

Morgunblaðið

1 | 12 | 22

Hátíðarmatur



Í SAMSTARFI VIÐ

HAGKAUP



Jólahæfdirnar

Öll höfum við okkar jólahæfdir sem við ríghöldum í. Hæfdir eru svo mikilvægar að fólk er tilbúið að arka um fjöll og firnindi í leit að fugli í útrýmingarhættu því annars verði bara engin jól og guð forði okkur frá því að borða skoskar villidúfur. Það er bara ekki það sama.

Hamborgarhryggur virðist vera langvinsælasta jólamáltiðin hér á landi og fast á hæla honum koma svo kalkúnn, hangikjöt og ýmislegt annað sem við getum vart haldið jólnin án.

Í minni fjölskyldu er kjölfestumáltiðin um jólnin hangikjöt og kartöflusalat en þetta margfræga salat á sér sögu sem mér finnst um margt áhugaverð.

Móðir mín kynntist þessu salati á heimili vinafólks síns þegar hún var ung og tók strax ástfóstri við það. Hún kynnti það til leiks á heimili foreldra sinna þar sem það náði töluverðum vinsældum og náði þar fótfestu. Alla mína æsku fórum við í jólaboð til ömmu og afa þar sem boðið var upp á kalt hangikjöt og kartöflusalat. Ég varð því nokkuð hissa þegar ég frétti af því að þorri þjóðarinnar borðaði hangikjötið heitt með soðnum kartöflum og jafningi.

Í fyrsta sinn sem ég bauð eiginmanni mínum (sem er matreiðslumaður) upp á salatið starði hann opinmyntur á aðfarirnar og spurði hvort ég væri að grínast. Það vantaði allt bragð í þetta salat. Ég brást við af minni alræmdu yfirvegun og sagði það alrangt enda væri salatið hið fullkomna mótvægi við salt hangikjötið. Hann hristi hausinn og þegar ég dró fram paprikukryddið, sem er nauðsynlegt að sáldra ofan á salatið, hristi hann hausinn einfaldlega meira og gafst upp.

Frá þeim örlagaríka degi þegar móðir mín tók ástfóstri við salatið hefur það verið máttarstólpinn í jólahaldi fjölskyldunnar og ég hef staðfastlega boðað fagnaðarindið af mikilli ákefð. Meira að segja eiginmaðurinn fær sér af því þótt hann stelst til að salta það og vera með smá bragðbætandi vesen.

Meira að segja tengdajölskylda mín virðist loksins vera að sjá ljósið og um helgina klárudust heilar tvær skálar af því og létu menn nokkuð vel af því.

Þetta kartöflusalat er nákvæmlega ekkert merkilegt og eins einfalt og hugsast getur. Bara kartöflur, egg, laukur og majónes. Helst í réttum hlutföllum. Þetta er síðan borðað með köldu hangikjöti og kryddað með paprikudufti. Eins metnaðarlaus matseld og hugsast getur.

En í mínum huga ... og fjölskyldunnar boðar þetta salat komu jólananna. Þannig er það nefnilega með jólahæfdirnar. Hversu ómerkilegar sem þær kunna að virðast þá skipta þær okkur svo miklu máli og þrátt fyrir allar gjafir og glingur eru það þessi litlu atriði sem öllu máli skipta.

Matur er manns megin og jólamaturinn er heilagur. Í þessu blaði höfum við fjölda góðra uppskrifta frá okkar besta fólki og ætti enginn að verða fyrir vonbrigðum. Það er alltaf gaman að prófa eitthvað nýtt og breyta aðeins til ... svo lengi sem burðarstykkin halda sér.

Fyrir hönd Matarvefjar mbl.is óska ég ykkur gleðilegra jóla og vona að ykkur verði að góðu.

Póra Kolbrá Sigurðardóttir
umsjónarmaður matarvefjar mbl.is



Fólkid á bak við blaðið



Aníta Ösp Ingólfssdóttir - matreiðslumeistari

Aníta útskrifaðist sem matreiðslumeistari árið 2016 en hefur unnið við matreiðslu síðan hún var 14 ára. Hún hefur unnið á veitingastöðum um allan heim á borð við Batard í New York, Grace, BOKA og Yusho í Chicago og Sabor á Bahamaeyjum.

Hún hefur verið yfirkokkur, einkakokkur og allt þar á milli enda einstaklega fjölbær matreiðslumaður og hokin af reynslu. Þetta eru fjórðu jólnin í röð þar sem Aníta sér um jólamatinn og eins og samstarfsfólk hennar getur staðfest eru uppskriftirnar í þessu blaði hver annarri girnilegri.

Elva Hrund Ágústsdóttir - stílisti/útstillingahönnuður

Elva er innanhússhönnuður að mennt og er mikill fagurkeri. Hún bjó átta ár í Danmörku þar sem hún starfaði meðal annars hjá hinu virta hönnunar fyrirtæki Muuto.

Elva starfaði lengi vel á tímaritinu Húsum og híbýlum sem blaðamaður, stílisti og ritstjóri. Eins hefur hún komið að mörgum verkefnum hér heima og erlendis fyrir fyrirtæki á borð við Epal, Bioeffect, Fólk Reykjavík, Vodafone, Mads Nørgaard og Magasin-verslananna í Danmörku – ásamt verkefnum í Berlín og Finnlandi, svo eitthvað sé nefnt. Hún hefur afburðasmekk og á heiðurinn af glæsilegu útliti þessa blaðs.



Kristinn Magnússon - ljósmyndari

Kristinn útskrifaðist sem ljósmyndari frá The Art Institute of Fort Lauderdale í Flórída 2005. Eftir útskrift hélt hann til Flórída þar sem hann starfaði sem ljósmyndari en þegar heim til Íslands var komið 2006 hóf hann störf hjá útgáfufyrirtækinu Birtingi þar sem hann myndaði fyrir blöð eins og Nýtt líf, Hús og híbýli og Gestgjafann. Árið 2011 tók hann við sem yfirmaður ljósmyndadeildarinnar hjá Birtingi og gegndi því starfi til 2013. Kristinn hefur starfað fyrir margar af stærstu auglýsingastofum og fyrirtækjum landsins og hefur frá árinu 2017 verið ljósmyndari hjá Morgunblaðinu.

Hann hefur unnið til fjölda verðlauna, meðal annars fyrir Tímaritamynd ársins árið 2021 sem var eimitt mynd úr Hátiðarmatarblaði Morgunblaðsins.

Bjarni Vidar Sigurdsson - keramikur

Það er keramiklistamaðurinn Bjarni Viðar Sigurðsson sem á heiðurinn af öllum borðbúnaði í myndapáttum okkar. Bjarni er einn af okkar fremstu listamönnum og eru verk hans seld í virtum hönnunarverzlunum um heim allan. Bjarni útskrifaðist frá Árhús kunstadademi árið 2000 og sama ár setti hann á laggirnar vinnustofu. Hann hefur tekið þátt í fjölda sýninga og eru verk úr hans smíðju í eigu ýmissa opinberra aðila, fyrirtækja og einkaaðila um heim allan. Þess má geta að Bjarni framleiðir í dag sérstaka muni fyrir ýmsa veitingastaði á Íslandi. Hann vinnur mikið að gerð ýmiss konar glerungu og starfar í dag með fleiri hundruð tegundir, sem gefa fleiri þúsund möguleika á útkomum á þeim. Hann hefur leikið sér að gerð glerungu í rúm 20 ár og öðlast mikla reynslu og þekkingu á hinum endalausum túlkunarmöguleikum sem glerungur ljær leirlistinni. Í þeim leik hefur hann brotið margar hefðbundnar verklagsreglur um glerungu og meðferð hans í viðleitni sinni til að fá fram ákveðna áferð og litbrigði.

Bjarni vinnur allt í Unika-verkum, hvort sem um er að ræða stór eða smá verk. Hvert og eitt verk er skráð með númeri sem sýnir hvað það hefur fengið af glerungi. Þetta þýðir að Bjarni er með öll sín verk skráð hjá sér sem hann hefur gert frá námi. Ekkert er unnið af handahófi, heldur skráð eftir kerfi og allt eftir því hvað hvert verk mun fá af glerungi. Við hverja brennslu er alltaf nýr glerungur með og/eða nýjar samsetningar af honum. Einnig eru mörg verka hans brennd mörgum sinnum.





Meira ferskt

HAGKAUP

Fylltar kalkúna- bringur með rósakálsgratín

Það er Guðrún Ýr Eðvaldsdóttir sem á hér stórleik í eldhúsinu en hún býður lesendum upp á fylltar kalkúnabringur með ljúffengu meðlæti. Rósakál hefur verið afar vinsælt undanfarin ár og hér galdrar Guðrún fram rósakálsgratín sem inniheldur meðal annars beikon og parmesanost.



