkar og hafa það huggulegt, geymið frekar hittinga fram á nýtt ár í mesta skammdeginu og fagnið þannig nýju ári með þeim sem ykkur þykir vænt um.

Ákveðið hvað á að vera í matinn um hátíðirnar með fyrirvara og undirbúið vel. Kaupið líka matinn með smá fyrirvara því þið getið lent í því að ákveðinn matur seljist upp. Nostrið síðan aðeins meira við matinn en á öðrum tíma ársins og ekki

gleyma því að hafa eftirrætt og helst líka forrétt, það er svo hátíðlegt. Á aðfangadag höfum við alltaf forrétt, aðalrétt og síðan léttan eftirrætt strax á eftir matnum (yfirleitt súkkulaðímús) og síðan er eftirrættur númer tvö tekinn eftir pakkaflóðið. Við borðum alltaf klukkan sex og því eru margir orðnir svangir aftur þegar liða tekur á kvöldið, þá er gott að hafa köku, konfekt og kaffi til dæmis.

Ef þið eigið börn er gaman að festa eina stund í viku í desember til að gera eitthvað jólalegt saman. Það getur verið að baka/skreyta piparkökur, föndra eitthvað einfalt, fara út í vasaljósagöngutúr og gera heitt kakó þegar þið komið heim eða annað krúttlegt. Þetta þarf alls ekki að kosta mikið ef eitthvað en gerir ótrúlega mikið. Stundum hef ég útbúið pakkadagatal fyrir stelpurnar mínar með smágjöfum og þá hef ég svona samverustundir á upprúlluðum miðum suma dagana.

Hlustið á jólalög, setjið jólatréð upp snemma og skreytið það því það er svo fallegt að það er synd að setja það bara upp fyrir nokkra daga.

Takið bara til í janúar ... eða þegar nær dregur vori og birtan fer að skína inn um gluggana og benda okkur á hvað betur má fara. Jólin verða alveg jafn dásamleg þó það sé ekki búíð að þrifa alla skápa og slíkt.

Hagkaup og Matarvefur mbl.is

Þegar kom að því að vinna jólamatarblaðið ákvað ég að prófa fremur óhefðbundna aðferð. Mig langaði að búa til blað sem innihéldi nánast eingöngu uppskriftir og væri svo sneisafullt af girnilegum rréttum að úr yrði eigulegt blað sem væri þess virði að geyma. Þar sem mig langaði í eins mikið pláss undir efnið og kostur var ákvað ég að leita til helsta samstarfsaðila Matarvefjarins, sem er Hagkaup, og spurði hvort þau vildu ekki kaupa allar auglýsingarnar í blaðið og sleppa því svo að birta þær. Eins galið og það kann að virðast fannst þeim þetta frábær hugmynd og úr varð blað sem inniheldur merkilega lítið af auglýsingum og fáránlega mikið af frábærum uppskriftum. Ég vann nokkuð mikið með hráefni frá Hagkaup enda fáar búðir skemmtilegri að versla í – hvað þá fyrir gourmet-nagga eins og sjálfa mig sem veit fátt betra en að borða góðan mat. Ég þakka Hagkaup kærlega fyrir að leyfa mér að fara mína eigin leið í blaðinu og vona að allir finni eitthvað við sitt hæfi í því. Þ.K.S

Meistarinn á bak við matinn

Það er ekkert við það að galdra fram margrétta jólamáltíð en það höfum við gert hér á Matarvefnum undanfarnar vikur við undirbúning þessa blaðs.

Meistarinn á bak við matinn er Aníta Ösp Ingólfssdóttir, matreiðslumeistari með meiru. Við Aníta höfum starfað lengi saman og með fáum er betra að vinna. Það var líka skemmtilegt að fá skoðun hennar á hráefnunum sem við vorum að leika okkur með enda var margt sem kom á óvart.





Meira sælkera



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.



Opið allan sólarhringinn
Garðabæ og Skeifunni

HAGKAUP

*Meira
svona
alla daga*

Jólamatur Hrefnu Sætran

Hvað hljómar betur en lakkríshreindýr og hvítsúkkulaðiostakökubrownietrifli? Það er hin eina sanna Hrefna Sætran sem galdrar hér fram heimsklassa jólamáltíð eins og henni einni er lagið.

Lakkrís- kryddað hreindýr

Fyrir 4
800 g hreindýrakjöt
8 msk. hrásykur
2 msk. fennelfræ
3 msk. svartur pipar
2 anísstjörnur
4 msk. sjávarsalt
Smjörklípa
2 greinar rósmarín

Merjið fennelfræin, piparinn og anísstjörnurnar í mortéli eða á þann hátt sem þið kjósið. Blandið öllum kryddunum saman í skál. Snyrtið kjötið og skerið það í 4 steikur. Þerrið kjötið og veltið því upp úr kryddblöndunni. Hitið pönnu við miðlungshita og hellið olíu út á. Steikið kjötið í 2 mínútur á annarri hliðinni, snúið því við og steikið áfram í 1 mínútu. Slökkvið undir pönnunni og setjið smjórið út á ásamt rósmaríninu. Setjið kjötið í eldfast mót og inn í 180°C heitan ofn í 5 mínútur. Leyfið kjötinu að standa vel áður en það er skorið.



Peru og bláberja waldorf-salat

2 perur
200 g bláber
150 g mæjónes
6 msk. flórsykur
100 g purrkuð kirsuber
100 g heslihnetur, muldar
Smá þeyttur rjómi

Skerið perurnar í litla bita og bláberin í tvennt ef þau eru það stór að það sé hægt. Blandið mæjónesinu og flórsykrinum saman í skál og blandið öllu út í nema þeytta rjómanum. Blandið svo þeytta rjómanum varlega saman við í lokin.

*Það þarf ekki að fylgja þessari uppskrift nákvæmlega – ef það fer meira eða minna af einhverju eða þið finnið ekki kirsuber heldur bara purrkuð trönuber þá er það alveg í lagi og alveg jafn gott.

Einiberjasósa

4 skalottlaukar
2 rif hvítlaukur
8 einiber
2 msk. púðursykur
2 msk. balsamedik
150 ml rauðvín (eða berjasafi)
500 ml nautasoð (500 ml vatn + 2 teningar)
50 g smjör

Skerið laukana gróft og brúnið þá upp úr olíu í potti ásamt einiberjunum. Bætið púðursykri og balsamikedik úti og karamellið laukinn. Hellið svo víninu úti og sjóðið aðeins niður. Svo fer soðið úti og sjóðið alveg niður um helming. Sigtíð sósuna og piskið svo smjórið saman við.

* Hægt að bæta rjóma úti ef þið viljið hafa hana rjómalagaða og líka hægt að bæta smá sultu úti ef þið viljið hafa hana sætari.



Ljósmyndir/Björn Árnason

Balsamraudkál

1 haus rauðkál
2 rauð epli
2 laukar
8 negulnaglar
1 kanilstöng
2 anísstjörnur
100 g smjör
50 g púðursykur
100 ml balsamikedik
100 ml vatn
150 g berjasulta

Skerið rauðkálið, eplin og laukana gróft. Setjið í pott með smjörinu og kryddunum og steikið vel saman. Bætið púðursykrinum út í og svo balsamikedikinu og vatninu. Sjóðið við vægan hita í svona 50 mínútur. Bætið svo sultunni út í og sjóðið áfram í smástund.



Hunangs chili-kartöflur

400 g litlar kartöflur (ef þær eru ekki til er hægt að skera stórar í bita)
60 ml sojasósa
100 ml hunang
1 msk. chili-flögur

Skerið kartöflurnar í báta og veltið þeim upp úr olíu. Setjið í eldfast mót og bakið í 25 mínútur við 180 °C. Takið kartöflurnar úr ofninum. Hitið pönnu með olíu á og steikið kartöflurnar. Bætið sojasósunni og hunanginu út á og leyfið þessu að karamellast utan um kartöflurnar. Slökkvið undir pönnunni og bætið svo chili-flögunum út á.

Truflað trifle með piparkökum, karamellu-brownie og hvítsúkkulaðiostaköku

Hvítsúkkulaðiostakakan
680 g rjómaostur
75 g sykur
150 g hvítt súkkulaði
320 ml rjómi

Bræðið hvíta súkkulaðið. Peytið rjómaostinn og sykurinn saman. Hellið hvíta súkkulaðinu saman við. Blandið svo varlega saman hvít-súkkulaði-blöndunni og peytta rjómanum. Passið að hafa allt hráefnið vel kalt og geymið í kæli þangað til þið setjið trifle-ið svo saman.

Karamellu-brownie
250 g smjör, mjúkt
250 g sykur
4 egg

65 g kakó
175 g hveiti
3 rúllur Rolo-nammi, skerið hverja karamellu í tvennt

Peytið smjör og sykur mjög vel saman í hrærivél. Bætið eggjunum, einu í einu, út í og blandið vel saman. Bætið svo kakóinu og hveitinu saman við og loks Rolo-inu eða þeirri karamellu sem þið kjósið (Dumley er líka fínt). Bakið við 170°C í 25 mínútur. Kælið kökuna.

