

ÅRETS ÖLIGASTE JULBORD

MED LUDWIG TJÖRNEMOS JULMENY

DRAVKNÄCKE MED SILL OCH ÄGG

6 personer

Knäcke

80 g *Mariestads Winter Strong Ale*
20 g matjessillslag
6 st äggulor
3 st ägg
300 g vetemjöl
200 g rågmjöl
100 g drav från ölframställning
15 g salt

Blanda allt och baka i ugnen på 160°C i ca 10–15 min.

Kräm

4 st äggula
1 filé matjessill, hackade
10 g crème fraîche
15 g brynt smör
4 g gräslök
salt
svartpeppar

Värm äggulorna i en kastrull tills de börjar koagulera, häll i resterande ingredienser och kyl ner. Mixa till en slät kräm. Lägg krämen på knäcket och toppa med gräslök.

GRAVAD LAXTARTAR MED SENAP OCH ÄPPLE

6 personer

150 g gravad lax
2 kvistar dill
½ äpple
10 g pepparrot, riven
1 tsk rostat fänkålsfrö, malen
Hacka laxen och äpplet fint, blanda med hackad dill och pepparrot, smaka av med salt, fänkålsfrö och peppar.

Kräm

3 st äggulor
3 msk söt/stark senap
4 msk *Melleruds Prima Julöl*
3 dl olja
salt
vinäger

Mixa äggula med senap, öl och salt. Montera ner oljan försiktigt tills den binder och blir tjock. Smaka av med vinäger.

Picklad lök

3 st steklök
1 dl ättika
1 dl socker
2 dl vatten

Koka upp pickelslagen och lägg ner löken som är delad på mitten. Låt stå till servering.

Grönkål

6 blad grönkål
olja

Friterar grönkålen krispig i oljan på 180°. Lägg på papper och salta.

KRYDDIG KORV MED RÖDKÅL, BRYSSSELKÅL OCH TUNNBRÖD

6 personer

Rödkål

¼ huvud rödkål
4 st lagerblad, färska
10 g backtimjan
3 dl Wisby Julöl
2 msk smör
1 st kanel
salt
champagnevinäger

Skiva kålen tunt och lägg ner i kastrull med resterande ingredienser och låt koka ca 40 min eller tills kålen blir mjuk. Smaka av med salt och vinäger.

Korv

200 g högre
100 g hjort innanlår
50 g lardo
50 g späck
5 g salt
10 drag svartpeppar
10 g vatten
6 g maizena

Smaksättning

70 g schalottenlök
20 g vitlök
2 g citronzest
20 g persilja, hackad
3 g citrontimjan, plockad
2 tsk espelette
2 tsk långpeppar, mald
1 tsk kanel, mald
1 ask stjärnanis, mald

Finhacka lök och vitlök, fräs tills det mjuknar. Blanda i resterande råvaror och kyl ner. Mal köttet, lardo och späck, blanda ner resterande ingredienser och fyll i fjälster. Baka av i ugnen på 100° i ca 15 min eller till en kärntemperatur 58°, kyl ner. Vid servering. Stek korven krispig och servera.

Tunnbröd (ca 50 st)

Del 1

30 g jäst
0,5 dl socker
100 g smör
3 dl mjölk
2 dl Wisby julöl
1 dl honung
2 tsk anis
2 tsk fänkålsfrö
10 g salt
400 g rågsikt
400 g vetemjöl

Del 2

600 g kokt fast potatis, pressad
300 g rågsikt
1000 g vetemjöl

Del 1

Smula jästen i en bunke och tillsätt sockret. Smält smöret och håll i mjölk, honung, kryddor och salt. Värm till 37°. Häll vätskan över jästen och rör om ordentligt. Tillsätt rågsikt och vetemjöl. Rör ihop till en kladdig deg och jäs under bakduk cirka 1,5 timme.