Ljósmynd/Guðrún Ýr Eðvaldsdóttir

Fylltar kalkúnabringur eru einn af þessum réttum sem allir elska. Með því að fylla bringurnar með alls kyns gúmmelaði er bragðið tekið upp á næsta stig en hér má leika sér með ólíkt bragð og áferð. Það sem toppar þó þessa máltíð er sósan sem Guðrún fullyrðir að sé ein sú allra besta sem hún hefur lagað. Hún notar góðan grunn sem hún bragðbætir síðan eftir kúnstarinnar reglum og útkoman er alveg hreint upp á tíu!

Rósakálsgratín

500 g rósakál
4 gulrætur
100 g beikon
3 skalottlaukar
1 msk. hveiti
3 hvítlauksrif
150 ml parmesanostur
250 ml rjómi
1 msk. dijonsinnep
1 tsk. timían
½ tsk. pipar
50 ml brauðrasp
100 ml rifinn ostur

- * Stillið ofn á 180°C.
- * Skerið rósakál í tvennt og gulrætur í 1 cm bita.
- * Gufusjóðið rósakál og gulrætur í 5-8 mín.
- * Skerið beikonið og steikið þangað til það er orðið stökkt og leggið til hliðar á pappír.
- * Skerið þá laukinn niður og afhýðið hvítlaukinn, bætið lauknum á pönnuna og steikið í 1-2 mín og bætið þá kreistum hvítlauk saman við.
- * Bætið hveiti, 100 ml parmesanosti og beikoni saman við laukinn og hrærið vel saman og bætið þá rósakálinu og gulrótum saman við.
- * Blandið saman í skál rjóma, dijonsinnepi, timíani og pipar og hrærið vel saman.
- * Setjið þá allt í eldfast mót og hellið rjómaöndunni yfir.
- * Blandið saman í aðra skál brauðraspi, rifnum osti og 50 ml af parmesan.
- * Dreifið yfir réttinn og setjið inn í ofn og eldið í 25-30 mín. eða þar til osturinn er farinn að brúnast.



Koníaks- sveppasósa

2-3 sveppir
20 g smjör
2 msk. koníak
½ teningur nautakraftur
200 ml rjómi
200 ml vatn
1 pk sveppasósa frá Toro
½ tsk. timían
½ tsk. pipar
salt eftir smekk

- * Skerið sveppina smátt, setjið í pott ásamt smjöri og steikið í 2-3 mín.
- * Bætið þá koníaki saman við ásamt öllum hinum hráefnunum.
- * Hrærið vel saman og leyfið suðunni að koma upp.
- * Lækkið hitann í miðlungshita og leyfið að sjóða vægt í 3-4 mín.

Kalkúnafylling

Fyrir tvær bringur

200 g sveppir
 1 laukur
 40 g smjör
 200 g beikon
 100 g fínt brauð (5 sneiðar)
 1 stk. grænt epli
 50 g heslihnetur
 1 hnefi steinselja
 2 msk. Bezt á kalkún-krydd
 salt og pipar eftir smekk

- * Skerið sveppi og lauk gróft, setjið á pönnu ásamt smjöri og steikið í 4-5 mín.
- * Takið af pönnunni og setjið í matvinnsluvél.
- * Skerið þá beikonið niður og steikið á pönnunni þar til það er fulleldað.
- * Skerið skorpuna af brauðinu og skrælið eplið og brytjið niður.
- * Setjið brauðið og eplið út í matvinnsluvélina ásamt heslihnetum, steinselju og kryddi og þá loks beikonið af pönnunni.
- * Blandið vel saman og stoppið og skrapið niður með hliðunum ef þess þarf.

Undirbúningur fyrir eldun

2 smjörspautaðar kalkúnabringur u.þ.b. 800 g
 2 msk. Bezt á kalkún-krydd
 eldunarvænt garn

- * Leggið plastfilmu yfir borðið og kalkúnabringuna ofan á, skerið í bringuna til að hjálpa til við að fletja hana út.
- * Pagar þið hafið skorið í hana leggið þá aðra filmu yfir og lemjið hana með kjöthamri eða kökukefli. Best er að hún verði jöfn á þykkt og að ummáli.
- * Takið filmuna af og dreifið helmingnum af fyllingunni yfir bringuna og rúllið henni upp.
- * Bindið hana með garni; ef þið eruð óviss hvernig er best að binda mæli ég með að fletta því upp á Youtube og þið verðið orðin meistarar í því á fimm mínútum.
- * Endurtakið ferlið með seinni bringuna.
- * Stillið ofn á 180°C.
- * Leggið bringurnar á grind með ofnskúffu undir, gott er að setja 500 ml af vatni í ofnskúffuna til að halda raka í bringunum.
- * Eldið bringurnar í u.þ.b. klst eða þar til þær hafa náð 70°C kjarnhita.
- * Takið bringurnar út og takið garnið af þeim og berið fram.





Heilsteikt nautalund og hátíðarkartöflusalat

Hér býður matarbloggarinn og áhrifavaldurinn Berglind Hreiðarsdóttir upp á dýrindis nautalund sem hún heilsteikir og ber fram með hátíðarkartöflusalati og trufflumajónesi. Afganginn nýtir hún svo á snilldarhátt í brauðertu sem hún býður upp á daginn eftir. Um er að ræða undurfagra og afar bragðgóða roast-beef-brauðertu með heimagerðu remúlaði.

Heilsteikt nautalund

Um 1 kg nautalund
ólífuolía og smjör til steikingar
salt, pipar og gott steikarkrydd

- * Hitið ofninn í 220°C.
- * Brúnið lundina á pönnu upp úr blöndu af olíu og smjöri stutta stund allan hringinn.
- * Færið yfir í ofnskúffu og klárið eldun í ofninum þar til æskilegum kjarnhita er náð (við tókum hana yfirleitt út í 52-54°C en þetta er smekksatriði).
- * Leyfið steikinni að standa í að minnsta kosti 10 mínútur áður en þið skerið hana í sneiðar.
- * Berið fram með kartöflusalati og trufflumajónesi (sjá uppskriftir hér að neðan).

Hátíðarkartöflusalat

Um 800 g soðnar kartöflur (niðurskornar)
80 g Til hamingju-pekanhnetur (saxaðar)
60 g Til hamingju-graskersfræ
60 g Til hamingju-þurrkuð trönuber (söxuð)
80 g blaðlaukur (saxaður)
300 g Hellmann's-majónesi
2 msk. dijonsinnep
2 msk. hunang
1 tsk. timían (saxað)
salt og pipar eftir smekk

- * Setjið kartöflur, pekanhnetur, graskersfræ, trönuber og blaðlauk saman í skál.
- * Piskið majónesi, sinnep og hunang saman og hellið yfir allt saman ásamt timíani.
- * Blandið öllu varlega saman með sleikju og smakkið til með salti og pipar.
- * Geymið í kæli fram að notkun.





Roastbeef- brauðterta

1 rúllutertubrauð (fint)
heimagert remúlaði (sjá uppskrift hér að neðan)
250 g nautalund (skorin í litla bita) + þunnar sneiðar til skrauts
5 harðsoðin egg
4 msk. súrar gúrkur (saxaðar)
12 msk. steiktur laukur + meira til að þekja hliðarnar
agúrkusneiðar og timían til skrauts

- * Affrystið rúllutertubrauðið og notið botninn úr 15 cm smelluformi til að gera fjóra heila brauðhringi og tvo hálfá (samþals fimm brauðhringi).
- * Setjið næst smelluhringinn (ekki botninn) á líftinn kökudisk og byrjið að stafla brauðtertunni inn í hann.
- * Fyrst fer einn brauðhringur, næst vel af remúlaði (magn er smekksatriði), fjórðungur af niðurskorna nautakjötinu, eitt harðsoðið egg (í sneiðum), 1 msk. súrar gúrkur og um 3 msk. steiktur laukur.
- * Endurtakið þrisvar og lokið síðan tertunni með heilum brauðhring.
- * Þá má smyrja alla tertuna að utan með örþunnu lagi af remúlaði (gott að nota lítinn kremspaða).
- * Setjið síðan vel af steiktum lauk í lófann og rennið lófanum upp hliðarnar á tertunni svo þær þekist af lauk og aðeins upp á tertuna sjálfa (svo það komi lauk-kantur á toppnum).
- * Skreytið síðan að vild með þunnum nautakjötssneiðum, harðsoðnu egg, agúrkusneiðum og timíani.

Heimager remúlaði

320 g Hellmann's-majónes
100 g sýrður rjómi
120 g dijonsinnep
40 g súrar gúrkur (smátt saxaðar)
1 tsk. karrí
salt og pipar

- * Þiskið allt saman og smakkið til með salti og pipar.
- * Geymið í kæli fram að notkun.