Annað sem þarf í trifle-ið er:
Karamellusósa
Piparkökur
Fullt af berjum

Brjótið nokkrar piparkökur og setjið í botninn á skálinni sem þið viljið bera þetta fram í. Setjið svo helminginn af hvítsúkkulaðiostakökunni þar ofan á og sléttið vel úr. Setjið svo helling af berjum þar ofan á og karamellusósu. Raðið piparkökum í kantinn á skálinni. Skerið brownie-kökuna í bita og raðið þeim ofan á berin. Setjið svo aftur ber þar ofan á. Hvítsúkkulaðiostakakan fer svo þar ofan á og það er efsta lagið. Skreytið svo með piparkökum, brownie-bitum, Rolo og berjum. Það er gott að gera trifle-ið fyrir um daginn og leyfa því að linast dálítið upp en skreyta bara rétt áður en þið berið þetta fram.





Morgunblaðið/Eggert

Grafið nautakjöt

Þessi forréttur er í sama flokki og reykti laxinn: Ofboðslega einfaldur og slær alltaf í gegn. Grafið nautakjöt er mikill herra-mannsmatur sem ekki þarf aðra meðhöndlun en að vera skor-ið niður í þunnar sneiðar. Hér er það borið fram með sultuðum rauðlauk sem einnig er hægt að fá tilbúinn í krukku.



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Reyktur lax

Ef þið eruð að leita að forrétti sem klikkar aldrei og stendur alltaf fyrir sínu mælum við hikstalaust með reyktum laxi og sinneps-estragonsósu. Frábær samsetning sem passar fullkomlega með þunnsneiðu og smjörsteiktu súr-deigsbrauði eða baneitruðum tengdamömmu-tungum.



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Humar og brie með chili-majó

Þeir Anton og Bjarki Þór eru matgæðingum betur kunnir sem Matarmenn en þeir njóta mikilla vinsælda og þykja sérlega snjallir í eldhúsinu. Hér reiða þeir fram geggjaðan humarrétt sem kemur skemmtilega á óvart. „Okkur langaði að útbúa öðruvísi forrétt fyrir jólin svo við tvinnuðum saman þau skemmtilegu hráefni sem flestir tengja við jólin. Útkoman varð þessi frábæra jóla-snitta sem tekur bragðlaukana vægast sagt í ferðalag! Það er í raun ekki hægt að lýsa því ferðalagi með orðum og því mælum við eindregið með því að fólk prófi þessa skemmtilegu útfærslu.“

Fyrir 6
2 laufabrauð
150 g brie-ostur
1 klementína (köld)
30 g fersk steinselja
2 hvítlauksgeirar
50 g smjör
12 humarhalar
½ bolli hvítvín
salt eftir smekk

1. Takið humarhalana úr skelinni, garnhreinsið, skolið og leggið til hliðar. Brjótið laufabrauðið í munn-bitastærð, eða þannig að humarhalinn komist auð-veldlega fyrir síðar í ferlinu. Skerið brie-ostinn í litlar sneiðar og leggið á laufabrauðið.
 2. Hitið ofninn í 200°C, blástur. Skerið nú steinseljuna mjög smátt ásamt hvítlauknum. Hitið pönnu á rúm-lega miðlungshita, bætið smjörlinu á pönnuna.
 3. Þegar smjörið er bráðnað er steinselju og hvítlauk bætt á pönnuna.
 4. Eftir að hvítlaukurinn og steinseljan hafa mallað í 2 mínútur er humrinum bætt á pönnuna, eftir 3 mínútur er hvítvíni bætt á pönnuna og humarinn látinn malla í 3 mínútur í viðbót (u.þ.b. 6 mínútur í heild, eða þar til hann er eldaður í gegn).
 5. Laufabrauðið fer nú inn í ofn í 2 mínútur.
- Borið fram:** Chili-majó ofan á ostinn, humarhalinn einnig ofan á ostinn og kaldur klementínubátur til hliðar. – Parast einstaklega vel með hvítvíni.

Chili-majó
100 g japanskt majónes
1 tsk. sriracha-sósa

Hrært saman í skál.



Morgunblaðið/Hari

Lúxuspasta

Pasta í rjómasósu með parmaskinku, truffluolíu og parmesan

Fyrir 4-6
1 pakki Filotea-tagliatelle
100 g parmaskinka – hér er notuð skinka frá Fumagali Supernature-truffluolía (hvít)
500 ml rjómi
50 g ferskur rifinn parmesan
salt og pipar eftir smekk

Byrjið á að sjóða pastað samkvæmt leiðbeiningum á umbúð-um. Hellið vatni af og setjið til hliðar.

Hitið rjómann að suðu og hrærið parmesanostinum út í. Setjið soðið pastað út á pönnuna, veltið upp úr rjómasósunni og takið pönnuna af hitanum. Saltið og piprið eftir smekk.

Skerið parmaskinkuna og setjið yfir pastað ásamt meiri parmesan. Hellið nokkrum dropum af truffluolíu jafnt yfir rétt-inn á pönnunni.

Berið fram með klettasalati.

Þessi uppskrift er merkilega einföld en bragðgóð. Mörgum kann að þykja óvenjulegt að bjóða upp á pasta sem forrétt en engu að síður vilja margir brjóta aðeins upp hinn hefðbundna hátíðarmatseðil. Leynd-armálið á bak við þennan rétt felst í hráefninu og því er vel þess virði að vanda valið vel. Ferskur parmes-anostur, handgert ítalskt ömmupasta, parmaskinka á heimsmælikvarða og alvöru-truffluolía. Betra verður það ekki! Munið bara að hafa skammtana litla.



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Hörpuskel

Þessi forréttur er ótrúlega bragðmikill og skemmtilegur. Hörpuskelin er smjörsteikt á pönnu og borin fram með panko-raspi (sem má nota höfðinglega) og hvítlaukssósu. Súrdeigsbrauðið er síðan ómissandi en við mælum 100% með þessum rétti.

Hörpuskel
400 g stór hörpuskel
smjör
salt

Hörpuskelin þídd og þurrkuð vel á pappír. Þá þarf að taka af henni vöðvann á hliðinni. Saltið hörpuskelina. Pannan hituð vel með olíu og hörpunni raðað á pönnuna, passa þarf að setja ekki of mikið á pönnuna í einu svo að hún tapi ekki niður hita heldur steikja frekar í nokkrum umferðum. Harpan er steikt í 60 til 90 sekúndur áður en henni er snúið við, þá er einnig smjörinu bætt út á og steikt í mínútu í viðbót.

Hvítlauks-panko
60 g smjör

1 stk. hvítlauksgeiri
150 g panko-raspur

Hvítlaukurinn rifinn niður eða skorinn mjög smátt. Smjör og hvítlaukur brætt á pönnu við lágan hita, síðan er panko-raspurinn settur út á og hrært reglulega í þangað til raspurinn er orðinn gullinbrúnn.

Hvítlaukssósa
1 dós sýrður rjómi 18%
5 msk. Hellmanns-majó
2 meðalstórir hvítlauksgeirar
1 tsk. ítölsk hvítlauksblanda
2 tsk. fljótandi hunang
½ sítróna – borkur og safi
salt

Öllum hráefnum hrært saman og smakkað til með sítrónusafa og salti.

Ristað súrdeigsbrauð

Brauðið skorið í ½ til 1 cm þykkar sneiðar. Sneiðarnar penslaðar með bræddu smjöri og ristaðar á pönnu eða grilli þar til þær eru stökkar og gullinbrúnar á báðum hliðum.

Frönsk rist með seljurótarsalati, reyktum silungi, karsa og piparrót

Þessi uppskrift er fyrir matgæðinginn sem veit fátt skemmtilegra en að leika sér í eldhúsinu. Höfundur uppskriftar er hinn eini sanni Fannar Vernharðsson, einn eigenda veislupjónustunnar Nomy, sem þrír meistarakokkar standa að.

French Toast-eggjablanda

1 dl rjómi
1 dl nýmjólk
4 heil egg
10 rif múskaðnet
salt + pipar

1. Blandið öllu saman og maukið með töfrasprota.

Steikt eggjabrauð (french toast)

4 stk. brauðsneiðar
400 ml eggjablanda
200 g skírt smjör

Setjið smjörið í örbylgjuofn og hitið á hæsta hita uns það bráðnar og skilur sig. Mjólkinn ætti þá að vera á botninum og hrein smjörfita sem flytur ofan á.

Hitið pönnu til að steikja brauðið á og notið skírt smjör til að steikja.

Skerið brauðið í ílanga ferhyrninga og veltið upp úr eggjablöndunni.

Steikið á pönnunni með skírða smjörinu uns brauðið er orðið gullinbrúnt og stökkt báðum megin.

Seljurótarsalat

1 dl japanskt majó
50 g 36% sýrður rjómi
1 tsk. truffluolía
10 g sítrónusafi
½ seljurót
1 dl súrkál

Skrælið og skerið seljurótina í tvennt og rífið niður.

Saxið létt yfir súrkálið og blandið svo öllu saman í stórrí skál. Smakkið til með salti og pipar eftir smekk.

Silungur

400 g flak reyktur silungur

Skerið silunginn í þunnar sneiðar.

Setjið seljurótarremúlaðið ofan á nýsteikt eggjabrauðið, raðið silungnum ofan í salatið, puntið með karsanum (það má vera mikið) og endið svo á því að rífa piparrótina yfir.



