

Norrländska julrecept

Här följer recept på några favoriter på det norrländska julbordet. Recepten kommer från Kristina Wikströms samlingar.

Tunnbrödsblöta

ca 1 literskinkspad eller buljong alt. mjölk med lite salt
tunnbröd
Smör
senap

Gör så här:

Värm buljong eller mjölk och salt i en panna.

Lägg ner och blöt tunnbrödet.

Ta upp med en hålslev.

Lägg upp på en tallrik tillsammans med julskinka, en klick smör och senap.

Det går även att skala ex. några morötter och andra rotfrukter och skära i bitar som får koka i vätskan och ätas som tillbehör.

Kallrökt lax med hjortronsås

ca 50-100 g kallrökt lax från länet
ca 2 dl Crème Fraiche
ca 0,5 -1 dl hjortronsylt
salt och peppar

Gör så här:

Skär laxen i små bitar.

Rör ihop ingredienserna.

Smaka av.

Servera gärna på tunnbröd.

Kalix Löjromssås

ca 3 dl Crème Fraiche
ca 100 g Kalix löjrom
1 liten röd eller gul lök, hackad
lite pressad citron
ev. lite salt och peppar

Gör så här:

Blanda alla ingredienserna.

Servera gärna till lax eller sik.



Varmrökt löjfilé på tunnbröd toppad med örtcrème och Kalixløjrom
ca 8 st Kalixlöja, varmrökt filé
tunnbröd

Örtcrème

1 dl Crème Fraiche
0,5 dl dill, hackad
0,5 dl persilja, hackad
salt, peppar
ev. lite limesaft
Kalixløjrom
Dill eller annat grönt till garnering

Gör så här:

Blanda alla ingredienser till örtcrèmen och smaka av med salt, peppar och ev. limesaft.
Bryt tunnbrödet i lagom stora bitar.
Lägg 1-2 löjfiléer på tunnbrödet.
Klicka crèmen på löjfilén eller bredvid på tunnbrödet.
Toppa eventuellt med en klick Kalixløjrom.
Garnera med grönt, ex. dill.
Servera på julbordet eller till nyår som förrätt.

Savoykålssallad med Västerbottensost®

1/4 savoykål eller några blad grönkål
0,5-1 rödlök, hackad
ca 0,5 dl varmrökt sidfläsk i små bitar
ca 1 dl riven Västerbottensost
1-2 dl Crème Fraiche
salt och peppar

Gör så här:

Skölj och skär savoykål och purjolök i bitar.
Förväll kålen i lätt saltat vatten under några minuter.
Häll över kallt vatten så att kålen kyls ner och låt rinna av i durkslag.
Knaperstek sidfläsket.
Blanda alla ingredienserna och smaka av.

Tomtegröt på korn

3 dl krossade korngryn (finns i hälsokosthyllan)
ca 1 l Mjolk
1 tsk salt
2 msk Smör
1 kanelstång
ca 1 dl Vispgrädd

Gör så här:

Koka upp korngryn med mjölk, salt, smör och kanelstång.
Låt koka på svag värme under lock i ca 40 minuter.
Rör om då och då, var försiktig så att gröten inte bränner vid.
Servera med kanel, socker och kall mjölk.



Gratinerade pepparkakor med Västerbottensost®

Pepparkakor

Västerbottensost

ev. hjortronsylt till servering

Gör så här:

Riv osten och lägg den på pepparkakorna.

Gratiner i ca 200 grader några minuter.

Låt kakorna svalna och lägg eventuellt en liten klick hjortronsylt ovanpå.

Servera gärna kakorna med glögg.

Älgeköttbullar

700 g älgfärs

1 gul lök

4 msk ströbröd

1 dl Vispgrädde

0,5 dl vatten

ca 2 tsk salt

ca 2 krm vitpeppar

1 ägg

ca 5 msk Smör

Gör så här:

Riv löken.

Blanda ströbröd, vatten, grädde, salt och peppar låt stå och svälla ca 10 minuter.

Blanda ner färsen.

Tillsätt äggen och blanda till en jämn smet.

Rulla en testköttbulle, stek och provsmaka.

Forma smeten till små fina köttbullar och lägg tätt i en smord långpanna.

Stek köttbullarna i ugnen på 250 grader ca 15 minuter.

Tips för enklare köttbullsrullning; Blöt händerna med vatten så fastnar inte smeten.

För mer information kontakta:

Anna Norrgård, Brand Manager, Norrmejerier

Email: anna.norrgard@norrmejerier.se

Telefon: 090-18 29 98

Om Norrmejerier

Norrmejerier Ek. Förening är norrlänningarnas mejeri. Vi förädlar årligen ca 192 miljoner kg norrländsk mjölk på våra mejerier i Umeå, Luleå och Burträsk till högklassiga mejeriprodukter som mjölk, fil, grädde och ost. Vi har unika varumärken som Västerbottensost®, Verum®, Gainomax® och JOKK® bärdryck. Norrmejerier ägs av ca 630 bönder i Norrbotten, Västerbotten och Västernorrland, sysselsätter ca 475 årsanställda och omsätter ca 1,8 miljarder kronor per år.