

INNEHÅLL

En jul fylld av värme, dofter
och smaker 7

Adventsmingel 9

Julbak 58

Julbordet 121

Juldesserter 167

Register 198



En jul fylld av värme, dofter och smaker

Jul är för mig gemenskap, glädje, förväntan, tända ljus, sprak från vedspisen, snö som glimrar, dofter och smaker. På senare år har Bydalen blivit jul för mig. Det blir liksom ingen riktig jul om den inte firas i vårt vinterhus uppe i Jämtland med hela familjen. Platsen där själen matas med lugn, värme, frisk luft, vackra fjäll, mycket snö och krispig kyla som biter i kinderna.

Ända sedan jag var liten har julen varit viktig för mig. När jag sluter ögonen och tänker på julen kan jag direkt känna doften av nejlika, kanel och saffran. Känner du igen dig?

Julen är förknippad med många olika saker för olika människor, och för mig är det framför allt dofter och smaker som skapat upplevelser och minnen genom åren.

Nu vill jag bjuda in dig till allt vad jag tycker hör julen till, från julbak och festligt adventsmingel med goda tilltugg och härliga drinkar till maten på julbordet och ljuvliga juldesserter. Alla mina favoriter finns samlade i den här boken för att inspirera till en riktigt smakrik tid fram till jul och självklart under självaste julen.

En god jul ska innefatta god stämning, god gemenskap och framförallt en massa god mat. Det är min melodi.

Jag önskar dig en riktigt god jul – med guldkant.



Briegranar med honungskaramelliserade valnötter och chili

12 bitar

15 minuter

Briegranar passar utmärkt kring jul. De är små, söta och naggande goda. Servera dem på adventsminglet som en del av en ostbricka eller som en alldeles egen rätt.

INGREDIENSER

250 g brieost, av hårdare sort
1 dl hackade valnötter
2 msk flytande honung
flingsalt
6 salta pinnar
½ dl finhackad persilja
chiliflakes

Tips!

- Persiljan går att variera med färsk timjan, rosmarin eller annan ört.
- Nötterna går att variera.

GÖR SÅ HÄR

1. Skär brieosten i tolv små ”granar”.
Lättast är det att dela brieosten i fyra delar och sedan skära tre mindre av varje del.
2. Rosta de hackade valnötterna i en torr stekpanna på medelhög värme. När det börjar dofta nötigt och knäppa till i nötterna, ringla över honungen. Låt honungen bubbla in i nötterna och strö över flingsalt.
3. Doppa direkt ena sidan av osten i nöthacket så att det fastnar.
4. Gör ett litet hål i brieostens kant med en termometersticka eller ett trägrillspett. Halvera en salt pinne och tryck in.
5. Garnera med finhackad persilja och lite chiliflakes.

Winter Aperol spritz

1 glas

10 minuter + 4 timmar i frysen

Aperol spritz är en klassiker – och den blir ännu charmigare med en julig twist. En stor isbit av tranbärsdryck med kanelstång, nejlikor, stjärnanis, rosmarin och bär gör susen – resultatet blir både gott och vackert.

JULIG TRANBÄRSIS

½ skiva apelsin

5–6 tranbär eller lingon

1 hel kanelstång

3–4 hela kryddnejlikor

1 stjärnanis

1 kvist rosmarin

¾ dl tranbärsdryck (beroende på vad
din form rymmer)

DRINK

5–6 cl Aperol

15–20 cl prosecco

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg ned apelsinskiva, tranbär, hel kanelstång, hela nejlikor, stjärnanis och en kvist rosmarin i en stor iskubsform. (Min is-silikonform tar 1 dl vätska per fack.)
2. Fyll upp med tranbärsdryck och låt stå i frysen i minst 4 timmar.
3. Lägg isbiten i ett vinglas, tillsätt Aperol och fyll upp med prosecco.

Tips!

Ingen tranbärsdryck hemma?
Använd vatten – isbitarna blir
lika vackra ändå.





Julgransbröd med mozzarella och vitlökssmör

1 träd, 21 bullar

10 minuter + 60 minuter jäsnings + 20 minuter i ugn

Detta julgransbröd är magiskt gott precis när det kommer ut ur ugnen, när mozzarellan inuti är alldeles varm. Men det är också fantastiskt gott kallt. Saftigt, smakrikt och luftigt!