Morgunblaðið/Eggert



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Hangikjöts-tartar

300 g tvíreykt hangikjöt
2 litlir skalottlaukar
½ lítill rauður chili, fræhreinsaður
1 msk. graslaukur
¼ stk. grænt epli
sítrónuolía
salt

Allt skorið mjög smátt og blandað saman í skál, sítrónuolíu sett út í og smakkað til með salti.

Tartarinn er síðan borinn fram á laufabrauði með piparrótarósóu og spírum.



Adalréttir



Morgunblaðið/Hari

Smjörspautaður kalkúnn

1 kalkúnaskip, smjörspautað
150 g smjör
2 hvítlauksgeirar, fínt skornir
salt

Kalkúnninn er saltaður og bakaður í ofni á 180°C í 45 mínútur á hvert kg. Smjórið og hvítlaukurinn er brætt saman í potti og notað til þess að smyrja/hella yfir kalkúnninn þrisvar á eldunartímanum. Seinustu 5 mínúturnar er gott að setja ofninn upp í 220°C og grill til að fá góða stökka húð á kalkúnninn.

Kalkúnninn kom einstaklega vel út og smjörspautunin tryggir að hann sé sérlega safaríkur og hreinlega bráðni í munni. Kalkúnn er alltaf vinsæll á hátíðarborðinu en með þessum hætti er eins einfalt að matreiða hann og hugsast getur.

Oumph! Wellington

Ein Oumph! Wellington-steik

Elduð eftir leiðbeiningum á pakka, en gott er að sprejja formið áður en steikin fer í það svo hún festist ekki.

Þessi steik er ofboðslega vel heppnuð. Hún er bragðmikil og góð og áferðin á henni var upp á tíu. Fyrir þá sem eru tvístígandi varðandi kjótát eða langar að breyta algjörlega til þá er þetta málið! Mælum 100% með þessum veislurétti.



Fasani

Tveir fasanar
1 dl olía
75 g smjör
8 sneiðar serrano-skinka
timjan
salt
pipar

Fasaninn þerraður, saltaður og pipraður. Þá er olían og smjörð hitað í djúpri pönnu þar til byrjar að freyða aðeins, þá er fasaninn steiktur í olíunni/smjörinu á öllum hliðum. Þegar hann er orðinn gull-inbrúnn þá er hann settur í eldfast mót ásamt öllu smjörinu. Bringurnar þerraðar örliðið og sýrða rjómanum smurt yfir og 4 sneiðar af skinku lagðar þar ofan á. Nokkrar timjangleirnar 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.

Sýrði rjóminn

1 dós 36% sýrður rjómi
2 hvítlauksgeirar
3 greinar timjan
salt

Öllu hrært saman. Fasani nýtur mikilla vinsælda um heim allan og þykir herramannsmatur. Í útliti minnir kjötið á kjúkling en það er að öllu leyti bragðmeira og safaríkara. Það er sakir þess að fasanir er villtur fugl og alinn upp við allt aðrar aðstæður en kjúklingur á hænsnabúi. Þegar fasaninn á myndinni var eldaður í höfuðstöðvum Árvakurs ríkti töluverð eftirvænting enda hafa ekki allir smakkað þetta frábæra kjöt. Var það mál manna að þarna væri hin fullkomna jólasteik loks fundin.

Morgunblaðið/Hari



Morgunblaðið/Hari

1 rúlla 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.

Hangikjötið kom skammtilega á óvart því það var ekki nokkur leið að finna að það væri saltminna þannig að þessi bragarbót bitnaði ekki á bragðgæðunum.



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Pennan hamborgarhrygg þarf ekki að sjóða. En hann er settur í eldfast mót eða ofnskúffu ásamt 5-6 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

150 g púðursykur
5 msk. sætt sinnep
3 msk. appelsínumarmelaði

Brætt saman í potti og penslað yfir hrygginn, geymdu smá fyrir sósu.



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Krón-hjörtur

Kjötið er tekið út úr kæli svona 3-4 tímum fyrir eldun svo það sé ekki kalt þegar það fer á pönnuna. Kryddað með salti og pipar. Þá er það sett á mjög heita pönnu, og steikt þar til góð húð myndast á kjötinu, snúið við og smjóri bætt á pönnuna, gott er að setja hvítlauk og timjan út í smjórið líka, en ekki nauðsynlegt. Sósan er síðan gerð á sömu pönnu svo ekki þrifa hana á milli.

Smjörsprautað kalkúnaskip

HAGKAUP
MERKIÐ
TRYGGIR
GÆÐIN

HAGKAUP



Best geymda leyndarmál matgæðinganna

Best geymda leyndarmál matgæðinga hér á landi er að finna í Kringlunni – þar sem sælkeraborð Hagkaups er við það að svigna undan kræsingum og allt er að fyllast fyrir hátíðarnar. Hér kennir ýmissa grasa og við vorum við það að fá valkvíða og sælkerasótt ef svo skyldi kalla. Þarna leynast helstu perlu ostagerðarinnar, sérvaldar inn í sælkeraborðið, og við fengum Vigni Þór Birgisson, vörustjóra matvöru (lesist: sá sem velur inn kræsingarnar), til að fara með okkur í gegnum það helsta.

Vignir byrjar á að útskýra fyrir okkur að það séu sælkerastakælar í hverri Hagkaupsverslun þar sem sé að finna úrval innfluttra osta. „Síðan í Kringlunni erum við með sælkerastaborð þar sem hægt er að kaupa eftir vigt. Þar erum við með rúmlega 80 osta í borðinu og yfir hundrað osta í kælinum. Margir hverjir eru búnir að fá að eldast svo árum skiptir og svo eru það hinir sem hafa afar stuttan líftíma, jafnvel bara tuttugu daga. Við leggjum áherslu á að hafa úrvalið sem fjölbreyttast og kaupum eingöngu af úrvalsframleiðendum. Þannig er

það líka með áleggið okkar en við erum með mikið af allskyns kjöti, aðallega frá Ítalíu og Spáni, sem sneitt er niður eftir óskum viðskiptavinarins. Sumir vilja sneiðarnar þykkari og aðrir þynnri. Það er allur gangur á því.“

Vignir segir að vel sé bætt við í aðdraganda jóla. Venjulega séu riflega hundrað tegundir í kælinum við hliðina á sælkeraborðinu í versluninni í Kringlunni en fyrir jólin séu pantaðar inn tugir til viðbóta og þá reynt að stíla meira inn á hátíðarnar. Truffluostar hafa verið afskaplega vinsælir og fyrir jólin er hægt að fá sælgæti á borð við gorgonzola með trufflum, gráðaoast með karmellulíkjör, „Sælkeraborðið okkar er afrakstur áralangrar vinnu í að finna að hverju íslenski neytandinn er að leita, og svo kannski einmitt það sem hann vissi ekki að hann væri að missa af. Það er hluti af töfrunum – að geta komið fólki á óvart og boðið upp á eitthvað sem tekur upplifunina upp á næsta stig. Hér erum við með osta sem bókstaflega bráðna í munni og eru svo góðir að það er leitun að öðru eins. Osta sem byggjast á aldagamalli hefð og vinnsluaðferðum, sumir úr smíðju sömu fjölskyldnanna í gegnum árhundruðin. Gæðin eru í fyrirrúmi og það skilar sér vonandi til neytandans. Ostarnir koma aðallega frá fjórum löndum; Frakklandi, Hollandi, Wales og Danmörku. Úrvalið af kjötáleggi er líka afar gott en þar má meðal annars nefna parma-hráskinku, crespone salami Milano, parma mattonela, panchetta, serrano-hráskinku (bæði 12 og 18 mánaða), mangalica-hráskinku auk nokkurra íslenskra tegunda á borð við raftaskinku og roastbeef.

Gráðaoastur blandaður með karamellu líkjóri og heslihneta.



Gráðaoastur blandaður við Choco 21 súkkulaðiíkjör og toppaður með kakói og súkkulaði.

Vissir þú...

...að í sælkeraborði Hagkaups er að finna yfir 80 tegundir af frönskum ostum

... að hægt er að kaupa sérútbúnað gjafakörfur fullar af ostum

... að elstu ostarnir eru yfir þriggja ára gamlir

... að hægt er að fá bæði 12 og 18 mánaða serrano-hráskinku

... að þú getur ráðið því í hversu þykkar sneiðar kjötið er skorið

... að Hagkaup framleiðir sína eigin gráðaoastasósu úr Bleu d. Auvergne

... að hægt er að fá ferskan og nýrifinn parmesan-ost?

Kjötíð sem við elduðum

Fasani

Það sem kom okkur Anítu mest á óvart við undirbúning blaðsins – að öðru kjöti ólöstuðu – var fasaninn. Fasani hefur oft verið kallaður hvíta villibráðin eða jafnvel villibráðarhæna því óeldaður lítur fuglinn út eins og kjúklingur. Sem þýðir jafnframt að eldun hans ætti ekki að vefjast fyrir neinum. Það er hins vegar bragðið sem kemur á óvart. Hvítt magurt kjöt en umtalsvert bragðmeira og með meiri fyllingu en við eigum að venjast. Þetta er því hin fullkomna hátíðarsteik fyrir þá sem vilja ljóst kjöt eða prófa eitthvað nýtt. Þegar við Aníta vorum að velja því fyrir okkur hvernig ætti að matbúa fuglinn fundum við uppskrift frá áttunda áratugnum sem hét Appelsínufasani í skinkuteppi. Þetta er með betri uppskriftartitlum sem sést hafa og við ákváðum að taka þessa uppskrift og skipta út brauðskinkunni fyrir parmaskinku og setja þykkt lag af góðgæti undir. Þetta var gert til að kjötið þornaði ekki um of og bar tilætlaðan árangur. Kjötíð var æðislegt og við mælum hiklaust með fasana um hátíðarnar.