Trufflumajónes

160 g Hellmann's-majónes
1 rifið hvítlauksrif
2 msk. truffluolía
salt og pipar eftir smekk

- * Þiskið allt saman í skál og geymið í kæli fram að notkun.



HAGKAUP





Eftirlæti þjóðarinnar

Hamborgarhryggur

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

Gljái

150 g púðursykur
3 msk. dijon-sinnep
2 msk. Egils appelsínupykkni

* Öllu hrært saman.

Jólasósan

1 lítri svínasoð
2 msk. Egils-appelsínupykkni
½ lítil dós jólaöl
3,5 dl rjómi
rifsberjahlaup
maizenamjöl
salt
sósulitur
svínakraftur

* Soðið af hryggnum er sigtað í pott. Ef það nær ekki 1 lítra, þá er vatni og svínakrafti bætt út í.
* Síðan er appelsínupykkni og jólaöli bætt saman við og vökvinn soðinn niður um um það bil helming.
* Næst er rjómanum bætt út í og sósan smökkuð til. Það gæti þurft að bæta við svolitlu salti eða rifsberjahlaupi.
* Að lokum er sósan þykkt með maizenamjöli og lituð með sósulit.





Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Karamellu kartöflur sem aldrei klikka

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

* Kartöflur annað hvort soðnar eða skolaðar ef notað er forsoðnar kartöflur.

* Í potti á vægum hita eru karamellurnar og mjólk-in brædd saman, þegar blandan er orðin kekkjalaus er smjörinu bætt út í og hrært þar til blandast saman.

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



Kremadur maís með spínati

500 g frosin maískorn – affryst
250 g spínat
80 g smjör
40 g hveiti
250 ml rjómi
salt
hvítlaukspipar
olía

* Maískornin steikt á pönnu upp úr smá olíu í u.þ.b. 3 mínútur, þá er spínatinu bætt út á pönnuna og kryddað með salti og hvítlaukspipar.

* Í öðrum potti er smjörð brætt við meðalhita og síðan hveiti bætt út í hrært vel.

* Þá er rjómanum bætt út í smá saman þar til blandan þykknar vel, passa þarf að hræra mjög reglulega þar sem þetta brennur mjög auðveldlega við.

* Síðast er maís og spínati hrært saman við sósuna og borið fram heitt.

Jólasalat

2 græn epli
1 pera
2 klementínur
sítrónusafi
50 g suðusúkkulaði
1,5 dl sýrður rjómi
3 msk. Egils-appelsínubykni
50 g hnetutoppskurl
2 dl rjómi, þeyttur

* Eplin, peran og mandarínurnar flysjuð og skorin í litla bita og örlitlum sítrónusafa hellt yfir.

* Suðusúkkulaði, sýrðum rjóma, appelsínubykni og hnetutoppskurlu hrært saman og blandað saman við ávextina.

* Síðan er rjómanum hrært varlega saman við.



Smjörspautað kalkúnaskip



1 stk. smjörspautað kalkúnaskip Hagkaups
olía
smjör
salt

- * Kalkúnaskipið tekið úr pakkningunum og þerrað.
- * Sett í ofnskúffu og kryddað með salti. Þá er það bakað á 180°C í um það bil 45 mínútur á hvert kg sem kalkúnaskipið er.

Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Kalkúnasósa og kalkúnafyllingar

Við einföldum jólin fyrir þig

HAGKAUP



Dijon- og salvíukalkúnasósa

100 g gulrætur
1 stór laukur
3 hvítlauksgeirar
1 msk. piparkorn
3 greinar rósmarín
30 g salvía
350 ml hvítvín
500 ml rjómi
2 msk. gróftkorna dijonsinnep
1-2 msk. kalkúnakraftur

- * Gulrætur, laukur og hvítlaukur skorin gróft og steikt í potti á meðalhita með piparkornum og rósmaríngreinum.
- * Þegar laukurinn er orðinn glær er salvíu og hvítvíni bætt út í og látið sjóða niður um rúmlega helming.
- * Þá er rjóma hellt saman við og soðið aftur niður þar til sósan fer að þykkna aðeins, þá er hún sigtuð. Eftir það er sinnepi og krafti bætt út í.
- * Sósan er svo smökkuð til og þá hægt að bæta út í meiri krafti eða sinnepi ef fólk vill.

Gljáðar gulrætur og raudlaukur

6 msk. púðursykur
150 ml appelsínusafi
3 litlir rauðlaukar
500 g gulrætur
750 ml grænmetissoð (vatn og 2 grænmetisteningar)

- * Gulrætur flysjaðar og skornar í tvennt til fernt á lengdina.
- * Rauðlaukurinn skorinn í fernt.
- * Grænmetið er soðið í grænmetissoðinu, gulræturnar í um það bil sex mínútur og laukurinn þrjár mínútur.
- * Á meðan er appelsínusafa og púðursykri blandað saman og hrært.
- * Grænmetið sigtað frá soðinu og sett á plötu, þá er púðursykursblöndunni hellt yfir og grænmetið bakað í ofni á 200°C í 15 mínútur, velt vel upp úr púðursykursblöndunni 1-2 sinnum á bökunartímanum.

Sætar fetaosts-kartöflur

600 g sætar kartöflur
1 krukka salatostur
3 greinar rósmarín
salt

- * Sætu kartöflurnar flysjaðar og skornar í jafna bita og settar í eldfast mót.
- * Um það bil helmingnum af oliunni af ostinum hellt yfir kartöflurnar, þær saltaðar og rósmaríngreinarnar settar með.
- * Bakað á 200°C í um það bil 30 mínútur, þá er ostinum bætt við, hrært í kartöflunum og bakað í 10 mínútur í viðbót.
- * Rósmaríngreinarnar eru síðan teknar upp úr fatinu áður en kartöflurnar eru bornar fram.
- * Bökunartíminn getur verið misjafn eftir því hve stórir bitarnir eru.



Rósakál með brúnudu smjöri og gúmmeladi

500 g rósakál
2 litlir rauðlaukar
olía
salt og pipar
80 g smjör
40 g möndluflögur
40 g trönuber
sitrónusafi

- * Botninn skorinn af rósakálinu og það síðan skoríð í helminga, laukurinn skorinn í lauf.
- * Rósakáli og rauðlauk blandað saman með oliunni og salti og pipar.
- * Síðan bakað í ofni á 200°C í um það bil 20 mínútur.
- * Meðan rósakálið er í ofninum er smjörið sett í pott og brætt á miðlungshita þar til það fer að freyða, þá er möndluflögum bætt út í og hrært vel í um það bil þrjár mínútur þar til möndlur og smjör eru orðin gullinbrún.
- * Þá er trönuberjunum bætt út í smjör-blönduna.
- * Þegar rósakálið er tilbúið er smjör-blöndunni hellt yfir og blandað vel saman, smakkað til með sitrónusafa og salti.



Strengjabauna- og sveppabaka

250 g sveppir
250 g strengjabaunir
1 lítill laukur
2 stk. hvítlauksrif
200 g vegan sýrður rjómi
150 g vegan cheddar ostur
1 tsk. chiliflögur
salt og pipar

Toppur
60 g vegansmjör
75 g Ritzkex
25 g panko-raspu
salt og pipar

- * Sveppir, strengjabaunir og laukur steikt í djúpri pönnu, hvítlauknum bætt út á pönnuna þegar um það bil mínúta er eftir af steikingartímanum.
- * Kryddað með salti, pipar og chiliflögum.
- * Lækkað undir pönnunni í nánast lágsta hita og sýrðum rjóma og cheddarosti bætt saman við.
- * Helt í smurt eldfast mót.
- * Þá er smjörið brætt, ritzkexið mulið aðeins niður, en þó ekki of mikið, og blandað saman við raspinn og smjörið og dreift yfir fatið.
- * Bakað á 175°C í um það bil 25 mín. eða þar til gullinbrúnt og falletg.



Waldorfsalat og hátíðarrauðkál
**Við einföldum
 jólin fyrir þig**

HAGKAUP



Hangikjöt

1 stk. saltminna Hagkaups-hangikjöt
 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 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.

Jafningur

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

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

Kartöflur

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

Sveppa-Wellington með grænkálssalati og sýrðu fenneli



Sveppa-Wellington

* Eldað eftir leiðbeiningum á pakka.

Sveppasósa - veðan

250 g sveppir
1 hvítlauksgeiri
1-2 greinar timian
250 ml vatn
350 ml veðan rjómi
100 g veðan rjómaostur
1 msk. sveppakraftur
hreint maizenamjól hrært í vatn til að þykkja.