INGREDIENSER

25 g jäst
3 dl ljummet vatten, 37 grader
½ msk olivolja eller neutral olja
1 msk flytande honung
1 tsk salt
6–6 ½ dl vetemjöl
1 ½ paket minimozzarella (à 125 g)

VITLÖKSSMÖR

100 g smör
1 stor vitlöksklyfta, riven
2 msk finhackad persilja
flingsalt

GÖR SÅ HÄR

1. Smula jästen i en bunke och tillsätt ljummet vatten. Rör tills jästen lösts upp helt.
2. Ha i olivolja, honung och salt, rör ihop.
3. Tillsätt mjölet successivt och arbeta samman till en smidig deg.
4. Smörj en bunke med lite olivolja i botten, lägg i degen och låt den jäsa under bakduk 30 minuter.

5. Vänd upp degen på ett lätt mjölat bakbord. Rulla ut till en längd och dela degen i 21 lika stora bitar. Rulla alla bitar till runda bullar. (Mjöla händerna lätt.)
6. Platta till bullen något och tryck in en minimozzarella i botten av bullen och knyt sedan igen degen under lite snyggt.
7. Täck en plåt med bakplåtspapper. Lägg ut bullarna intill varandra likt en julgran, se bilden. Lägg en bakduk över och låt jäsa 30 minuter.
8. Smält under tiden smöret. Tillsätt riven vitlök och finhackad persilja.
9. Sätt ugnen på 200 grader varmluft.
10. Skeda vitlökssmöret på brödet, strö över flingsalt och grädda i ugnen tills det fått fin, gyllene färg, cirka 20 minuter.
11. Ta ut, låt svalna något och njut.

Pepparkakskladdkaka

10 minuter + 25 minuter i ugn

Jag är en av dem som älskar kladdkaka av alla de slag. Det är en klassiker som kan varieras med olika smaker, och självklart vill jag ha med en julvariant. Så här gör jag min pepparkakskladdkaka med krämig frosting och syrliga lingon på toppen. Perfekt julfika!

INGREDIENSER

225 g smör
180 g vetemjöl special
200 g strösocker
100 g farinsocker
12 g pepparkakskrydda (cirka 2 msk)
12 g vaniljsocker (1 msk)
2 nypor salt
3 ägg

FROSTING

100 g Philadelphiaost
200 g vispgrädde
30 g florsocker
2–3 g vaniljsocker
1 knivsudd vaniljpulver

TOPPING

lingon
riven pepparkaka
ev. någon örtekrydda

GÖR SÅ HÄR

1. Spänn fast ett bakplåtspapper i botten av en springform som är 23 cm i diameter. Smöra och mjöla kanterna med vetemjöl och slå av överflödigt mjöl.
2. Sätt ugnen på 175 grader varmluft.
3. Smält smöret i en kastrull.
4. Blanda samman vetemjöl special, strösocker, farinsocker, pepparkakskrydda, vaniljsocker och lite salt i en bunke.
5. Vänd ihop den torra blandningen med smöret och knäck sedan i ett ägg i taget under omrörning. Rör till en slät och glansig smet.
6. Häll smeten i formen och grädda i 20 minuter.
7. Ta ut kakan och låt svalna.
8. Lägg alla ingredienser till frosting i en bunke. Vispa med elvisp tills det precis blir en fluffig frosting. Lägg i en spritspåse och spritsa på den rumstempererade kakan.
9. Dekorera med lingon, riven pepparkaka och eventuellt någon örtekrydda.



Tips!

- Gör frostringen medan kakan gräddas.
- Det går även bra att bara vispa grädde och toppa kakan med.

Saffranstryfflar med konjak

Cirka 30 tryfflar

20 minuter + 60 minuter i kyl

Tryfflar är små chokladpraliner med len, fyllig konsistens och en lyxig känsla. Här i kombinationen vit choklad, saffran, vanilj, konjak och kokos. Försvinnande goda!

INGREDIENSER

200 g vit choklad
½ burk kondenserad mjölk
½ g malen saffran
1 krm vaniljsocker
1–1 ½ tsk konjak
1 msk smör
riven kokos

GÖR SÅ HÄR

1. Finhacka chokladen.
2. Värm upp den kondenserade mjölken i en kastrull. Vänd i chokladen och låt smälta samman under omrörning.
3. Tillsätt saffran, vaniljsocker och konjak.
4. Rör till sist i smöret och rör till en blank smet. Häll över i en skål och låt stå ute i kylan eller i kylskåpet någon timme.
5. Häll upp riven kokos i en skål.
6. Ta upp smeten med en tesked och forma bollar med händerna. Rulla dem direkt i riven kokos och lägg dem på ett fat. Förvaras i kyl.