Hangikjöt

Hangikjötíð sem við elduðum í þessu blaði var frá Hagkaup og inniheldur 50% minna salt. Margur hefði haldið að það væri eingöngu fyrir fólk með alltof háan blóðþrýsting en svo er hreint ekki. Þar sem ég er afar vandlát á hangikjöt átti ég von á að kjötið væri bragðminna, en sú var ekki raunin. Það eru því sérlega góðar fréttir fyrir fólk sem vill minnka saltneysluna án þess að fórna bragðgæðunum og því er þetta frábæra hangikjöt afar vel þegið.

Þegar þið sjóðið hangikjöt er mikilvægt að byrja með kalt vatn og leyfa því að hitna á hellunni og kjötið með. Alls ekki setja kjötið út í sjóðandi vatn.

Kalkúnn

Pó það sé alls ekki flókið að elda heilan kalkún þá er það töluvert mikið magn af mat og kallar á að eiga ofn til að elda í. Því er kalkúnaskipið eins og við elduðum fyrir blaðið kærkomin viðbót og reyndar fremur snjöll uppfinning ef út í það er farið. Smjörspautunin tryggir að kjötið verður algjört lostæti og eldunin er ekki flókin. Það er því ekki svo mikið mál að galdra fram veislumálið án þess að vera með meirapróf í eldhúsinu. Svo er hægt að kaupa tilbúna fyllingu og bera fram með og auðvitað gírnilega sósu. Nánast allt meðlæti passar með kalkún svo þið eruð í öruggum höndum.

Krónhjörturinn

Þessi steik var alveg upp á tíu. Við Aníta höfðum fastlega búist við því og hún stóð svo sannarlega undir væntingum. Fyrir þá sem vilja bjóða upp á öðruvísi steik en venjulega þá er þetta algjörlega málið. Kjötspekúlantinn getur dundað sér við að ná réttum kjarnhita og hantera kjötið eftir kúnstarinnar reglum. Útkoman mun ekki valda ykkur vonbrigðum.

Hamborgarhryggur

Yfirleitt þarf að sjóða hamborgarhrygg fyrst og setja svo í ofninn. Nú eru hins vegar breyttir tímar og hamborgarhryggurinn frá Hagkaup er þeim töfrum gæddur að hann má fara beint inn í ofn. Að auki er hann saltminni sem er mikill kostur. Ef þið kjósið þennan hamborgar-



Ljósmynd/Colourbox

Jólasteikin í ár Við spáum því að fasaninn eigi eftir að slá í gegn á matborðum landsmanna um hátíðarnar ef marka má viðtökurnar sem fuglinn sem við elduðum fyrir þetta blað fékk. Einstaklega bragðmikið og létt kjöt sem slær ekki feilnótu.

hrygg er gott að muna að setja nokkra desílítra af vatni í ofnskúffuna/fatið sem hann er eldaður í til að fá hið dýrmæta soð í sósunu. Flóknara er það ekki.

Oumph! Wellington

Veganmatur hefur aldrei bragðast jafnvel. Þessi steik kom skemmtilega á óvart, stóð vel undir væntingum og gott betur. Oumph er frábær valkostur fyrir þá sem borða ekki kjöt eða vilja breyta til um hátíðarnar og það er hreint ekki þannig að það sé léleg sárabót fyrir alvöru steik. Oumphíð hefur staðsett sig sem alvöru steik – bara ekki úr kjöti – sem á vel heima á hátíðarborðinu sem aðalstjarnan. Það er ekki flókið að elda það. Fylgið bara leiðbeiningunum á pakkningunum en munið að smyrja formið sem þið eldið það í svo það festist ekki við botninn.

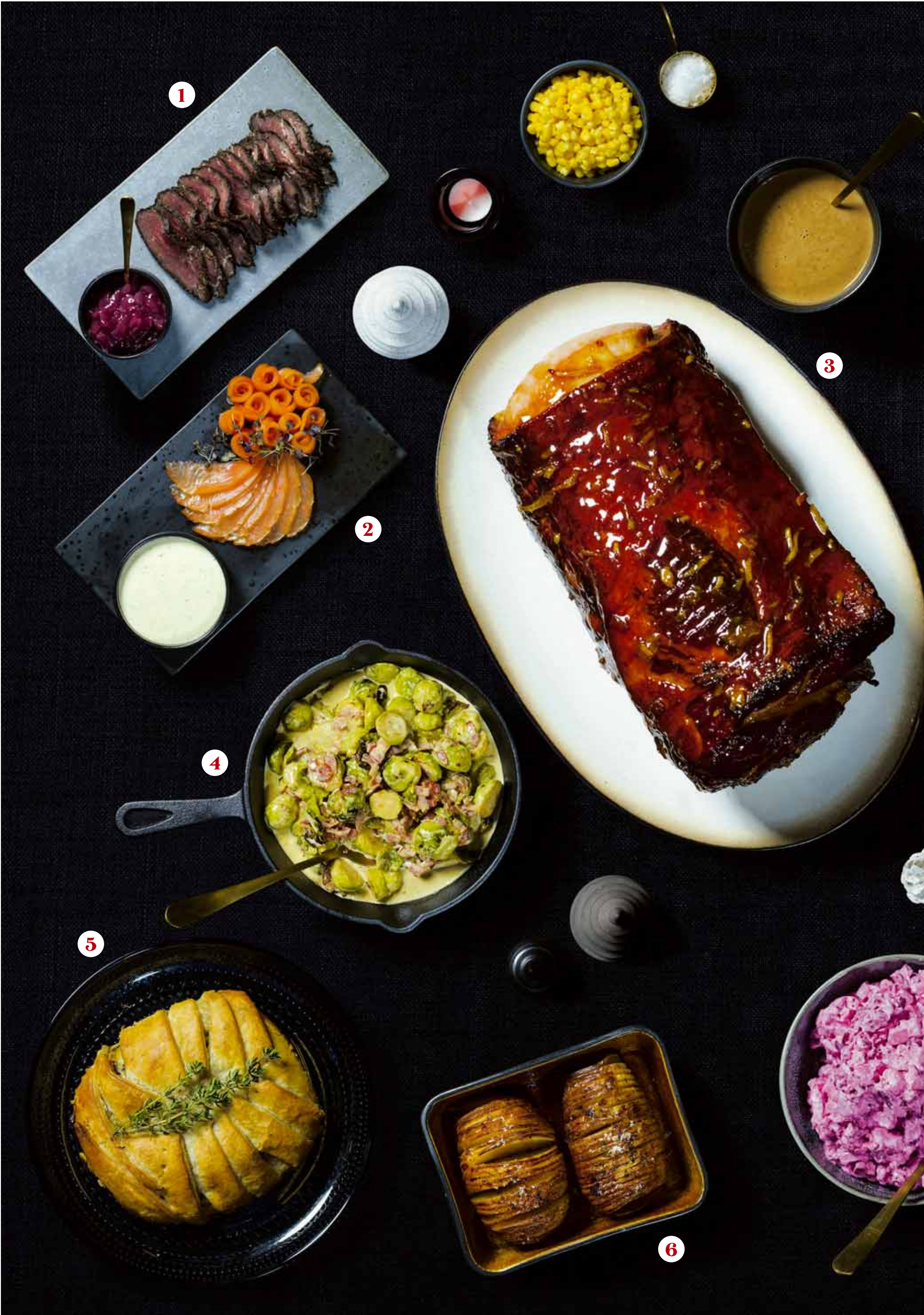
Meira ferskt



Opið allan sólarhringinn
Garðabæ og Skeifunni

HAGKAUP

*Meira
svona
alla daga*





- 1 Grafið nautakjöt með rauðlaukssultu, bls. 6
- 2 Reyktur lax með sinneps- og estragonsósu, bls. 6
- 3 Hamborgarhryggur, bls. 9
- 4 Rósakál með beikoni og rjóma, bls. 15
- 5 Oumph! Wellington, bls. 8
- 6 Hasselback-kartöflur, bls. 15
- 7 Hangikjöts tartar með piparrótarsósu, bls. 7
- 8 Brúnuð kartöflumús með karamellu, bls. 15
- 9 Jólasalat með blóðbergs-vinaigrettu, bls. 14
- 10 Hörpuskel með panko og hvítlaukssósu, bls. 7
- 11 Krónhjörtur með sultuðum rauðlauk, bls. 9
- 12 Rauðrófusalat, bls. 15
- 13 Villisveppa- og gráðaosta-sósa, bls. 17



Ljósmynd/María Gomez

Jólasalat með blóðbergsvinaigrettu

ferskt salat
basil
klementínur
grænt epli
heslihnetur
mozzarella-perlur
trönuber (ekki þurrkuð)

Salat og basil þvegið og þurrkað, skorið eða rífið niður, eplin skorið, klementínurnar afhýddar, heslihneturnar ristaðar, vökv-
anum hellt af mozzarella-perlunum og síðan öllum hráefnum
blandað saman. Vinaigrettunni blandað saman og notið.

