

10 EXTRA RECEPT

till jul och tankar om vila

Jag är så glad att ha fått göra dessa 10 extrarecept just för dig som köpt min nya bok *Vinter hos Wood* hos Akademi-bokhandeln.

Vinter hos Wood är tänkt att vara en varm hand som genom härlig mat visar dig vägen genom hela vinterhalvåret och med dessa nya recept dyker vi ner extra djupt i julhelgerna. Recepten är smakrika, krispiga, enkelt lyxiga och lite annorlunda mot vad du kanske vanligtvis serverat – samtidigt som många av de klassiska smakerna finns där, i en ny tappning. Men du, tänk på att julen också ska vara en tid för vila, återhämtning och umgänge. Det förtjänar vi alla och det är också därför jag skrivit ner flera små köpefusk du kan göra för att istället få en extra stund uppkrupen i soffan.

God jul och gott nytt år,
Sofia



CITRUSSALLAD MED NÖTTER

En god citrussallad tycker jag är ett måste på julbordet, det behövs för att bryta resterande tyngre rätter. Vid nötallergi går det utmärkt att ersätta nöterna med frön eller krispiga krutonger.

Ingredienser (4 PORTIONER)

2 huvuden baby gemsallad
2 små apelsiner
1 blond grapefrukt
2 msk bladpersilja
3 msk olivolja
Salt och peppar
1 dl blandade rostade nötter
såsom mandel, hasselnöt,
paranöt och valnöt
Zesten av ½ citron

Skölj och plocka salladen och lägg i en stor skål. Skär skalet av citrusfrukterna och filéa frukterna över skålen med sallad så saften rinner ner över salladen samtidigt som du skär i frukten. Pressa ur sista saften ur membranen från citrusfrukterna över salladen. Vänd ner bladpersilja och ringla över olivolja. Salta och peppra generöst och blanda salladen väl med oljan och citrussaften för att bilda en dressing.

Rosta nöterna i en torr panna och låt svalna. Hacka nätterna grovt och strö över salladen. Riv över citronzesten och servera.



KÅLSALLAD MED PARMESAN

Genom att skiva kålen och fänkålen mycket fint behöver den inte tillagas. En utmärkt sallad att förbereda eftersom den håller sig krispig länge. Men om du förbereder den så vänta med att vända i rödkålen till strax innan servering eftersom den färgar allting lila om den får stå för länge.

Ingredienser (4 PORTIONER)

1 msk olivolja + ytterligare
till servering
1 tsk flingsalt
150 g färsk grönkål
1 liten fänkål
¼ rödkålshuvud
50 g parmesan
1 citron, zest och saft

Repa grönkålen av mittnerven och riv i mindre bitar. Massera grönkålen med olivolja och flingsalt tills den mjuknat och blivit klargrön.

Hyvla fänkål och rödkål fint, helst på en mandolin men annars mycket tunt med en vass kniv. Blanda med grönkålen och pressa över citron och vänd ner citronzesten också. Riv ner hälften av parmesanen och vänd runt. Smaka av med lite mer olivolja, salt och peppar för att bryta syran.

Lägg upp på ett serveringsfat och riv över det sista parmesanen.



ROSTAD MJUK PEPPARKAKA MED BRYNT SMÖRFROSTING

Jag vågar nästan lova att det här är den godaste frostingen som existerar, använd den till fler saker än bara mjuk pepparkaka! Om du inte hinner baka den mjuka pepparkakan själv går det oftast alldeles utmärkt att köpa färdig på ditt närmaste bageri.

Ingredienser

(16–18 BITAR)

Mjuk pepparkaka

150 g smör + mer till formen

3 ägg

3 dl socker

½ dl farinsocker

2 dl gräddfil

4 dl vetemjöl

3 tsk bakpulver

1 ½ tsk malen ingefära

1 ½ tsk malen kryddnejlika

2 ½ tsk malen kanel

2 msk mandelspån

Brynt smörfrosting

75 g smör

2 rågade matskedar farinsocker

150 g Philadelphiaost

Smörj en brödform med smör och täck med mandelspån.

Värm ugn till 175°.

Smält smöret och låt svalna. Vispa ägg och socker pösigt med elvisp. Rör ner smör och gräddfil och blanda till en jämn smet. Skicka samman alla torra ingredienser i en separat skål och rör sedan ner pö om pö i smeten. Häll smeten i formen och grädda till en sticka kommer ut torr, ca 50–60 minuter. Låt svalna. Den mjuka pepparkakan går bra att göra ett par dagar i förväg.