- * Sveppirnir skornir í sneiðar, hvítlaukurinn skorinn smátt og timianið pillað af greininni.
- * Byrjað er að steikja sveppina og timianið, en þegar það er nánast tilbúið er hvítlauknum bætt út á.
- * Þá er vatninu bætt út í sem og sveppakraftinum.
- * Látið sjóða niður um rúmlega helming. Þá er rjómanum bætt við og hitað að suðu og að lokum er rjómaostinum hrært saman við.
- * Þá er maizena og vatn hrist saman og hellt varlega út í sósunu meðan hrært er í henni, þar til passleg þykkt hefur náðst.
- * Að lokum er sósan smökkuð til með salti og pipar.

Grænkálssalat

250 g grænkál
Grænkálssalatsósa (sjá uppskrift)
granatepli
epli
pekanhnetur
sýrt fennel

- * Grænkálið er slitið af stilkunum og salatsósunni hellt yfir.
- * Grænkálið er nuddað vel upp úr dressingunni í fáeinar mínútur. Þetta mýkir grænkálið upp.
- * Síðan er smátt skornum eplum, granateplakjörnum, pekanhnetum og sýrða fennelinu blandað saman við salatið.

Sýrt fennel

2 fennelhausar
1,5 dl sykur
1,5 dl eplaedik
1,5 dl vatn
3 anísstjörnur

- * Skorið er neðan af fennelinu og það skorið örþunnt. Best er að nota mandólin til verksins.
- * Þá eru sykur, eplaedik, vatn og anísstjörnur sett í pott og hitað að suðu.
- * Hellt yfir þunnt skorið fennelið. Geymt í lokuðu íláti.

Salatsósan

1 dl góð olía
3 msk. eplaedik
2 msk. hlynsýróp
1 ½ msk. balsamedik
2 tsk dijonsinnep
1 stór hvítlauksgeiri

- * Hvítlaukurinn rifinn eða kraminn með hvítlaukspressu í skál.
- * Öllu öðru blandað saman við. Smakkað til með salti.





Lúxus-wellington Hinriks

Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Það berast reglulega fregnir af því í aðdraganda hátíðanna að wellingtonsteikur í Sælkerabúðinni séu uppseldar. Við fengum því Hinrik Lárusson, sem á og rekur Sælkerabúðina ásamt Viktori Erni Andrésyni, til að deila með okkur þessari frægustu wellingtonuppskrift landsins ásamt sínu besta meðlæti.

Wellington

400 g nautalund
1 msk. Dijon-sinnep
200 g sveppir smátt skornir
1 skalottlaukur smátt skorinn
5 g steinselja smátt skorin
5 sneiðar parmaskinka
1 msk. brauðrasp
salt
pipar
olía
smjör
plastfilma
eggjarauður
1 x 20 x 20 cm smjördeig
1 x 5 x 20 cm smjördeig

- * Kryddið nautalund með salt og pipar eftir smekk, grillið eða steikið á öllum hliðum.
- * Penslið Dijon-sinnepi á lundina og setjið í kæli í 2-3 klst.
- * Hitið pönnu með olíu og smjörklípu og steikið sveppi og skalottlauk þar til fullleldað.
- * Bætið næst steinselju út í og smakkið til með salti og pipar.
- * Setjið filmu á borðið og leggið parmaskinku ofan á til að mynda ferkant að lag, jafn breitt og nautalundin.
- * Dreifið sveppa-duxelle með spaða ofan á parmaskinkuna og stráið brauðraspi jafnt yfir.
- * Leggið nautalund í miðjuna á parmaskinkunni og rúllið upp.
- * Setjið inn í kæli í plastfilmu í 12 klst.
- * Setjið 20 x 20 smjördeigsörk á boðið og nautalundina vafða í parmaskinku og sveppi þar í miðjuna.
- * Vefjið upp og skerjið aukadeig frá.
- * Penslið vel með eggjarauðum og lokið báðum endum.
- * Penslið allt smjördeigið með eggjarauðum.
- * Skerjið út smjördeigsörkina sem er 5 x 20 í munstur að eigin ósk og leggið það yfir smjördeigið.
- * Penslið aftur með eggjarauðum.
- * Bakið við 190 gráður með blæstri og eldið upp í 43 gráða kjarnhita, látið standa í 30 mínútur.



Hunangs-ristadar gulrætur

300 g gulrætur
50 g smjör
40 g hunang
salt
olífa

* Setjið gulrætur í eldfast mót, bætið við smjöri, hunangi og smá olíu og kryddið með salti eftir smekk.

* Bakið á 180 gráðum í 20-30 mínútur og hrærið reglulega í þeim svo hunangið brenni ekki.

Hvítlauksristadir sveppir

250 g kjörsveppir
1 hvítlaugsgeiri smátt skorinn
5 g steinselja smátt skorin
olífa
smjör
salt

* Hitið pönnu að háum hita.

* Skerið sveppi til helminga og steikið í olíu þar til eldaðir.

* Bætið smjörklípu og hvítlauk út í pönnuna.

* Takið af hitanum og bætið steinselju út í, kryddið með salti eftir smekk.



Rósmarín-kartöflur

400 g smælkiskartöflur
5 g rósmarín
2 hvítlaugsgeirar
salt
pipar
olífa
smjör

* Setjið smælki í eldfast mót og dreifið olíu yfir, kryddið með salti og pipar eftir smekk.

* Setjið smjörklípu, rósmarín og hvítlauk í eldfast mót og bakið á 190 gráðum í 40 mín.

Monte Nevado Serrano læri

Leyfðu þér smá lúxus

HAGKAUP



15
mánaða



Morgunblaðið/Árni Sæberg

Létt kósíkvöld

„Ég er mikið fyrir bæði White Russian og Espresso Martini en hér er komin Flat White Martini með mögrum snúningi. Þar sem Baileys light var að lenda í verslunum hérlandis hef ég ákveðið að nota það í stað mjólkur í allt í desember.“

50 ml Baileys light
20 ml vodka
25 ml espresso
ísmolar
kaffibaunir eða ljósasería

- * Kælið kokteiglasið með klökum.
- * Setjið öll hráefnin í kokteilhristarann og hristið með ísmolum í 15 sekúndur svo að drykkurinn nái að bindast og mynda þykka froðu.
- * Hellið kósíkvöldinu í kalt glasið. Skreytið með kaffibaunum eða jólaseríu og berið fram.

Kósíheit þar exelans

Það er fastur liður í jólaundirbúningi margra að hlusta á jólalög með Baggalúti og bregða sér á hina sívinsælu tónleika með þeim. Þar draga þeir fram allt það besta sem fylgir hátíðarhöldunum; hvort sem það er að murka lífið úr rjúpum eða bregða sér í kósígallann og njóta lífsins. Ekki má heldur gleyma hinni ógleymanlegu fæðingarsögu Jesú í þeirra flutningi eða mikilvægi góðrar föndurstundar til að losa um spennu. Hér deilir Baggalúturinn Karl Sigurðsson með okkur þremur þungavigtaruppskriftum úr eigin smíðju en sjálfur segist hann stefna að því að skipta mjólk út fyrir Bailey's light í desember – sem við teljum nokkuð góða hugmynd – að minnsta kosti að loknum hefðbundnum vinnudegi.



Rjúpa
999 kr/stk

HAGKAUP

Baksvids- jólaorku- skot

„Baksviðs á jólatónleikum Baggalúts er ávallt hlaðborð með jólanarti og þar kennir ýmissa grasa. Það er mjög hentugt að grípa sér eitthvað smá af borðinu rétt áður en maður stígur á svið til að fá smá aukaorku og finna jólaandann koma yfir sig. Meistari Eyþór Gunnarsson kom mér upp á lagið með að setja piparrótarsósu á hangikjöt, enda smekkmaður mikill. Ég er hins vegar svo mikill ribbaldi að ég bætti laufabrauði við uppskriftina. Hún verður ögn flóknari fyrir vikið en ekkert sem einfelddingur eins og ég ætti ekki að ráða við.“

smá hangikjöt
smá laufbrauð
smá piparrótarsósa

- * Takið væna flís af hangikjöti, þó ekki stærri en einn munnbita, og brjótið hæfilegt magn af laufabrauði. Setjið hangikjötið ofan á laufabrauðið.
- * Smyrjið piparrótarsósunni ofan á.





Opin nýársloka

„Í desember fæ ég piparrótarsósu á heilann sem aldrei fyrr. Hún er unaðsleg með flestu kjöti og fullkomin á kalkúnasamloku. Lucas Keller vinur okkar og matreiðslumaður á The Cocoo's Nest kenndi okkur að jólakalkúnninn sómir sér ekki síður vel í eggjaköku, salati eða þessari samloku. Við smellum (les. Tobba konan mín smellir) yfirleitt í þessa samloku á nýársdag og horfum á góða mynd,” segir Kalli um þessa dýrindissamloku sem smellpassar daginn eftir að kalkúnn hefur verið framreiddur á veisluborðinu.