Blóðbergsvinaigrette
1 skalottlaukur
4 msk. sítrónuolía
2 tsk. blóðbergssíróp
¼ appelsína – borkur og safi
svartur pipar

Skalottlaukurinn skorinn mjög smátt, appelsínubörkur
skrapaður og safinn kreistur úr appelsínunni síðan er
olíunni og sírópinu blandað saman og smakkað til með
svörtum pipar.

Rjómalögud hvítlauks- og parmesan- kartöflumús með beikoni, sveppum og timjan

María Gomez á heiðurinn að þess-
ari uppskrift sem hún mælir heils-
hugar með ef þú vilt vera skemmti-
lega öðruvísi.

1.200 g kartöflur (ekki bök-
unar)
6 hvítlauksrif eða 2 geiralausir
hvítlaukar
1 bolli rjómi
2 bollar nýmjólk
25 g smjör
2 tsk. gróft salt
pipar
ferskt timian
½ bolli rifinn parmesan
1 bolli steikt beikonkurl
150 g smátt skornir sveppir

Aðferð:
1. Byrjið á að taka hýðið af kartöfl-
unum og skerið hverja kartöflu í
fjóra bita, takið af hvítlauknum og
merjið hvert rif með því að lemja á
það. Ekki setja í hvítlaukspressu.
2. Setjið kartöflur í pott og bætið
rjóma, mjólk, salti og hvítlauk út í
og byrjið að sjóða .
3. Látið sjóða í eins og 30 mínútur
eða þar til kartöflurnar eru orðnar
mjúkar.
4. Steikið beikon og sveppi saman
á pönnu þar til sveppir eru orðnir
vel dökkir og beikonið stökkt.
5. Þegar kartöflurnar eru soðnar er
smjör sett út í og látið bráðna.
6. Stappið svo með kartöflustapp-
ara í pottinum (betra að setja ekki í
matvinnsluvél því þá getur hún orð-
ið eins og lím). Stappið vel en það
er allt í lagi að hún sé smá gróf.
7. Bætið þá beikonsveppunum,
ferska tímjaninu, parmesanost-
inum og pipar út í og hrærið sam-
an. (athugið að taka lafin af timj-
aninu af greinunum og að magn er
eftir smekk)
8. Smakkið og saltið og piprið
meira ef þarf.
9. Fullkomið með reyktu kjöti og
sinnepssósunni góðu.





Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Raudrófusalat mömmu

2 dl rjómi
2 msk. sýrður rjómi
1 msk. mayo
1 krukka salat rauðrófur (ca. 300 g)
2 Jonagold-epli

Rjóminn þeyttur og sýrða rjómanum og mayoinu bætt út í. Eplin afhýdd og skorin í litla bita, þá er mesti safinn af rauðrófunum sigtaður af og öllu blandað saman. Kælt í a.m.k. 3 tíma áður en það er borðað.



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Brúnud kartöflumús

800 g bökunarkartöflur
2 dl rjómi
salt

Karamella
2 dl sykur
2 msk. vatn
1 msk. smjör

Kartöflurnar bakaðar í ofni þar til þær eru mjúkar, tími fer eftir stærð, um það bil klukkutími. Á meðan kartöflurnar eru í ofninum er hægt að búa til karamelluna. Sykurinn og vatn sett saman í pott, hitað á meðal háum hita þangað til myndast fallega brún karamella, potturinn tekinn af og smjörinu hrært saman við.

Pegar kartöflurnar eru klárar eru þær skornar í tvennt og settar í kartöflupressu og pressaðar í pott, hrært saman með rjómanum. Þegar blandan er orðin nokkuð mjúk og kekkjalaus þá er karamellunni bætt út í, bara litlu í einu og smakkað á milli, það er misjafnt hvað fólk vill hafa músina sæta. Síðast er músin smökkuð til með salti.



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Rósakál með beikoni og rjóma

300 g rósakál
100 g beikon
3 dl rjómi
salt

Endinn skorinn af rósakálinu, síðan er það skorið í helminga. Beikonið skorið í litla bita. Panna hituð og beikonið steikt þar til það er stökkt, þá er beikonið tekið af (ekki hella fitunni af) og rósakálið sett út á pönnuna, steikt í um það bil 5 mínútur. Þá er beikonið sett aftur út á, sem og rjóminn. Rjóminn er síðan soðinn niður rólega þar til hann þykkar vel. Smakkað til með salti í lokin.

Hasselback-kartöflur

4 bökunarkartöflur
smjör
Norðursalt
timian

Kartöflurnar skolaðar og perraðar. Síðan eru skornar djúpar, þunnar rifur í kartöflurnar en passa þarf þó að skera ekki alveg í gegnum kartöfluna svo að hún detti ekki í sundur. Smjórið og timianið sett í pott og brætt saman. Kartöflunum raðað í eldfast mót og smjörinu hellt yfir kartöflurnar og ofan í rifurnar, saltað síðan vel yfir. Bakaðar á 180°C í 60 mínútur eða þar til þær eru bakaðar í gegn, gott er að taka þær út 1-2 á þessum tíma og ausa smjörinu yfir þær.

Sósur



Heit sinneps-sósa með hamborgarhrygg eða reyktu svínakjöti

Þessi dásamlega sósa fæddist eftir mikla tilraunastarfsemi. Hún fer alveg ofboðslega vel með kjötinu,“ segir María Gomez um þessa sósu sem hún fullyrðir að sé algjörlega frábær. Hér er-um við ekki að tala um sinnepssósu eins og við setjum á samlokur heldur meira í ætt við Bernaise-sósu en í henni eru t.d. egg og smjör hrært yfir vatnsbaði. Þessa sósu er alveg tilvalið að hafa í jólaboði með köldu kjöti.

¼ bolli sykurl
¼ bolli nýmjólk eða rjómi
¼ bolli hvítt borðedik
2 msk. hunangs Dijon-sinnep
1 egg
25-30 g smjör
salt

Setjið vatn í pott og skál yfir, passið að botninn á skálinni snerti ekki vatnið.

1. Hafið yfir miðlungshita.
2. Brjótið nú eggði í skálina og setjið sykurl saman við og piskið vel saman.
3. Bætið svo við rjóma/mjólk og sinnepinu og leyfið sósunni að hitna vel, hrærið reglulega í
4. Bætið svo ediki út í og látið sjóða þar til hún er orðin þykk.
5. Ef hún nær ekki að þykkna yfir vatnsbaði er gott að setja hana beint í pott og láta hana ná suðu, þá byrjar hún fljótt að þykkna.
6. Takið hana þá af hellunni og bætið við smjöri og salti og hrærið vel. Hægt er að bera sósuna fram jafnt kalda sem heita.



Úllala sósa Úlfars Finnbjörns

Þessi girnilega og örflítið framandi sósa er með þeim vinsælli sem Úlfar Finnbjörns-son, matreiðslumaður og villibráðarkonungur, hefur mallað á lífsleiðinni. Sjálfur segir Úlfar sósuna vera stórkostlega og passa með nánast öllum mat.

5 cm bútur flysjuð engiferrót
½-1 chilialdin, fræhreinsað
3-4 hvítlauksgeirar
1 tsk. kórianderfræ, má sleppa
1 tsk. rósapipar, má sleppa
1 tsk. milt karri
1 tsk. paprikuduft
2 msk. hunang
2 msk. balsamedik
3 msk. ostrusósa
2 msk. tómatsósa
2 msk. sætt sinnep
2 msk. sérrí
2-3 dl olía

Setjið allt nema olíuna í matvinnsluvél og maukið vel. Hellið þá olíunni saman við í mjörri bunu og látið vélina ganga á meðan.

Villisveppa- og gráðaostssósa

30 g þurrkaðir villisveppir
250 g kastaníusveppir
2 dl rauðvín
5 dl rjómi
gráðaostur
villibraðarkraftur

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 eftir að krónhjörturinn er tekinn af, gott er að bæta smá auka smjöri á pönnuna fyrst. Þegar sveppirnir eru steiktir er rauðvíninu hellið út á og látið sjóða vel niður, síðan rjómanum, hann er einnig látinn sjóða aðeins niður, gott er að smakka hvort vanti aðeins villikraft út í sósuna og bæta honum þá í á þessu stigi. Síðast er gráðaostinum bætt út í, en magn fer alveg eftir smekk hvers og eins. Gott er að setja bara lítið í einu og smakka til, bæta við smá salti ef þarf.

Morgunblaðið/Kristinn Magnússon



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Auðvelda jólasósan

1 ferna brún sælkerasósa frá Íslandssósum
2-3 dl soð af hryggnum (sem hefur verið soðið niður um u.þ.b. 40%)
1 msk. gljáinn
svartur pipar grófmalaður
salt

Sælkerasósan, soðið og gljáinn sett saman í pott og soðið saman. Smakk- að til með salti og pipar.

Kóksósa mömmu

Þessi sósa er ein sú allra sigildasta á veisluborðum landsmanna; sjálf kók- sósan sem gerir allt betra. Hér er nokkuð niðurnegld útgáfa af henni en fólk er samt hvatt til að smakka hana vel til og laga að eigin smekk.