Del 2

Tillsätt potatis, rågsikt och vetemjöl. Arbeta hastigt ihop med degkrok. Ta upp degen och rulla till en fin rulle. Dela rullen i 24 bitar och kavla ut varje bit med lite extra mjöl till en kaka på cirka 20 cm i diameter. Lägg smörpapper mellan varje kaka och frys in, eller låt jäsa under bakduk någon timme före stekning. Ska du steka fryst bröd tar du fram det 2 timmar innan så det rumstempereras.

Topping

20 st brysselkål
3 dl majonnäs
2 msk olivolja
1 msk vinäger
salt
smörgåskrasse
friterad lök

Plocka bladen från 6 st brysselkål och vänd upp i salt, vinäger och olja. Dela resterande brysselkål i halvor och fritera i olja som är 180° tills den blir gyllenbrun, toppa med salt.

BAKAD GRIS MED KONFITERAD POTATIS, KARAMELLISERAD ÄPPELKRÄM OCH ANSJOVIS

6 personer

500g fläskkotlett, helst på ben med svål.
smör
timjan
lagerblad
vitlök

Skiva och stek grisen gyllenbrun i smör med kryddorna. Baka i ugnen på 120°C till en kärntemperatur på 64.

Konfiterad potatis

6 st potatis
100 g smör
2 st vitlöksklyftor
1 kvist timjan

Skiva potatisen och lägg i en form med smöret. Baka i ugnen på 150° i ca 20 min eller tills potatisen är mjuk.

Potatis-crust

3 st potatis
olja
salt

Riv potatisen på rivjärn och fritera i olja på 160° tills de blir gyllenbruna. Lägg på papper och salta.

Ansjoviskräm

4 st ansjovisfilé
1 st äggula
1 msk ansjovisspad
3 dl olja

Mixa ansjovis, ägg och spad slät, montera ner olja tills den tjocknar. Smaka eventuellt av med salt.

Äppelkräm

6 st röda äpplen
vinäger
salt

Dela äpplena på hälften och baka i ugnen på 140° i 40 min. Passera äpplena genom en grovmaskig sil så skalerna försvinner. Mixa ihop i en mixer och smaka upp med salt och vinäger.

Sås

3 dl fläskfond (funkar bra med oxfond)
1 st lök
3 dl *Pistonhead Chimney Sweeper*
2 klyftor vitlök
1 kvist timjan
1 st lagerblad
2 st stjärnanis
1 st kanel
salt
vinäger

Fräs löken, vitlöken och örterna tills de blir mjuka. Tillsätt kryddorna och örterna. Häll på ölen och låt koka ca 5 min på låg värme. Tillsätt fonden och reducera till hälften. Smaka upp med salt och vinäger.

MJUK PEPPARKAKA MED YOGHURTSORBET, APELSIN OCH KRYDDIG ÄPPELMUST

6 personer

Pepparkaka

1,5 l vetemjöl
7,5 dl socker
500 g smör
500 g grädde
2,5 dl sirap
300 g mjölk
2 dl *Brutal Brewing Raw Law Apple & Cinnamon*
5 tsk bikarbonat
5 tsk kanel
5 tsk ingefära, torkad
3 st zest från apelsin

Blanda alla torra ingredienser och sen tillsätt de blöta.
Baka i ugnen på 175° i ca 40 min.

Yoghurtglass

330 g yoghurt
67 g socker
45 g glykos
1 st gelatinblad
1 st zest från apelsin
0,5 st juice från apelsin

Koka socker och glykos med lite yoghurt, i med gelatin. Låt svalna lite, blanda med resten. Kör i glassmaskin eller Paco.

Kryddig glöggmust

3 dl Grythyttans Skogsglögg
3 dl äppelmust
1 dl socker
1 st stjärnanis
1 st kanel
2 st pomerans (inget måste)
10 g ingefära, färsk
2 st apelsinskal + juice
1 msk kardemumma, hel

Smält socker tills det blir gyllenbrunt(karamell).
Häll i resterande ingredienser och låt koka ihop
och reducera till cirka hälften. Sila och servera.

Topping

maräng
saltrostade mandlar
apelsinzest