200 g elduð kalkúnabringa
gott súrdeigsbrauð
piparrótarsósa (Horseradish Alioli), t.d. frá StoneWall Kitchen
tómatur
salat
súrar gúrkur
rauðlaukur
1 tsk. olía
1 tsk. balsamedik

- * Skerið kalkúninn í sneiðar.
- * Skerið laukinn í sneiðar og steikið við miðlungshita upp úr ediki og olíu uns hann er farinn að karamellast.
- * Skerið væna sneið af brauði, smyrjið með piparrótarsósu.
- * Raðið salati, tómát, rauðlauk og súrum gúrkum á brauðið og loks vænni sneið af kalkún.
- * Yndislegt!



Vegan er ekkkert vesen

HAGKAUP





Sænskar dásemdir Jennifer Berg

Matreiðslugúrúinn og fyrsætan Jennifer Berg deilir hér með lesendum tveimur dásemdaruppskriftum að eftirréttum sem ættu að hitta í mark á hverju heimili. Jennifer býr í Stokkhólmi ásamt unnusta sínum, Skúla Jóni Friðgeirssyni, og syni þeirra Malcolm en hún heldur úti afar vinsælu matarbloggi þar í landi og hafa lesendur Morgunblaðsins reglulega fengið að njóta góðs af uppskriftum hennar í gegnum tíðina.

Saffrankaka með hvítu súkkulaði

Í Svíþjóð er afar vinsælt að nota saffran í eftirrétti og sætindi á aðventunni. Þessi kaka er sérstaklega góð þar sem ég nota súrmjólk í uppskriftina. Ég notaði 20 cm kökuform. Það er ekkert mál að nota stærri form ef þið viljið en þá borgar sig að tvöfalda uppskriftina.

85 g smjör
0,5 g saffran
1 egg
1,5 dl flórsykur
1,5 dl súrmjólk
2 dl hveiti
1 tsk. vanillusykur
2 tsk. lyftiduft
1 tsk. salt
75 g hvítt súkkulaði, fínt saxað

- * Hitid ofninn í 175°C. Smyjið formið með smjöri, hveiti og brauðmylsnu.
- * Bræðið smjörið og blandið saffrani við. Þeytið egginn og flórsykurinn uns létt og ljóst.
- * Blandið þurrefnunum saman og blandið varlega saman við eggja-blönduna. Bætið súrmjólkinni við, því næst smjörunu og loks helmingnum af hvíta súkkulaðinu. Blandið varlega uns deigið er mjúkt.
- * Hellið í formið og sáldrið afganginum af súkkulaðinu yfir. Bakið í miðjum ofni í 25-30 mínútur. Stingið þrjóni í kökuna til að kanna hvort hún sé tilbúin. Takið úr ofninum og látið kólna áður en þið takið hana úr forminu. Snjallt er að sáldra svolitlum flórsykri yfir hana.



Rocky Road-ís

Ég veit að Íslendingar elska ís og margir gæða sér á slíkum á aðfangadagskvöld. Þið megið til með að prófa þessa uppskrift. Leyndarmálið er fólgið í því að nota niðursoðna mjólk (e. condensed milk). Ísinn heppnast alltaf ótrúlega vel. Þið þurfið bókstaflega bara 5 desílítra af þeyttum rjóma og eina dósa af niðursoðinni mjólk og hvaða bragðefni sem þið viljið. Útkoman er frábær ís!

5 dl rjómi
1 dósa af niðursoðinni mjólk 397 g (e. condensed milk)
2 msk. kakó
100 g dökkt súkkulaði, saxað
75 g salthnetur, saxaðar
3 biscoff-kex eða hvaða kex sem þið viljið, saxað
2 dl litlir sykurpúðar
Karamellusósa að eigin vali

- * Þeytið rjómann uns hann er orðinn stífur. Sigtið kakóið yfir. Hellið niðursoðnu mjólkinni rólega saman við og blandið varlega saman.
- * Undirbúið formið (ég notaði 24 cm form). Hellið í það helmingnum af ísblöndunni. Bætið því næst við helmingnum af saxaða súkkulaðinu og hnetunum. Slettið vel af karamellusósu yfir.
- * Setjið afganginn af ísblöndunni í formið. Setjið því næst afganginn af söxuðu hnetunum, súkkulaðinu, kexinu yfir. Því næst skulið þið sáldra sykurpúðunum yfir og að lokum karamellusósunni. Þrýstið varlega með höndunum til að þurrefnin þrýstist betur ofan í ísinn.
- * Setjið plastfilmu yfir formið og frystið í að minnsta kosti 6 klukkustundir. Best er þó ef ísinn nær 12 tímum í frysti. Takið út um tíu mínútum áður en þið berið fram.

Sörur frá Moon

HAGKAUP



Ketó

Espresso

Klassískar

Rjóma súkkulaði

Ómótstæðilegir eftirréttir



Sérrífrómasinn hennar mömmu

Þessi frámas hefur ferio fastur liður á veisluborði fjölskyldunnar enda er hann hreint vandræðalega góður. Uppskriftin á rætur að rekja til Skúla Hansen en hvort hún hefur tekið breytingum í áranna rás skal ósagt látið.

4 egg
2 dl sykur
½ l rjómi þeyttur
100 g súkkulaði brytjað (má sleppa)
1 dl sérrí
sírkka ½ pakki makkarónur, brytjaðar
5 bl matarlím (brædd í vatnsbaði)

- * Þeytið saman eggjarauður og sykur. Blandið sérrí og bræddu matarlími saman við.
- * Blandið stífþeyttum eggjahvítum, þeyttum rjóma og suðusúkkulaði varlega saman við.
- * Setjið makkarónurnar í botninn á skál og hellið blöndunni varlega yfir. (Sumum finnst gott að væta makkarónurnar með smá sérrí.)
- * Geymið á köldum stað.
- * Rífið súkkulaði yfir eða sáldrið smá kakói yfir áður en þið berið fram.





Eftirréttadrottningin Ólöf

Það eru fáir sem komast með tærnar þar sem Ólöf Ólafsdóttir hefur hælana þegar kemur að því að galdra fram gómsæta eftirrétti og kökur. Hér leikur hún sér að jólalegum hráefnum þar sem einfaldleikinn er hafður í fyrirrúmi án þess að það bitni á bragðgæðunum. Allt eru þetta gjörsamlega geggjaðir eftirréttir, enda Ólöf ókrýnd eftirréttadrottning Íslands en hún starfar á veitingastaðnum Monkey's.

Piparmyntu- makkarónur

150 g möndlumjöl
150 g flórsykur
110 g eggjahvítur
svolítið salt
grænn matarlitur

Sykursíróp

150 g sykur
28 g vatn

- * Blandið saman flórsykri og möndlumjöli í matvinnsluvél. Sigtíð blönduna í stóra skál.
- * Vigtið 55 g af eggjahvítum og grænum matarlit og setjið í litla skál. Blandið þangað til að eggjin eru orðin græn (ekki þeyta).
- * Hellið grænu eggjahvítunum yfir þurrefnin og blandið vel, deigið á að vera þykkt.
- * Setjið afganginn af eggjahvítunum (55 g) og salt í hrærivélarskál

með þeytara og byrjið að léttþeyta.

- * Sjóðið saman vatn og sykur. Þegar sykursyrópið er komið upp í 118°C, hellið því rólega yfir eggjahvítunarnar. (Setjið á hæstu stillingu á hrærivélinni). Þeytið þangað til marengsinn er orðinn stífur og glansandi.
- * Blandið síðan marengsinum saman við græna möndludeigið í þremur skömmtum þangað til að deigið er komið saman. Setjið fjórðung af deiginu til hliðar.
- * Setjið afganginn af deiginu í sprautupoka með hringlaga sprautustút. Sprautið 5 stærðum af makkarónum og minnkið hverja makkarónu um 1 cm á plötu. Fyrsta makkarónan á að vera 6 cm, önnur makkarónan 5 cm, þriðja makkarónan 4 cm, fjórða makkarónan 3 cm og fimmta 2 cm. Endurtakið eins oft og hægt er.
- * Takið síðan deigfjórðunginn sem eftir er, setjið í sprautupoka og sprautið litlar makkarónur til hliðar.
- * Sláið plötunni við borðið til að

slétta makkarónurnar og koma í veg fyrir að loftbólur myndist.

- * Leyfið makkarónunum að þorna í stofuhita í a.m.k. 30-40 mínútur eða þangað til að makkarónuskelin er orðin þurr að ofan við snertingu.
- * Hitið ofninn í 150°C blástur og bakið í 13-15 mínútur.