Bryn smöret tills det är djupt karamellfärgat och doftar nöttigt. Häll i en stor skål och låt svalna. Häll i farinsocker och vispa på hög hastighet med elvisp till smöret är fluffigt och sockerkristallerna smält. Vänd ner Philadelphiaost och vispa samman tills frostingen precis går ihop. Förvara kallt fram till servering. Frostingen går bra att förbereda nån dag innan.

Skiva pepparkakan i tjocka skivor, rosta snabbt med ugnens grillfunktion eller stek i lite smör för en extra krispig version och toppa sedan med den brynta smörfrostingen.



RÖDBETSHUMMUS

Rödbetshummus är en så trevlig och festlig dip att servera under julhelgerna, jag tycker till exempel att det passar utmärkt att servera med kex samtidigt som man också serverar pepparkakor med ädelost, kanske till en glögg?

Ingredienser (4 PORTIONER)

1 burk kikärter, á 400g
2 förkokta rödbetor, kalla
1 citron, zest och saft
1 vitlöksklyfta, finriven
4 msk olivolja, plus mer
till servering
2 msk tahini
1 salladslök
Salt och peppar

Skölj kikärtorna tills de inte skummar längre. Hacka rödbetorna i 0,5 cm stora kuber, lägg undan en tesked av rödbetorna för att toppa hummusen med, och lägg sedan resten i en mixer tillsammans med kikärter, citron, vitlök, 4 msk olivolja och tahini. Mixa till en slät och fluffig hummus och smaka av med salt och peppar.

Lägg upp och ringla över olivolja och toppa med resterande rödbetor och skivad salladslök. Rödbetshummusen går bra att förbereda ett par dagar innan.



PECORINO OCH LÖKDIP

Det här är utan tvekan den godaste dippen jag någonsin gjort. Får du mot förmodan något över är det en utmärkt topping till Flatbreads som finns i *Vinter hos Wood*.

Ingredienser (4 PORTIONER)

4 schalottenlökar
2 msk olivolja
3 dl crème fraîche
1 ½ dl Pecorino, finriven
1 tsk vitlökspulver
Salt och peppar
2 vårlökar
Kex till servering

Skiva schalottenlök i ganska tjocka skivor och fräs gyllene i olivolja på låg värme tills den är djupt karamelliserad och lite krispig. Låt svalna.

Blanda Crème fraîche med Pecorino och vitlökspulver. Vänd ner 2/3 av löken och smaka av med salt och peppar.

Skeda upp dippen på ett fat. Toppa med skivad vårlök och det sista av den krispiga schalottenlöken. Servera med kex, chips eller ett gott bröd.



LAXTARTAR MED SAFFRANSAIOLI

Laxtartar är väldigt enkelt att göra men förutsätter att du har lax av den absolut bästa sorten. Citronen som är i tillagar laxen en aning, ungefär som en ceviche. Har du inte tid att göra egen aioli går det utmärkt att köpa färdig och bara vända ner saffran.

Ingredienser

(4 PORTIONER)

Laxtartar

360 g lax av sashimikvalitet,
exempelvis Salmalax

½ silverlök

2–3 msk kapris

1 tsk god olivolja

Saft av en halv citron

Salt och peppar

Zest av en hel citron

½ ask krasse

Saffransaioli

2 vitlöksklyftor

½ citron

2 äggulor

2 ½ dl neutral rapsolja

½ g saffran

Salt

Tills servering

Tunna skivor rostad baguette

Skär laxen i 0,5 cm stora kuber. Finhacka löken och blanda lax, lök, kapris, olivolja. Pressa i citronsaften och rör ner i laxen. Smaka av med generöst med salt och peppar och ställ kallt fram till servering.

Finriv vitlök och lägg i en stor skål tillsammans med citronsaften. Vispa samman med äggulorna och tillsätt sedan oljan i en tunn stråle tills du har en bra konsistens. Vispa ner saffran och smaka av med salt.

Toppa laxtartaren med nyklippt krasse och citronzest. Servera med saffransaioli som får ett sista varv med pepparkvarnen och tunna skivor rostad baguette.



ÖRT- OCH NÖTLABNEHBOLLAR MED APESINZEST

Labneh är en väldigt god och frisk färskost som är vanlig i Mellanöstern. Man kan rulla och smaksätta dem med oändliga kombinationer av kryddor och örter men jag tycker just apelsinzesten är trevlig för att få en julkänsla på osten. Servera som en del av en buffé eller till en plockbricka.

Ingredienser (4 PORTIONER)

2 stora nävar blandade valfria
örter såsom persilja, salvia,
oregano, rosmarin, mynta
½ dl blandade nötter såsom
valnöt, hasselnöt, paranöt
och pekannöt
Zesten av en apelsin
1 burk labnehbollar i olja

Finhacka örterna och nötterna och blanda väl med apelsinskal. Lägg ut över en skärbräda och rulla labnehbollarna i örthacket tills de är helt täckta. Förvara svalt fram till servering.



