

Jul på
**Daniel
Müllerns**
sätt

Daniel Müller



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



I år blir det jul på mitt sätt

Det har varit ett annorlunda år. Nu gör vi det till en möjlighet att fira en ny sorts jul. Låt oss skicka ut alla köer och all trängsel och istället ägna oss åt att fylla borden med doftande fat och spännande skålar. I år lämnar vi bufféjulen och sätter de nättare faten direkt på bordet. Vi ger våra gäster fräscha rätter med spännande smaker och snygga presentationer.

För mig handlar julen inte bara om mattraditioner. Min jul handlar om att trivas och att umgås. Den handlar om mat som är inbjudande. Julmat måste inte vara brun, tung och fet. Jag vill bjuda på världens smaker och färger i både kött, fisk och grönsaker. Alla ska känna sig välkomna och alla ska vilja sitta vid mitt bord. En sådan jul vill jag servera.

Min julmeny är enkel att portionsberäkna, den minimerar kökets svinn och när den serveras vid bordet hinner varje gäst njuta av uppläggningsen innan det är dags för avsmakning.

Här har jag samlat mina favoriter i år. God jul!

Daniel Müllern, Customer Chef / Kökschef

Daniel Müllern



Sesamstekt grönkål och broccoli



10 personer



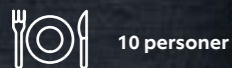
160 °C / 200 °C

Nötiga toner från sesam möter doftande rostad kål. En given sidorätt till griljerade revben eller köttbullar.

- 300 g** plockad grönkål
- 2 msk** sesamolja
- 3 msk** sesamfrön
- 1 tsk** salt
- 500 g** broccolibuketter
- 1 msk** olja
- 1 tsk** salt
- 4 msk** **HELLMANN's Sesame Soy Vinaigrette**

Sesamstekt grönkål och broccoli

- Vänd upp grönkål, sesamolja, sesamfrön och salt i ett bleck. Rosta dem i 160 °C i ca 7-10 min.
- Vänd upp broccolin med matolja och salt. Rosta i ugn 200 °C i ca 5 minuter.
- Blanda försiktigt broccolin med grönkålen och ringla över **HELLMANN's Sesame Soy Vinaigrette**.



10 personer

Äpple- & pepparrotssill

Klassisk sill med syra och styrka i smaken tack vare äpple och pepparrot. Färskt grönt som dill och gräslök rundar av.

400 g inläggningssill, 5-minuters

- 1 litet syrligt äpple
- 1 ½ dl Rama Professional Fraiche 24%
- 1 dl HELLMANN's Majonnäs
- 3 msk finriven pepparrot
- 1 msk fint skuren gräslök
- 1 msk fint skuren dill
- 1 krm nymald svartpeppar
- 2 krm salt

Äpple- & pepparrotssill

- Häll av sillen och skär i mindre bitar. Tärna äpplet i ca 5 mm stora tärningar. Blanda alla ingredienserna och vänd i äpplet och sillen. Låt stå minst 1 dygn i kylen.



10 personer

Krämig Bloody Mary-sill

Smaken av tomat, Tabasco och vodka för tankarna till Bloody Mary. Här vänds smakerna runt i HELLMANN's Majonnäs och Crème Fraiche vilket resulterar i en fin krämig sill med annorlunda smak.

400 g inläggningssill, 5 minuters

- 1 dl HELLMANN's Majonnäs
- 1 dl Rama Professional Fraiche 24%
- 2 msk tomatpuré
- ½ msk vodka (frivilligt)
- 1 tsk Tabasco
- 1 tsk grovmald svartpeppar
- 2 tsk citronjuice
- 1 tsk sellerisalt
- 30 g fint skuren blekselleri

Krämig Bloody Mary-sill

- Häll av sillen och skär i fina bitar. Blanda övriga ingredienser till en härlig kräm. Vänd i sillen och låt stå i kyl minst 1 dygn.



10 personer

Vegetarisk currysill

En svill är "sill" baserad på svamp istället för fisk. Den här görs på shiitakesvamp med len curry. För vegansk version ersätter du gräddfilen med växtbaserad fraiche.