Krem

200 g smjör
400 g flórsykur
3-5 piparmyntudropar
1 tsk. vanillusykur
2 msk. mjólk eða rjómi

- * Í hrærivél: Þeytið smjör og bætið flórsykri við í tveimur skömmtum.
- * Bætið því næst piparmyntudropum, vanillusykri og mjólkinni saman við.
- * Þeytið þangað til kremið er ljóst og létt.
- * Samsetning

- * Setjið smjörkremið í sprautupoka með stjörnustút. Sprautið á skel 2, 3, 4 og 5 og leggið þær saman í stærðarröð til að búa til jólatréð.
- * Skreytið að vild. Ég notaði gylltar og silfurlitar perlur.

Hvít súkkul- aðímús

150 g rjómi
300 g hvítt súkkulaði
300 g léttþeyttur rjómi
2 g matarlím

- * Leggið matarlím í bleyti.
- * Hitið rjómann að suðu.
- * Kreistið vatnið úr matarlíminu og bætið út í rjómann.
- * Hellið rjómanum yfir súkkulaðið og hrærið þangað til að súkkulaðið er alveg bráðið.
- * Blandið súkkulaðiþblöndunni við léttþeyttan rjóma.
- * Sprautið súkkulaðímúsinni í falleg eftirréttaglös og setjið í kæli.

Hindberja- og kirsuberjagel

200 g frosin hindber
200 g frosin kirsuber
50 g sykur
2 g matarlím

- * Leggið matarlím í bleyti.
- * Hitið sykur, hindber og kirsuber í potti.
- * Þegar berin eru komin að suðu, slökkvið undir og blandið með töfrasprota.
- * Kreistið vatnið úr matarlíminu og bætið út í.
- * Sigtíð berjablönduna og leyfið henni að kólna.
- * Þegar berjablandan er orðin volg, hellið henni yfir súkkulaðímúsina í eftirréttaglösunum og setjið aftur í kæli.
- * Mér finnst gott að gera þetta daginn áður.
- * Ég skreytti glösin með rósmarín og hindberjum.



Ekta ítalskur gelato

HAGKAUP





Jólagkaka

240 g smjör
240 g sykur
4 egg
234 g hveiti
10 g lyftiduft
1 tsk. negull
1 msk. kanill
1 tsk. engifer
2 msk. kakó

- * Peytið smjör og sykur.
- * Eggin sett út í eitt í einu, skafið skálina inn á milli svo deigið komi allt saman.
- * Að lokum setjið þið þurrefnin varlega saman við.
- * Bakið deigið í tveimur 15 cm kökuformum við 170 gráður í 20–25 mínútur.
- * Leyfið kökunum alveg að kólna áður en þið skerið þær í tvennt og áður en kreminu er smurt á. Ég skreytti kökuna með þurrkuðum appelsín-um, rósmaríni og kanilstöngum.

Krem

600 g flórsykur
250 g smjör
250 g smjörlíki
2 tsk. vanillusykur

- * Peytið smjör og smjörlíki.
- * Bætið við flórsykri og vanillusykri, peytið þar til kremið er orðið hvítt og létt.



Súkkuladi-tarte með saltkaramellu

240 g hveiti
30 g möndlumjöl
30 g kakó
100 g flórsykur
150 g kalt smjör
1 egg

- * Setjið purrefnin ásamt smjörinu í matvinnsluvél.
- * Setjið eggjið út í og hnoðið svo deigið.
- * Rúllið deigið út á milli tveggja bökunarpappírsarka og setjið í kæli í ca 15 mín.
- * Smyrjið tarte-formið með fituspreyi, olíu eða smjöri.
- * Leggið deigið ofan í og mótið að forminu.
- * Stingið nokkur göt á deigið með gaffli.
- * Bakið í 15 mínútur við 75.
- * Takið skelina úr forminu þegar hún hefur kólnað.
- * Smyrjið botninn af tarte-skelinni með saltkaramellu, ég notaði karamelluna frá stonewall kitchen sem fæst í Hagkaup.

Ganache

300 g mjólkursúkkulaði
200 g rjómi
smá salt

- * Hitið rjómann að suðu og hellið yfir súkkulaðið.
- * Hellið síðan súkkulaðiþöndunni yfir saltkaramelluna og setjið í kæli. Það getur verið smá afgangur.
- * Skreytið að vild, ég skreytiti með súkkulaðiskrauti.



Meira fyrir
sælkera
– Ostaborðið í Kringlunni

HAGKAUP

Jólapavlóva

Pavlóva

6 eggjahvítur
300 g sykur
2 tsk. vanillusykur

- * Þeytið eggjahvíturarnar á miðlungshraða.
- * Bætið sykrinum smátt og smátt saman við þangað til marensinn er þeyttur.
- * Setjið marensinn á bökunarplötu og mótið pavlövuna með skeið.
- * Gerið litla holu í miðjuna fyrir fyllingu.
- * Bakið pavlövuna við 110 C í 3-4 tíma.

Fylling

300 g þeyttur rjómi með
1 tsk. af vanillusykri
kirsuberjasósa
rósmarín
jarðarber, hindber og bláber
súkkulaði húðaður lakkrís frá Nóa-Sírúsi.

- * Setjið rjómann í miðjuna og dreifið lakkrísnum yfir.
- * Setjið kirsuberjasósuna yfir og skreytið með berjum og rósmaríni.



Eitthvað fyrir alla fjölskylduna



HAGKAUP



Baileys



Hamlet konfekt



Lindt konfekt



Hamlet jólakonfekt



Nóa konfekt



Ferrero Rocher



Hamlet skeljakonfekt



Kathrine Andersen



Anthon Berg



Seidandi sætindi frá 17 sortum

Pær Auður Ögn og Sýlvía Haukdal halda um stjórnartaumana hjá 17 sortum en þær opnuðu nýverið kökubúð í Hagkaup í Smáralind auk þess að selja kökur og girnilega eftirrétti í verslunum Hagkaups. Þær eru miklir listamenn á sínu sviði og reiða hér fram afskaplega skemmtilegan eftirrétt sem smellpassar á veisluborðið. Um er að ræða þeirra útgáfu af hinni klassísku söru en hér er það frönsk súkkulaðímús sem leikur stórt hlutverk og útkoman er alveg hreint gegguð. Með sörumúsinni er svo boðið upp á ferskan jólabrönsmöns, eins og þær kalla hann, en það er ferskur eftirréttur sem á sérstaklega vel við með brönsinum.



Sörumús

Sörubotnar

200 g hakkaðar möndlur
200 g flórsykur
100 g eggjahvíta (2 stórar eggjahvítur)

- * Hitið ofninn í 180 gráður. Blandið flórsykrinum saman við möndlurnar og passið að það séu ekki kögglar í flórsykrinum.
- * Stífþeytið eggjahvíturarnar þar til hægt er að hvolfa skálinni án þess að hvíturarnar renni úr.
- * Blandið möndlunum og flórsykrinum varlega saman við með sleikju.
- * Setjið deigið í sprautupoka eða notið teskeiðar og setjið á bökunarpappír.
- * Hafið þær stærri en venjulegar söror. Bakið í 12-13 mínútur.

Frönsk súkkulaðímús

250 g dökkt súkkulaði (við notum Callebaut)
50 g smjör
5 egg – skiljið að rauður og hvítur
4 msk. sykur
smá sjávarsalt ef vill

- * Bræðið súkkulaði, smjör og salt saman í örbylgjuofni (hitað í 10-15 sek. í einu).
- * Hrærið eggjarauðurnar saman við þar til vel samlagað. Stífþeytið eggjahvíturarnar og blandið þeim varlega saman við með sleikju, í tveimur skömmtum.

Súkkulaði-ganache

200 g rjómi
200 g mjólkursúkkulaði eða 54% súkkulaði

- * Hitið rjómann að suðu og blandið söxuðu súkkulaði saman við.
- * Hrærið þangað til súkkulaðið er allt bráðnað og blandan farin að glansa fallega.
- * Ef þið eigið mót til þess að láta súkkulaðímúsina stífna í í hálfkúlu er voða gaman að nota það og hella svo ganache yfir. En auðveldi aðferðin er að nota skálar.
- * Brjótið sörubotna upp og setjið í botn á fallegu glasi eða skál.
- * Hellið súkkulaðímúsinni yfir og látið stífna í kælskápi í minnst tvo tíma.
- * Lagið súkkulaði-ganache á meðan og setjið þunnt lag af ganache ofan á hverja og eina. Skreytið að vild.
- * Einnig má fela konfekt- eða líkjörsfyllta mola í miðjunni, sé þess óskað.
- * Einnig er hægt að kaupa tilbúna sörumús hjá 17 sortum.