1 dl af sykurhjúpnunum
2 dl af soðinu
2 dl Coca Cola
2 dl rauðvín
2 dl rjómi
salt eftir smekk

Setjið soð, kók, rauðvín og sykurhjúp í pott. Látið suðuna koma upp, lækkið hitann og látið malla á vægum hita þar til búið er að sjóða niður um helming. Bætið þá rjómanum saman við og látið malla áfram í 10-15 mínútur eða þar til sósan er orðin þykk og bragðmikil. Saltið eftir smekk.

Meira ferskt



**KÍKTU Í KJÖTBORÐIÐ OKKAR
Í GARÐABÆ OG KRINGLU
KJÖTMEISTARAR OKKAR AÐSTOÐA
ÞIG VIÐ AÐ VELJA RÉTTU STEIKINA**

HAGKAUP



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Ómótstæðilegur eftirréttur með eplum, kanil og fáfnisgrasi

Þetta er keppnisuppskrift að öllu leyti og mun slá í gegn á veisluborðinu. Höfundur hennar er Ólöf Ólafsdóttir sem starfar hjá Mosfellsbakaríi og þykir með þeim flinkari í bransanum.

Engiferkex

125 g smjör
250 g púðursykur
250 g hveiti
1 egg
2 tsk. lyftiduft
½ tsk. matarsódi
1½ tsk. engifer
½ tsk. kanill
½ tsk. negull

- Allt vigtað í skál og hnoðað.
- Rúllað í lengju og skorið.
- Raðað á plötu.
- Bakað við 180°C í 8-10 mín.
(Það er líka hægt að kaupa tilbúið engiferkex)

Brenndar möndlur

250 g möndlur

200 g sykur
100 g vatn

- Möndlurnar settar á bökunarpappír á ofnplötu og bakaðar við 180°C í u.þ.b. 10 mín.
- Allt sett á pönnu við vægan hita og hrært þangað til sykurinn hefur kristallast í kringum möndlurnar og þær verða hvítar.
- Þeim leyft að kólna.

Karamellusúkkulaðimús

68 g mjólk
105 g súkkulaði
136 g rjómi
½ matarlímsblað

- Matarlím lagt í bleyti.
- Rjómi hitaður að suðu og matarlími bætt við.
- Þá er rjómanum hellt yfir súkkulaðið og blandan látin kólna í 32-35 C.
- Blöndunni svo blandað varlega við léttþeyttan rjóma.

Kanil- og eplapúrra

2 epli maukuð og þau hituð upp í litlum potti með smá kanil og sykri.

Kanil-, epla- og estragonmiðja

200 g kanil- og eplapúrra
30 g sykur
1 stk. grænt epli
fáfnisgras (eftir smekk)

- Hýðið tekið af eplinu og það skorið í litla bita.
- Kanil- og eplapúrra hituð varlega með sykri og fáfnisgrasi.
- Tekið af hitanum og eplunum blandað varlega út í.

Vanillukaramella

200 g sykur
120 g rjómi
90 g saltað smjör
vanillustöng
smá vatn til að hylja sykurinn

- Rjóminn soðinn upp með vanillunni.
- Sykur og vatn sett í pott og hitað á vægum hita þangað til sykurinn er orðinn ljósbrúnn.
- Þá er slökkt undir hellunni, rjóma og van-

- illu hellt út í og blandað saman.
- Að lokum er mjúku smjóri bætt við.
- Engiferkexið brotið niður í litla bita og lagt í glösin, þar á eftir eru möndlurnar saxaðar gróft og settar ofan á kexið.
- Karamellumús er löguð og þunnu lagi af henni sprautað ofan á möndlurnar og látið standa í smástund inni í kæli.
- Epla- og fáfnisgrasmiðjan löguð og látin kólna smávegis, síðan varlega sett ofan á músina.
- Þá er lagaður annar skammtur af karamellumús og sprautað yfir eplamiðjuna.
- Síðast en ekki síst er vanillukaramellan löguð og látin kólna. Að lokum er henni sprautað ofan á.
- Eftirrétturinn svo skreyttur með súkkulaði, kexperlum og brómberjum.

Súkkulaðiskraut

Tempruðu súkkulaði er smurt á bóluplast og látið storkna. Síðan er það tekið af og notað til skreytingar.



Morgunblaðið/Árni Sæberg

Möndluterta með ananasfrómas

Þessi uppskrift er svo sigild og æðisleg að hjartað tekur aukakipp. Það er enginn annar en Albert Eiríksson, lífskúnnstner og matarbloggari með meiru, sem á þessa uppskrift sem ætti engan að svíkja.

50 g mjúkt smjör
1 dl sykur
2 egg
⅔ dl olía
1 dl hveiti
⅔ tsk. lyftiduft
⅓ tsk. salt
⅔ dl möndluflögur

Þeytið vel saman smjör og sykur. Bætið við eggjum, síðan olíu. Loks hveiti, lyftidufti, salti og möndluflögum. Bakið við 175°C í um 15 mín. Látið kólna.

Ofan á tertuna
3 msk. sérri

3 msk. bláberjasulta
Hellið sérríinu yfir kökuna og dreifið úr sultunni.
Ananasfrómas
2 egg
2 msk. sykur
1½ dl rjómi
½ tsk. vanilla
safi úr ½ sítrónu
2 matarlímsblöð
1 litil dós ananaskurl

Hellið safanum af ananaskurlinu í skál og bætið sítrónusafa við. Bleytið matarlímsblöð í köldu vatni og setjið saman við. Bræðið í vatnsbaði.

Þeytið egg og sykur. Stífþeytið rjóma, setjið hann saman við eggjahræruna og svo ananaskurlið. Hellið brædda matarlíminu saman við í mjórri bunu og hrærið í á meðan. Hellið yfir tertuna og kælið vel.



Súkkulaðimús Bjarna Siguróla

Fyrirverandi Bocuse d'Or-keppandi inn og landsliðskokkurinn Bjarni Siguróli Jakobsson er þessa dagana á fullu við að sinna veisluþjónustunni Nomy sem hann rekur ásamt félögum sínum. Hann gaf sér þó tíma til að gefa okkur þessa keppnisuppskrift að súkkulaðimús.

Mjólkursúkkulaðimús með estragon sýrópi, vanilluís, íslenskum aðalbláberjum, skógarsúrum frá Artanga og kristölluðum kakóbaunum

Mjólkursúkkulaðimús
150 g rjómi 1
25 g glúkósasýróp
25 g hunang
375 g 33% mjólkursúkkulaði
400 g rjómi 2

1. Bræðið súkkulaðið í örbylgjuofni eða yfir vatnsbaði.
2. Sjóðið rjóma 1, hunang og glúkósasýróp saman og hellið í skömmtum yfir súkkulaðið og vinnið saman með sleif.
3. Bætið restinni af rjómanum saman við og kælið í a.m.k. 3 klst.
4. Þeytið músina varlega uns hún er orðin eins og léttþeyttur rjómi.

Estragon sýróp
1 búnt estragon
hunang

Setjið hunang og búnt af fersku

estragoni í blandara og maukið saman, sigtið í gegnum fínt sigti.

Kristallaðar kakóbaunir
200 ml sykur
50 ml vatn
150 g kakóbaunir

Ristið kakóbaunirnar í ofni á 150 gráður í 10 mínútur

Á meðan setjið þið sykur og vatn saman í pott og sjóðið á háum hita uns sykurlögurinn þykknar mjög, við viljum fá sýrópið í 140 gráður. Best er að nota nákvæman kjarnhitamæli.

Setjið kakóbaunirnar í matvinnsluvél og maukið, hellið 140 gráðu heitu sýrópinu í mjörri bunu út í.

Pegar allt sýrópið er búið ætti blandan að vera nokkuð þurrt duft. Færið yfir á bökunarpappír og látið kólna.

Annað
rjómaís að eigin vali
íslensk aðalbláber
skógarsúrur frá Ártanga
marengstoppar

Sprautið súkkulaðimúsinni í skál og búið til holu með bakinu á skeiðinni. Fyllið holuna með aðalbláberjum og rjómaís, puntið með skógarsúrunum og marengstoppum. Hellið smá af estragonsýrópinu til hliðar við músina og sáldrið svo kakóbaunaduftinu yfir réttinn.



Morgunblaðið/Eggert

Konfektkaka með karamellu

Berglind Guðmundsdóttir á þessa uppskrift sem er sneisafull af alls kyns sælgæti sem saman myndar eina bragðbestu köku sem bökuð hefur verið.

75 g döðlur, steinlausar
50 g marsipan
50 g púðursykur
50 g möndlur
50 g kókosmjöl
100 g haframjöl
1 tsk. engiferkrydd
1 tsk. kanill
½ tsk. sjávarsalt
½ tsk. lyftiduft
100 g smjör, brætt
400 g karamellusósa *
75 g dökkt súkkulaði
25 g hvítt súkkulaði

Látið döðlur og marsipan í matvinnsluvél og blandið saman. Bætið púðursykri, möndlum, kókosmjöli, haframjöli, engifer, kanil, salti og lyftidufti saman við og

setjið matvinnsluvélina á hæstu stillingu þar til möndlurnar eru smátt saxaðar. Bræðið smjörið og hrærið vel saman við.