300 g picklad shiitake, se nedan

- 2 msk vatten
- 1 ½ msk curry
- 1 ½ dl gräddfil
- 1 dl HELLMANN's Vegan Majonnäs
- 3 msk mango chutney
- 1 bit purjolök, ca 7 cm

Picklad shiitake

- 300 g shiitake
- 1 dl ättika
- 1 dl socker
- 2 dl vatten
- 1 msk Knorr Professional Ingefära kryddpuré
- 1 st krossad vitlöksklyfta
- 5 g grov timjan

Picklad shiitake

- Koka upp ättika, vatten och socker med Knorr Professional Ingefära kryddpuré, vitlök och timjan. Låt koka 5 minuter.
- Tillsätt svampen och koka ytterligare 10 minuter. Låt svampen svalna i sin lag i minst 24 timmar.

Vegansk currysill

- Koka upp vatten och curry till en kryddpasta. Låt den svalna. Tryck ur vätskan ur svampen och skär den i mindre bitar samt strimla purjolöken. Blanda curryn med resterande ingredienser. Vänd i svamp och purjolök. Låt stå i kyl minst 1 dygn.





Deviled eggs med hummer



10 personer

Populär plockrätt både i USA och över delar av Europa. I Frankrike kallas fyllda ägg Oeuf mimosa eller Russian Eggs. Oavsett namn blir denna version en delikatess med hummerkött och persilja.

- 10** kalla kokta ägg, 7-minuters
- 4 msk** HELLMANN's Majonnäs
- 1 msk** MAILLE Senap Dijon Original
- 1 tsk** citronjuice
- Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré efter smak
- salt
- nymald svartpeppar
- rökt paprikapulver
- 1 msk** hackad persilja
- 300 g** kokt hummerkött, eller kräftor

Deviled eggs med hummer

1. Dela äggen och ta ut äggulan. Blanda äggula med HELLMANN's Majonnäs, vinäger, MAILLE Senap Dijon Original, salt, peppar och några droppar Tabasco eller Sriracha.
2. Fyll äggen med röran. Toppa med hummerkött, pudra över lite paprikapulver och hackad persilja.



Pastramilax med syrade grönsaker & yoghurt

Mycket god lax med pastramikryddor som kontrasteras fint mot de picklade grönsakernas syra.



10 personer



100 °C

Lax

- 600 g lax, backloin
- 30 g salt
- 10 g socker
- 50 g pastramikryddor, se nedan

Pastramikryddor

- 2 dl paprikapulver
- 2 msk grovmald svartpeppar
- 2 msk grovmald rosépeppar
- 2 msk grovmald torkad grönpeppar

- 1 msk malda fänkålsfrön

- 1 msk malda dillfrön
- 2 tsk cayenne

Yoghurtsås

- 5 msk yoghurt
- 2 tsk lime
- Skal från ½ lime, fint rivet

Syrade grönsaker

- 1 st fänkål
- 2 st skalade morötter
- 2 st skalade röda lökar
- 2 st skalade gulbetor
- 30 g plockad dill
- 1 dl ättika
- 1 dl vatten
- 90 g socker
- 5 g salt

Pastramilax

1. Gnid in laxen med salt och socker. Ställ i kyl ca 6 timmar.
2. Torka av med papper och rubba in de blandade pastramikryddorna.
3. Sota laxen runt om i torr varm panna. Baka i ugn 100 °C till ca 35 grader i mitten. Kyl!

Syrade grönsaker

1. Hyvla grönsakerna tunt på mandolin ca 2 mm. Lägg dem i kallt vatten i kyl.
2. Koka upp vatten, ättika, salt och socker. Låt den svalna. Häll av och torka grönsakerna. Vänd upp dem i lagen och avsluta med plockad dill.

Yoghurtsås

1. Blanda yoghurt med limesaft och skal.

Servering

1. Lägg upp pastramilaxen på ett fat tillsammans med de syrade grönsakerna och ringla över lite yoghurt.



Rimmad kokt torsk med kryddpeppar, skånsk senap och ärter



10 personer



120 °C

Klassisk fiskrätt som får härlig julsmak av kryddpeppar och skånsk senap. God gräddsås knyter ihop rätten.