Jólabrönsmöns

*Setjið gríska jógúrt í fallett glas eða skál. Hellið kirsu-berjasósu eða hindberjum yfir og stráið svo jólagranóla með hvítu súkkulaði, piparkökum og pistasíum yfir. (Jólagranóla má kaupa tilbúið hjá 17 sortum.)



ostakarfa 1

Utvalda súrdeigskex, Royal Camembert, beikon & papriku ostarúlla, piparostur, Höfðingi, Omnom lakkris & sjávarsalt súkkulaði, Hagkaups papriku og chilisulta.

4.599 kr



ostakarfa 2

Utvalda súrdeigskex, Royal Camembert, Bóna brie, piparostur, Höfðingi, mexíkó ostarúlla, beikon & papriku ostarúlla, Omnom lakkris & sjávarsalt súkkulaði, Hagkaups papriku og chilisulta.

5.499 kr

Komdu á óvart

HAGKAUP

Jólaísinn 2022

Einn allra besti ís sem gerður hefur verið að okkar mati og það er engin önnur en María Gomez sem á heiðurinn af honum. María fékk verkefnið að búa til jólaísinn í ár og eins og henni einni er lagið náði hún að toppa sig eina ferðina enn – og geri aðrir betur.



María Gomez er flinkari en flestir í að galdra fram ótrúlega magnþrungnar uppskriftir sem geta haft meiriháttar áhrif á líf þeirra sem þær prófa. Þessi uppskrift hér er í þeim flokki en hér er á ferðinni ís sem inniheldur ekki eggjarauður og er því öruggur til neyslu fyrir ófrískar konur. Þess í stað notar hún niðursoðna mjólk eða condensed milk sem er geggjað hráefni. Bakaða hveitið ruglar svo endanlega í okkur en tryggir að uppskriftin er við allra hæfi. Útkoman er einn allra besta ís sem gerður hefur verið og ætti að taka hátíðarmáltíðina upp á næsta stig og gott betur. Snilldin við að setja ísinn í svona form er að hann verður svo fallegur og hátíðlegur.

Piparmyntuís með ferskri myntu og brúnkudeigsbotni

Piparmyntuís

1 dós (397g) af niðursoðinni mjólk (e. *condensed milk*)
500 ml rjómi
30 g fersk mynta
1 dl vatn
1 msk. sykur
1 ts. vanilludropar
1 ts. piparmyntudropar
100 g Rapunzel-súkkulaði með karamellufyllingu
100 g Rapunzel-súkkulaði með piparmyntufyllingu

Brúnkudeigsbotn

110 g mjúkt smjör
115 g sykur
100 g púðursykur
35 g kakó
2 msk. mjólk
1 ts. vanilludropar
165 g bakað hveiti (sjá aðferð)
½ ts. fínt borðsalt
100 g Rapunzel-súkkulaði með piparmyntufyllingu

Ísinn

- * Byrjið á að setja 1 dl af soðnu vatni og 1 msk. af sykri yfir 30 g af myntulaufum í skál en tínið laufin af stilknum fyrst.
- * Gott er að gera þetta jafnvel kvöldið áður og láta standa í kæli yfir nótt en ekki láta liggja styttra í bleyti en 30 mínútur.
- * Byrjið svo á að gera ísinn með því að þeyta rjómann.
- * Blandið svo vanillu- og piparmyntudropum saman við niðursoðnu mjólkina og hrærið vel, ef þið viljið setja smá grænan matarlit er gott að setja hann einnig saman við niðursoðnu mjólkina.
- * Takið þá myntuna og setjið í blandara ásamt vatninu og maukið þar til verður nánast að vökva, setjið þá í fínt sigti og þrýstið vökvanum í gegn og leyfið sem mestu af korginum að fara með gegnum sigtið og hendið svo afganginum.
- * Blandið sigtaða myntuvatninu saman við niðursoðnu mjólkina og hrærið vel saman.
- * Blandið þeytta rjómanum saman við niðursoðnu mjólkina í þrennu lagi og hrærið varlega á milli með sleikju þar til rjóminn og mjólkinn hafa blandast vel.
- * Bætið þá smátt skornu súkkulaði saman við ísblönduna og hrærið varlega saman með sleikju.
- * Hellið í mót og frystið yfir nótt eða að lágmarki í átta tíma.

Brúnkubotn

- * Hitið ofninn á 175°C blástur og bakið hveitið í 10 mínútur á bökunarplötu með bökunarpappír á.
- * Takið hveitið svo út og kælið alveg en með því að baka hveitið er óhætt að borða deigið hrátt.
- * Á meðan hveitið bakast hrærið þá saman mjúkt smjör, sykur og púðursykur í hrærivél þar til létt, ljóst og vel blandað saman.
- * Bætið næst kakói út í og hrærið áfram.
- * Næst eru vanilludropar og mjólk sett saman við og hrært ögn áfram.
- * Hrærið saman kældu hveitinu og salti og bætið út í deigið og hrærið þar til allt er vel komið saman í klístrað deig.
- * Skerið svo Rapunzel-fyllta myntusúkkulaðið niður og bætið saman við og hrærið ögn í vélinni.
- * Þjappið deiginu í form sem er jafn stórt ísforminu og geymið í kæli.
- * Gott er að taka brúnkudeigið út eins og 20 mínútum áður en á að setja ísinn á það svo það mýkist.
- * Þegar ísinn er tilbúinn hvolfið honum þá yfir brúnkudeigið og berið fram.

Snowdonia

Margverðlaunaðir Cheddar ostar frá Wales

HAGKAUP





Geggjad gamlárskvöld





Smjörsteiktar hreindýralundir



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

Ljúffengt villipaté

HAGKAUP



Hreindýralundir

olía
smjör
salt
pipar
hvítlaukur
timian

- * Lundirnar eru láttnar þiðna, þær sinahreinsaðar og síðan þerraðar vel.
- * Kryddaðar með salti og pipar og síðan steiktar á heitri pönnu með olíu. Eftir um það bil 1 mínútu er þeim snúið við og smjöri, hvítlauk og timian bætt út á pönnuna, steikt í 1 mínútu í viðbót.
- * Allt sett í eldfast mót með smjörunu og kryddjurtunum og lundirnar kláraðar í ofni á 180°C í um það bil 5 mínútur.
- * Lundirnar eru síðan láttnar hvíla í 5 mínútur áður en þær eru skornar.

Rjómasveppa(gráðaosta)sósa

100 g sveppir
200 g portobello-sveppir
1 hvítlauksgeiri
½ l vatn
½ l rjómi
1 msk. villikraftur
1 tsk. sveppakraftur
gráðaostur (má sleppa)
olía
salt

- * Sveppirnir skornir í sneiðar og steiktir á háum hita í olíu.
- * Hvítlaukurinn skorinn smátt niður og bætt út í sveppina þegar þeir eru farnir að brúnast örflíðið og þá steikt aðeins lengur.
- * Vatninu er bætt út á pönnuna og látið sjóða niður um rúmlega helming.
- * Þá er rjómanum bætt saman við, sveppa- og villikraftinum og gráðaostinum ef hann er notaður. Sósan er þá aftur soðin niður við lágan hita þar til hún fer að þykkna.
- * Að lokum er hún smökkuð til með salti.
- * Þessi sósa krefst svolíttar polinmæði, en er algjörlega þess virði.

Hassel- back-kartöflur

4 bökunarkartöflur
50 g smjör
2 stk. hvítlauksgeirar
salt
timían

- * Kartöflurnar skolaðar og þerraðar.
- * Síðan eru skornar djúpar, þunnar rifur í þær en passa þarf þó að skera ekki alveg í gegnum kartöfluna svo að hún detti ekki í sundur.
- * Smjör, hvítlaukur og timían sett í pott og brætt saman.
- * Kartöflunum raðað í eldfast mót og smjörinu hellt yfir þær og ofan í rifurnar, síðan saltað vel yfir kartöflurnar.
- * 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 smjöri yfir þær.



Fylltir sveppir

8 stórir sveppir
100 g rjómaostur með graslauk og lauk
25 g rifinn parmesan
½ tsk. hvítlauksduft
pipar
6 sneiðar beikon

- * Stilkarnir teknir úr sveppunum (gott er að nýta þá í sósuna) og smá olíu sáldrað yfir þá.
- * Beikonið steikt þar til stökkt og þá skorið smátt. Rjómaosti, parmesanosti, hvítlauksdufti, pipar og beikoni blandað saman og sveppirnir fylltir með blöndunni og bakað í ofni á 180°C í um 15 mínútur.