BLINIER MED GRÖNKÅL, PLOMMON OCH SAINT AGUR

Blinier är små ryska jästa plättar som är fantastiskt goda. Stek dem gärna mindre än en vanlig plätt så man kan ta dem i en tugga. Har du inte tid att jäsa och steka egna så finns det ofta bra blinier i frysdisken. Den klassiska toppingen till blinier är smetana, lök och rom men jag är väldigt förtjust i den här versionen.

Ingredienser (4 PORTIONER)

Blinier

25 g jäst
5 dl mjölk
2 dl bovetemjöl
2 dl vetemjöl
2 ägg, separerade i äggulor
och äggvitor
1 tsk salt
3 msk gräddfil
Smör att steka i

Topping

2 stora grönkålsblad
1 liten näve bladpersilja
1 dl Smetana
2 plommon
140 g Saint Agur
Olivolja
Salt och peppar

Smula jästen i en bunke. Värm mjölken till 37°. Häll lite mjöl över jästen och rör så jästen löses upp.

Sikta samman bovetemjöl, vetemjöl och salt. Rör samman med hälften av den resterande mjölken. Rör ner 2 äggulor och sedan resten av mjölken och jästen. Rör till en slät smet. Täck skålen och låt jäsa 1 timme i rumstemperatur.

Rör ner gräddfil. Vispa äggvitorna till ett hårt vitt skum och vänd ner i smeten försiktigt.

Hetta upp ett plättjärn med lite smör. Klicka i några skedar smet till varje plätt, vänd när de fått en bubblig yta och har stelnat på ovensidan. Stek gyllene och fluffiga på båda sidorna.

Riv grönkålen i centimeterstora bitar och stek snabbt i lite olivolja till kålen mjuknat och blivit klargrön. Vänd ner bladpersiljan och ta av värmen.

Toppa alla blinier med en liten sked smetana, lite grönkål, en tunn skiva plommon och smula över Saint Agur.



GRUYÈREGRATINERAD POTATIS

Den här rätten är mitt förslag till en ny potatisrätt till julbordet, som nästan är som en paj men även en god vegetarisk ersättare till Janssons frestelse. Den har definitivt en självskriven plats hemma hos mig i alla fall!

Ingredienser

(4 PORTIONER)

1 kilo fast potatis
1 purjolök
3 vitlöksklyftor
100 g bladspenat
4 ägg
2 dl grädde
200 g Gruyère
Olivolja
Salt och peppar

Värm ugnen till 200°.

Dela potatisen på längden och lägg i en ugnform. Ringla över olivolja, salt och peppar och rosta i 30 minuter tills potatisen är krispig på utsidan och mjuk på insidan.

Sänk ugnsvärmen till 180°.

Skiva purjolök och fräs i lite olivolja tills purjolöken är mjuk och har fått fin färg. Hacka vitlöken fint och vänd ner i purjolöken och stek ytterligare ett par minuter. Vänd ner bladspenaten, stek 1 minut och ta av värmen.

Vispa samman ägg och grädde. Riv Gruyère, lägg undan en liten näve och vänd ner resten i äggsmeten. Smaka av med generöst med svartpeppar och lite salt. Rör ner löken och spenaten.

Lägg över potatisen i en ugnform och häll över äggsmeten. Blanda väl och baka i ugnen i ca 35 minuter. Ta ut sista minuterna och strö över den sista Gruyèren och gratinera under grillfunktionen för att få en fin krispig yta.



VÅFFELMACKOR MED CHEDDAR, MOZZARELLA OCH GRÖNKÅL

Det här är ett utmärkt sätt att använda upp smårester från julbordet. Mackorna går bra att fylla med nästan vad som helst, fantasin – och vad du har i kylskåpet – är din enda begränsning.

Ingredienser

(1 PORTION)

1 macka

1 tsk smör

2 skivor ljust surdegsbröd

40 g mozzarella

4 skivor cheddarost

1 litet grönkålsblad

Olivolja

Flingsalt & nymalen

svartpeppar

Repa grönkålen av den grova mittnerven och riv i mindre bitar. Massera kraftigt med lite olivolja och salt.

Värm våffeljärnet och pensla hela med smör.

Arrangera mozzarella, grönkål och cheddarost över en brödskiva och toppa med den andra brödskivan för att bygga ihop en dubbelmacka. Lägg i våffeljärnet och tryck försiktigt ihop litegrann. Grädda tills brödet är djupt gyllene och krispigt och osten smält.