Boarpssill

4 portioner

10 minuter + 2 dygn i kyl

Min uppväxt har givit mig många mysiga jular hos min mormor och morfar. Det blev ofta "Boarpssill" som vi kallade den, eftersom de bodde just i Boarp, ett stenkast från Båstad. Numera är den ett stående inslag på mitt julbord, det har blivit en familjetradition – även hemma hos mina föräldrar som idag är bosatta i Boarp. Boarpssill är både söt och syrlig, och den smakar mycket dill, vitpeppar och julig kryddpeppar.

INGREDIENSER

½ dl ättiksprit (12 %)
1 dl strösocker
1 ½ dl vatten
1 stor rödlök
1 knippe dill (25 g)
1 ½ msk stötta kryddpepparkorn
6–7 stötta vitpepparkorn
1 paket 5-minuterssill (430 g)
1 nypa flingsalt

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda samman ättiksprit, socker och vatten i en bunke.
2. Halvera och strimla rödlöken. Hacka dillen. Stöt kryddpeppar och vitpeppar i en mortel.
3. Skär lagom stora bitar av sillen.
4. Lägg lök, sill, dill, kryddpeppar och vitpeppar i bunken, vänd ihop.
5. Smaka av med lite flingsalt och lägg sillen i en burk.
6. Förvara i kylskåp två dygn före servering.

Tips!

Det går att äta sillen på en gång, men den blir godare efter ett dygn och ännu godare efter två.



Frisk julsallad

4–6 portioner

20 minuter

Den här salladen bjuder på sött, salt, syrligt, krispigt och mjukt på samma gång. Blandningen av äpple, apelsin, granatäpple, tranbär, nötter och kål är underbar, och tillsammans med dressingen doftar den verkligen jul.

INGREDIENSER

400 g grönkål
30 g svartkål
30 g valnötter
30 g pistagenötter, skalade
2 apelsiner, gärna blodapelsin
1 äpple
¼ dl granatäppelkärnor
½ dl torkade tranbär

DRESSING

¾ dl rapsolja
1 msk dijonsenap
1 msk citronsaft
1 msk sherry-, champagne-, rödvins-,
vitvins- eller äppelcidervinäger
1 ½ tsk honung
1 ½ msk vatten
salt
nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Koka upp vatten i en stor kastrull.
2. Skär bort stjälkarna från grönkålen.
3. Doppa bladen hastigt i det kokande vattnet och skölj sedan av dem direkt i kallt vatten. Spara eventuellt 2–3 blad som får vara helt råa i salladen. Strimla grovt.
4. Finstrimla svartkålen.
5. Rosta valnötter och pistagenötter i en torr stekpanna på medelvärme tills det knäpper i nötterna och det doftar rostat nötigt. (Eller köp rostade i butik.)
6. Skär bort skalet på apelsinerna, skär dem i skivor och dela skivorna på hälften. Skär äpplet i bitar.
7. Vispa ihop ingredienserna till dressing i en skål, eller skaka samman dem i en burk med lock.
8. Vänd ihop grön- och svartkål med dressing i en skål.
9. Vänd i apelsin, äpple, nötter, granatäppelkärnor och torkade tranbär. Servera!



Syrlig äppel- och kanelsorbet

4 portioner

20 minuter + 30–40 minuter i glassmaskin

Äpple är jul för mig. Inte bara kanderade äpplen som jag ätit sedan barnsben på Sigtuna julmarknad, eller äppelmoset som ställs fram till julskinkan på julbordet, utan även syrlig äppelsorbet med en ton av kanel som serveras som ett friskt avslut på middagen.

INGREDIENSER

2 äpplen, Granny Smith
2 dl ofiltrerad äppeljuice
eller äppelmust
1 ¼ dl citronsaft (cirka 2 citroner)
1 ½ dl strösocker
1 kanelstång
2 msk flytande glykos

GARNITYR

äppelskivor
8 kanelstänger
malen kanel

GÖR SÅ HÄR

1. Skala, kärna ur och finhacka äpplena.
2. Mät upp ofiltrerad äppeljuice eller must i en kastrull med citronsaft och strösocker.
3. Tillsätt äppelhack och kanelstång.
4. Låt sjuda försiktigt ett par minuter, inte koka.
5. Ta upp kanelstången. Mixa slätt med stavmixer. Tillsätt flytande glykos, rör ihop och låt svalna helt. Ett tips är att sätta ned kastrullen i ett kallt vattenbad med is för att skynda på processen.
6. Sätt igång glassmaskinen och häll i sorbetsmeten. Låt maskinen gå tills du fått en fin sorbet.
7. Lägg sorbeten i en bunke och förvara i frysen.
8. Servera sorbeten i portionsglas. Garnera med en tunn äppelskiva och ett par kanelstänger, och pudra lite malen kanel över varje portion. Ett friskt härligt avslut!