Hörpuskel

hörpuskel
olía
smjör
salt
sítrónusafi

- * Hörpuskel er þídd og þerruð vel.
- * Þá er panna hituð upp með olíunni og hörpuskelin sett á heita pönnuna og söltuð.
- * Steikt í um það bil 45 sekúndur, þá er henni snúið við og smjöri bætt á pönnuna, hörpuskel söltuð aftur og steikt í aðrar 45 sekúndur.
- * Gott er að ausa smjörinu aðeins yfir hana meðan hún er steikt.
- * Að lokum er hún tekin af pönnunni og pínu sítrónusafi kreistur yfir.

Ávaxtasalsa

1 dl gúrka
1 dl mangó
1½ dl granatepli
½ dl rauðlaukur
½ dl steinselja
sítrónusafi
salt og pipar

- * Gúrka, mangó, rauðlaukur og steinselja skorin smátt og blandað saman í skál með granateplinu, sítrónusafi kreistur yfir og smakkað til með salti og pipar.

Hvítlaukssósa

2 dl majónes
2 dl sýrður rjómi
2 hvítlauksgeirar
1 tsk. ítölsk hvítlauksblanda
1 msk. hunang
1-2 tsk. sítrónusafi
salt

- * Hvítlaukurinn skorinn smátt og hrært saman við öll hin innihaldsefni í skál, smakkað til með salti.
- * Sósan verður betri ef hún bíður í klukkutíma fyrir notkun.

Beikon-panko-raspur

6 sneiðar beikon
70 g panko-raspur

- * Beikonsneiðar skornar smátt og steiktar á pönnu. Þegar bitarnir eru orðnir stökkið eru þeir teknir af pönnunni en reynt að halda mestu af fitunni eftir.
- * Þá er raspinum bætt út á pönnuna og steiktur upp úr beikonfitunni á lágum hita þar til hann er gullinbrúnn.



Krónhjartarlund og tartar



Kengúrufile
5.499 kr/stk

HAGKAUP



Krónhjörtur

- * Kjötið er tekið út úr kæli um 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.
- * Þá er því snúið við og smjóri bætt á pönnuna ásamt tímiangreinum og hvítlauk.
- * Sett í eldfast mót og inn í ofn á 180°C í 5 mínútur.
- * Þá er kjötið tekið út úr ofninum í 5 mínútur og síðan sett aftur inn í ofn í 5 mínútur.
- * Að lokum er kjötið látið hvíla í að minnsta kosti 5 mínútur áður en það er skorið.

Gráðaostasósa

150 g sýrður rjómi
150 g majones
100 g gráðaostur
safí úr hálfri sitrónu
1 tsk. hunang
salt og pipar

- * Allt nema salt og pipar sett saman í matvinnsluvél og unnið þar til sósan er kekkjalaus. Smakkað til með salti og pipar.

Villisveppaostasósa

1 stk. villisveppaostur
½ stk. piparostur
500 ml matreiðslurjómi
1 tsk. villikraftur
vatn

- * Rjóminn hitaður í potti. Á meðan eru ostarnir rifnir niður á grófu rifjárnri og bætt út í heitan rjómann.
- * Hrært þar til ostarnir eru alveg bráðnaðir og smakkað til með villikrafti. Ef sósan er of þykk má þynna hana með vatni.



Kramdar parmesan- kartöflur

500 g kartöflur
50 g smjör
2 hvítlauksgeirar
1 msk. steinselja
50 g rifinn parmesanostur

* Kartöflurnar soðnar í saltvatni þar til þær eru orðnar mjúkar í gegn. Passa þarf að ofsjóða þær ekki.
* Á meðan er smjórið brætt, hvítlaukurinn rifinn út í og steinseljan skorin smátt og bætt saman við.
* Kartöflunum er raðað á bökunarplötu og þær kramdar aðeins með þykkbotna glasi.
* Þá er smjörlöndunni penslað yfir kartöflurnar og parmesanostinum stráð yfir þær að lokum.
* Þá eru þær bakaðar á 200°C í 10-15 mínútur eða þar til þær eru stökkar og flottar.

Krónhjartar- tartar

300 g krónhjartarfilet
1 stór skalottlaukur
1 lítill rauður chili
¼ grænt epli
1 msk. graslaukur
börkur af hálfri sítrónu
3 msk. góð ólífúolía
salt og pipar

* Krónhjörtur, skalottlaukur, chilipipar, epli og graslaukur allt skorið mjög smátt og blandað saman í skál.
* Sítrónan þvegin og börkurinn rifinn fint yfir blönduna.
* Ólíunni hrært saman við.
* Smakkað til með salti og pipar.
* Borið fram á laufabrauði.



Bátasalat

1 haus jöklasalat
200 g beikon
1 lítill rauðlaukur
kirsuberjatómatar
gráðastur
gráðastssósa

* Jöklasalatshausinn er skorinn í fernt og hver fjórðungur skolaður vel. Stöngullinn er þá skorinn úr hverjum bát fyrir sig.
* Beikonið er steikt þar til stökkt og þá skorið smátt.
* Rauðlaukurinn skorinn í þunnar sneiðar og tómatarnir skornir í tvennt.
* Þá er gráðastssósunni hellt yfir og beikoni, rauðlauk, tómtum og gráðastsbítum raðað ofan á sósunu.





Morgunblaðið/Kristinn Magnússon



Jólaokteilar Andra

Kokteilmestari Andri Davíð Pétursson galdrar hér fram fjóra frábæra kokteila eins og honum einum er lagið. Andri er einn þekktasti barþjónn landsins og hefur náð frábærum árangri í keppni erlendis. Hann sendi í fyrra frá sér bókina *Heimabárin*, ásamt Ivan Corvasce, sem kom út í sérstakri hátíðarútgáfu nú á dögnum og í takmörkuðu upplagi. Bók sem engin áhugamanneskja um margslungna og ljúffenga drykki má láta fram hjá sér

Hreppstjórakaffi

30 ml brennivín
15 ml kandíssíróp
kaffi hellt yfir
rjómi settur þar ofan á

Ílát: Kaffibolli
Skraut: Kandís

- * Hreppstjórakaffi er byggður drykkur og því fljótlegt að búa hann til ef maður er með öll hráefnin við höndina.
- * Við byrjum á að setja brennivínið og kandíssírópið í bolla og bætum svo við rjúkandi heitu kaffi.
- * Að lokum léttþeytum við rjómann og hellum honum varlega yfir kaffið í bollanum og skreytum með muldum kandísmolum.

Síríusli

30 ml Hvítserkur romm
15 ml Rökkvi
heitt súkkulaði
Ofan á: Peyttur rjómi og saltkara-
mellusúkkulaðispæni

Ílát: Kaffibolli
Skraut: Súkkulaðispæni

* Síríusli er „byggður“ drykkur og því fljótlegt að búa hann til ef maður er með öll hráefnin við höndina. Við byrjum á að setja rommið í bolla og hellum svo yfir rjúkandi heitu súkkulaði.

* Að lokum léttpeytum við rjómann og hellum honum varlega yfir heita súkkulaðið í bollanum og skreytum með súkkulaðispæni.



Rúdólf

40 ml Angelica-gin
20 ml krækiberjalíkjör frá 64 Reykjavík Distillery
20 ml límónusafi
15 ml sykursíróp

Ílát: Lágt glas (e. old fashioned)
Skraut: Hreindýramosi

* Við setjum öll hráefnin í hristara, fyllum hann alveg upp að brún með klaka og hristum hressilega í 10-15 sekúndur eða þar til hristarinn er orðinn vel kaldur.

* Að lokum er drykknum hellt í gegnum sigti ofan í kælt lágt glas með klaka. Hann er svo skreyttur með hreindýramosa.



Skyrgámur

30 ml Kötlvodka
20 ml bláberjalíkjör frá 64 Reykjavík Distillery
20 ml vanillusíróp
30 ml rjómi
1 barskeið skyr

Ílát: Kokteiglið
Skraut: Múskat

* Við setjum öll hráefnin í hristara, fyllum hann alveg upp að brún með klaka og hristum hressilega í 10-15 sekúndur eða þar til hristarinn er orðinn vel kaldur.

* Að lokum er drykknum hellt í gegnum sigti ofan í kælt kokteiglið og múskat rifið yfir drykkinn.

* Vanillusírópið er útbúið þannig að blandað er saman vatni og sykri í jöfnum hlutföllum, vanillustöng skorin í tvennt og látin liggja í sírópinu yfir nótt.





HAGKAUP

Mest seldi hryggurinn

Bocuse d'or akademían á Íslandi mælir með Hagkaups hamborgarhryggnum

Sérvalinn úr 1. flokks hráefni

SALTMINNI
þarf ekki að sjóða.
Aðeins 90 mínútur í ofni

HAGKAUP MÆLIR MEÐ

HAGKAUP
Hamborgarhryggur
Saltminni - þarf ekki að sjóða

Hagkaup mælir með