Setjið smjörpappír á 15x30 cm form og látið deigið í og þrýstið niður. Látið í 180 °C heitan ofn og bakið í 10 mínútur.

Takið úr ofni og hellið karamellunni yfir og bakið í ofni í 12 mínútur eða þar til karamellan er farin að brúnast. Takið úr ofni.

Hitið dökka súkkulaðið yfir vatnsbaði og dreifið yfir kökuna. Bræðið hvíta súkkulaðið og notið til að skreyta með fingerðum línunum.

Kælið kökuna og skerið svo í litla bita.

Ég gerði karamellusósu með því að bræða 100g af smjöri og bæta 100 g af púðursykri saman við. Þegar þetta er bráðnað bæti ég hálfri dós af niðursoðinni mjólk sem fæst orðið í flestum matvöruverslunum. Læt þetta malla við vægan hita í nokkrar mínútur þar til þetta er orðið að karamellu. Rosalega góð. En einnig er hægt að kaupa þykka karamellu í matvöruverslunum, t.d. með sjávarsalti.

Ris a la mande



7 dl mjólk
100 g hrísgrjón – grautargrjón
1 vanillustöng Magdagaskar
3 dl rjómi
50 g flórsykur

Sjóðið hrísgrjónin í mjólkinni ásamt vanillustönginni, á miðlungs-hita, og hrærið vel í á meðan, svo að mjólkinn brenni ekki við. Soðið í 30-40 mínútur eða þar til grjónin eru orðin mjúk undir tönn. Hrisgrjónin eru þá kæld.

Rjóminn er þeyttur og flórsykri blandað saman við. Síðan er rjómaþöndunni velt út í hrísgrjónin.

Speculoos-karamellusósu frá Joe&Seph's hellt ylvogri yfir ásamt Double covered chocolate popcorn frá Joe&Seph's.

Eftirréttir eins og á bestu veitingastöðum

Fyrir ís og ístertur Fyrir Crème Brûlée

HAGKAUP

Jólabakstur



Skógarberjasúkkulaðidraumur með vanillu- og jarðarberjarjóma

Ef þig langar að heyra gestina veina af gleði er þetta kakan sem þú átt að bjóða upp á. María Gomez á þessa uppskrift og bregður hér út frá smjörkremshefðinni.

„Þar sem ég elska að fá mér fersk jarðarber út í bragðaref fannst mér það snilldarhugmynd að blanda stöppuðum ferskum jarðarberjum í rjómakremið á annan helminginn og úr varð þessi dásamlega góða súkkulaðirjómaterta sem ég get lofað að allir munu elska,“ segir María um kökuna.

Djúpt súkkulaðibragðið í bland við mjúkan sætan rjómann og ferska jarðarberjarjómann er bara blanda sem getur ekki klikkað, að toppa hana svo með dásamlegri súkkulaðibrað og brómberjum er algjörlega til að gera hana fullkomna.

Ef þið viljið ganga í augun á gestum ykkar mælir María með því að gera hana þriggja hæða en þá eru notuð þrjú 21 cm form en annars er alveg hægt að gera hana á auðvelda máttann og hafa hana hefðbundna tveggja hæða og notast þá við 2x26 cm form. Þá er jarðarberjarjóminn settur beint ofan á vanillurjómann og kakan er alls ekki síðri þannig. Uppskriftin er nákvæmlega sú sama svo ykkar er valið. Hér er best að eiga bollamál.

Súkkulaðikökubotnar
2 bollar sykurl
1¾ bollar hveiti
¾ bollar kakó
1½ tsk. lyftiduft
1½ tsk. matarsódi
1 tsk. fínt salt
2 egg
1 bolli AB-mjólk eða sýrður rjómi
½ bolli grænmetis- eða sólblómaolíu
2 tsk. vanilludropar
1 bolli sjóðandi heitt kaffi (ég sýð bara vatn og set 1 tsk. instantkaffi út í)

- 1.Hitið ofninn í 180°C blástur.
 2. Setjið öll þurræfnin í skál og hrærið létt saman.
 3. Bætið því næst eggjunum út í og svo afganginum af uppskriftinni, nema kaffinu, geymið það þar til síðast.
 4. Allt þeytt saman í mjög stutta stund; ef þið hrærið of lengi verða botnarnir seigir.
 5. Deigið á að vera þykkt og þétt í sér þegar hér er komið sögu.
 6. Stoppið hrærivélina og hellið kaffinu út í og kveikið aftur í mjög stutta stund á miðlungshraða.
 7. Það er nóg að hráefnin blandist bara rétt saman og blandan verði mjúk, glansandi og frekar þunn.
 8. Ef þið notið 21 cm form verða þetta þrír botnar. Í 26 cm formi fáið þið tvo botna. Ég notaði núna 21 cm form.
 9. Úðið formin að innan með bökunarúða. Fyrir þessa uppskrift er hann betri en að smyrja formin með smjöri.
 10. Sníðið smjörpappa í botninn og úðið svo aftur yfir hann.
 11. Hellið blöndunni varlega í formin og látið ná ¾ upp, eða aðeins meira en upp að miðju. Kakan lyftir sér vel og ef sett er of mikið í formið getur hún farið að leka út yfir barmana inni í ofninum.
 12. Setjið nú kökuna í ofninn á 180°C í 35 mínútur.
 13. Þegar hún á að vera orðin tilbúin, opnið þá ofninn og stingið í miðjuna á henni með hníf eða prjóni og ef hann kemur alveg hreinn upp úr er kakan til. Ef það er blautt deig á hnífnum eða prjóninum þarf að baka hana í fimm mínútur í viðbót. Takið hana svo úr ofninum og látið kólna vel áður en kremið er sett á.
- Krem**
750 ml rjómi
200 g flórsykur
250 g fersk jarðarber
½ tsk. vínsteinslyftiduft (e. cream of tartar)

1. Setjið í hrærivélarskál rjóma, flórsykur og vínsteinslyftiduft.
 2. Þeytið vel þar til rjóminn er orðinn stífur.
 3. Skiptið þá kreminu í tvennt.
 4. Hafið annan helminginn eins og hann er og leggið til hliðar.
 5. Stappið næst jarðarberin með gaffli eða setjið í blandara og maukið gróft og hrærið varlega saman við hinn helminginn með sleikju.
 6. Geymið í ísskáp meðan næsta skref er gert.
- Súkkulaðibrað**
75 g rjómi
85 g suðusúkkulaði
1. Setjið rjómann í örbylgju í 45 sekúndur.
 2. Brjótið súkkulaðið ofan í rjómann og látið það bráðna þar ofan í og hrærið vel þar til silkimjúkt og glansandi.
 3. Leggið til hliðar og leyfið að kólna meðan tertan er sett saman.
- Tertan sett saman:
1. Byrjið á að setja fyrsta botninn á kökudisk.
 2. Sprautið eða smyrjið hvíta vanillurjómanum á botninn með hníf.
 3. Setjið næsta botn ofan á.
 4. Smyrjið eða sprautið jarðarberjakreminu á miðjubotninn.
 5. Þriðji botninn settur ofan á.
 6. Takið svo afganginn af jarðarberjarjómanum og setjið efst upp á.
 7. Næst er súkkulaðibraðin sett yfir allt saman og brómber ofan á.
 8. Ef þið gerið tveggja botna er aðferðin sú sama nema að í stað miðjubotns er jarðarberjakremi sprautað ofan á vanillukrem, ekki blanda því samt saman heldur leyfið því að vera lagskiptu.

Smákökudeig

2 GÓMSÆTAR TEGUNDIR

• MEÐ PIPAR DJÚPUM

• MEÐ SÚKKULAÐIBITUM

899 kr/pk

BAKARÍÐ

SMÁKÖKUDEIG

MEÐ SÚKKULAÐI BITUM

500 g

BAKARÍÐ

SMÁKÖKUDEIG

MEÐ PIPAR DJÚPUM

500 g

BAKARÍÐ

HAGKAUP

Jólabakstur



Ljósmynd/Berglind Hreiðarsdóttir

Kryddkaka í jólabúningi

Veisludrottningin Berglind Hreiðars, sem gaf okkur einmitt góðu jólaráðin hér framar í þessu blaði, er hér mætt með kryddköku sem hún hefur sett í ægifagran jólabúning. Kakan er einföld og á flestra færi.

Kökubotnar

3 bréf Toro-kryddkökumix
3 egg
6 dl vatn
300 g brætt smjör
1 pk. Royal-vanillubúðingur
2 tsk. kanill

1. Hitið ofninn í 170°C.
2. Hrærið saman egg, vatn og brætt smjör.
3. Bætið kökuduftinu saman við ásamt kanil og skafið niður á milli þar til blandan er slétt og fín.
4. Að lokum fer Royal-búðingsduftið saman við og aftur er blandað vel.
5. Úðið 3x20 cm form með matarolíu og skiptið deiginu niður á milli formanna.
6. Bakið í um 30 mínútur eða þar til þrjónn kemur hreinn út.
7. Kælið botnana vel og skerið þá ofan af þeim með kökuskera til að hafa þá alla jafna og slétta.

Krem

200 g smjör við stofuhita
150 g rjómaostur við stofuhita
250 g Mascarpone-ostur við stofuhita
750 g flórsykur
2 msk. mjólk
2 tsk. vanilludropar
¼ tsk. salt

1. Þeytið saman smjör, rjómaost og Mascarpone-ost þar til létt og ljóst.
2. Setjið flórsykurinn saman við í nokkrum skömmtum ásamt mjólk, vanilludropum og salti.

3. Hrærið þar til slétt og fallegt krem hefur myndast.
4. Smyrjið um 1 cm þykku lagi á milli botnanna og á toppinn og rétt þekið hliðarnar með kremi svo sjáist vel í botnana í gegn.
5. Skreytið og kælið þar til bera á kökuna fram.

Skraut

120 ml vatn
100 g sykur + 200 g til að rúlla upp úr (samtals 300 g)
7 stíkar ferskt rósmarín
50-70 g fersk trönuber

1. Hitið saman sykur og vatn að suðu og hrærið þar til sykurinn er uppleystur, takið þá af hellunni.
2. Dýfið rósmaringreinum í sykurlögin, hristið hann aðeins af og leggið þær á bökunarpappír í um 15 mínútur.
3. Því næst má setja trönuberin í pottinn og setjið lok/viskastykki yfir og leyfið þeim að liggja í pottinum í um 15 mínútur.
4. Takið trönuberin upp úr, hristið eins mikið af sykurleginum af þeim og þið getið og leggið á bökunarpappír í um 30 mínútur.
5. Á meðan trönuberin hvíla má setja 200 g af sykri í grunna og víða skál og rúlla rósmaringreinunum upp úr sykrinum og setja á nýjan hreinan bökunarpappír til þess að leyfa þeim að þorna.
6. Þegar trönuberin hafa fengið að þorna í um 30 mínútur má einnig velta þeim upp úr sykrinum og færa yfir á nýjan bökunarpappír til að þorna.
7. Það ætti að duga að leyfa þessu að liggja í 15-30 mínútur og síðan nota til þess að skreyta kökuna eftir hentugleika.

Jólarúlluterta að hætti Berglindar Sigmars

Berglind Sigmarsdóttir, höfundur metsölu-bókanna Heilsuréttir fjölskyldunnar og eigandi GOTT í Vestmannaeyjum, deilir hér uppskrift að rúllutertu sem hún segist bjóða upp á í hádeginu á aðfangadag. Þá komi stórfjölskyldan saman í aðfangadagskaffi eða dögurð og hefur sú hefð haldist í mörg ár. Berglind segist afskaplega hrifin af þessari hefð þar sem hún dragi aðeins úr spennu barnanna og brjóti daginn skemmtilega upp með samverustund áður en sjálf hátíðin hefst.

Jólarúlluterta

3 egg
2 dl sykur
1 dl hveiti
1 tsk. lyftiduft
2 msk. rauður matarlitur
½ dl kartöflumjöl

1. Hitið ofn í 250°C, yfir- og undirhita.
2. Hrærið egg og sykur mjög vel saman.
3. Blandið á aðra skál saman hveiti, kartöflumjöl og lyftiduft. Sigtíð þessi þurrefni saman við smátt og smátt og hrærið með sleikju.
4. Bætið matarlitnum varlega saman við.
5. Setjið smjörpappír ofan í ofnsküffu, gott að setja smá olíu undir svo pappírinn límist niður. Smyrjið svo pappírinn með því að setja olíu í pappír og bera létt á hann.
6. Hellið deiginu í skúffuna og jafnið út.
7. Fylgist vel með ofninum því kakan þarf bara 4-5 mín. Takið hana þá út. Breiðið viskastykki á borðið og stráið hveiti eða flórsykri yfir það.
8. Hvolfið kökunni á viskastykkið og dragið bökunarpappír af. Rúllið kökunni upp með viskastykkinu og setjið inn í ísskáp á meðan þið gerið kremið.

Ég gerði hvítsúkkulaðismjörkrem á tertuna. Persónulega finnst mér það í sætara lagi og spurning hvort hefðbundið smjörkrem væri betra. Læt hér hvort tveggja fylgja.

Hefðbundið smjörkrem

200 g smjör (við stofuhita)
5 dl flórsykur



Ljósmynd/Berglind Sigmarsdóttir

1 eggjarauða
2 tsk. vanilludropar
matarlitur ef fólk vill

Setjið smjör, eggjarauðu, flórsykur og vanilludropa í hrævélarskál og hrærið vel. Bætið við örfáum dropum af matarlit þar til réttum lit er náð.

Hvítsúkkulaðismjörkrem
300 g smjör (við stofuhita)
450 g flórsykur

1 msk. vanilla
3 msk. rjómi
200 g hvítt súkkulaði – brætt yfir vatnsbaði

1. Hrærið smjórið þar til vel mjúkt. Bætið þá flórsykrinum saman við. Bætið rjóma við

- og þeytið vel.
2. Bræðið hvíta súkkulaðið þar til alveg kekkjalaust og takið af hita.
3. Bætið súkkulaði smám saman út í ásamt vanillu.
4. Þeytið þar til kekkjalaust og mjúkt.

Peruterturúlla

Í þessa nota ég sama grunn í rúlluna og áður en set vatn í staðinn fyrir matarlit.

Krem

50 g suðusúkkulaði (brætt yfir vatnsbaði)
3 eggjarauður
1 msk. flórsykur
¼ l rjómi
1 dós perur

1. Þeytið rjómann og setjið til hliðar.
2. Bræðið súkkulaðið yfir vatnsbaði og setjið til hliðar til að kæla aðeins.
3. Þeytið eggjarauður og flórsykur vel í annarri skál.
4. Blandið súkkulaði saman við, hellið út í í smá bunu meðan þið hrærið.
5. Blandið saman við rjóma með sleikju. Þegar blandað, skiptið þá kreminu í tvær skálar
6. Skerið þrjá peruhelminga í litla bita og bætið út í aðra skálina, ath. að geyma safann.
7. Hellið aðeins af safanum yfir botninn.
8. Setjið kremið með perunum í á botninn og rúllið.
9. Setjið kremið úr hinni skálinni á rúlluna og skreytið með þeyttum rjóma, perum eða því sem þið viljið.

Ostar



1 Petit Gres Savarin papaye 2 Longaniza salami 3 Mini Delice d'Argental 4 Fumagali, lífræn parmaskinka 5 Landana chili sambal 6 Moro Formaggi Caramel 7 Affinage Excellence Camembert 8 Mini Delice d'Argental með trufflum 9 Mini Jolly salami 10 Papriku- og chilisulta frá Hagkaup 11 Fumagalli salame milan - lífræn 12 Petit Exquis d'Argental 13 Geitaostur með svörtum piparkörnum 14 Saint Albray Gourmand & Crémeux 15 Fiacci ólífur 16 Tengdamömmutungur 17 Fumagali, lífræn parmaskinka 18 Gorgonzola með trönuberjum 19 Jacks Cheese með grænu pestói

EITT GLÆSILEGASTA SÆLKERABORÐ LANDSINS ER Í HAGKAUP KRINGLUNNI

Við sneiðum fyrir þig

Parma hráskinka frá Ítalíu
Crespone salami Milano frá Ítalíu
Parma mattonella frá Ítalíu
Pancetta frá Ítalíu
Serrano hráskinka 12 & 18 mánaða frá Spáni
Iberico hráskinka frá Spáni
Mangalica hráskinka frá Spáni
Roastbeef frá Íslandi

Við mælum með

Bocage Camembert Normandy frá Frakklandi
Primadonna frá Hollandi
Gamle ole frá Danmörku
Manchego frá Spáni
Gorgonzola frá Ítalíu
Gruyère frá Swiss
Snowdonian cheddar frá Wales
Stilton frá Englandi

HAGKAUP

JÓLAGJÖFINA

FINNUR ÞÚ HJÁ OKKUR

HAGKAUP

Snyrtivara

Afgreiðslutími yfir hátíðarnar

	Skeifan Garðabær	Smáralind Kringlan	Spöngin Eiðistorg Akureyri	Njarðvík Selfoss
12. des	24	10-21	8-24	11-18:30
13. des	24	10-19	8-24	10-19:00
14. des	24	10-22	8-24	10-18
15. des	24	13-22	8-24	11-18
16. des	24	10-22	8-24	11-18:30
17. des	24	10-22	8-24	11-18:30
18. des	24	10-22	8-24	11-18:30
19. des	24	10-22	8-24	11-18:30
20. des	24	10-22	8-24	10-19:00
21. des	24	10-22	8-24	10-22
22. des	24	10-22	8-24	10-22
23. des	24	10-23	8-24	10-23
24. des	Opið til 16	10-14	8-16	10-14
25. des	Lokað	Lokað	Lokað	Lokað
26. des	Opnar 10	Lokað	10-24	Lokað
27. des	24	10-19	10-24	10-19
28. des	24	10-18	8-24	10-18
29. des	24	13-18	8-24	11-18
30. des	24	10-20	8-24	11-18:30
31. des	Opið til 18	10-14	8-18	10-14
1. des	Opnar 12	Lokað	12-24	Lokað

Afgreiðslutími er birtur með fyrirvara um ófyrirsjáanlegar breytingar



Einfalt
að skila og skipta

HAGKAUP

*Meira
svona
alla daga*