Rimmad torsk

1 kg torskfilé utan skinn
50 g salt
10 g socker

Gräddsås

1 l Rama Professional Mat 15%
2 msk MAIZENA Majsstärkelse
3 msk vatten
salt

Till servering

Mortlad kryddpeppar
Kokta gröna ärter
Skånsk grov senap

Rimmad torsk

Gnid in fisken med salt och socker. Plasta och ställ i kyl 12 timmar. Skölj av fisken och baka den i ugn 120 °C under plastfilm till en innertemp på 50 °C.

Gräddsås

Koka upp Rama Professional Mat 15%. Rör ut MAIZENA Majsstärkelse i vatten och red av grädden. Smaka av med salt.

Till servering

Servera med mortlad kryddpeppar, kokta gröna ärter och skånsk grov senap.

Griljerade revben korean style



10 personer



100 °C / 200 °C

Dessa griljerade revben är inspirerade av koreanska smaker där frisk och varm ingefära samsas med nötig sesamolja och sötman från honung för att skapa en riktig fullträff.

Revben

2 kg tjocka revben på ben

Marinad

2 msk Knorr Kryddpasta Vitlök

2 msk Knorr Professional Ingefära kryddpuré

1 dl soja

½ dl ättika

1 dl honung

2 msk sesamolja (kan bytas mot t.ex. neutral rapsolja)

4 msk koreansk chilipasta, Gochujang

Till servering

4 msk rostade sesamfrön

Grillade revben korean style

1. Blanda ihop alla ingredienserna till marinaden. Lägg köttet och marinaden i en vakuumpåse och vacca lagom hårt. Låt köttet ligga minst 24 timmar. Baka sedan köttet i ånga 100 °C i ca 7-8 timmar. Ta ut köttet ur påsen och spara marinaden.
2. Reducera ner marinaden till hälften. Sätt ugnen på 200 °C, pensla köttet med marinaden och griljera det i ca 15 minuter. Pensla på lite mer marinad och strö över sesamfrön.





Vegetariska bullar "No meatballs"



10 personer



190 °C

Lakto-ovo-vegetariska köttbullar på morot, champinjoner, rotselleri och prästost ger en fin nordisk smak för dina gäster som äter grönt.

- 100 g skalad morot
- 250 g champinjoner
- 175 g skalad rotselleri
- 100 g gul lök
- 2 msk matolja
- 200 g kokta belugalinser
- 50 g SLOTS Tomatpuré
- 80 g havregryn
- 100 g riven ost, ex prästost
- 10 g Knorr Kryddpasta Timjan
- 10 g KNORR Svampfond, koncentrerad
- 1 st ägg

Till glasering

- 50 g SLOTS Ketchup
- 40 g ättika

Vegetariska bullar

1. Riv morot, selleri och champinjon grovt. Finhacka lök. Stek allt på medelvärme i matoljan tills all vätska försvunnit. Låt svalna.
2. Mixa alla ingredienserna i en stor mixer till en smet. Forma till lika stora bullar och baka av i ugn 190 °C till de är 95 °C i mitten, ca 20 minuter.

Glasering

Koka ihop ketchup och ättika och pensla bullarna.



Dopp i grytan

kryddig kycklingbuljong med frikadeller och grillat bröd



10 personer

Omtyckt julrätt, här med asiatiska smaker och kycklingbuljong istället för fläsk.

Kycklingbuljong

- 1 l **Knorr Professional Kycklingfond**
- 2 msk soja
- 2 st limeblad
- 6 st sichuanpepparkorn
- 3 st kryddpepparkorn
- 1/3 röd chilipeppar
- 1 msk fisksås
- 2 msk sesamolja

Frikadeller

- 300 g kycklingfärs
- 1 dl **Rama Professional Visp 31%**
- 2 st äggulor
- 1 msk soja
- 5 g salt
- 3 msk rostad lök
- 2 tsk sesamolja
- 1 krm svartpeppar

Till servering

- 10 skivor surdegsbröd, t. ex. levain

Kycklingbuljong

Värm kycklingbuljongen med soja, limeblad, peppar och fisksås. Låt stå på medelvärme i minst 1 timme.

Frikadeller

1. Mixa den kalla kycklingfärsen med salt, soja, äggulor och **Rama Professional Visp 31%**. Tillsätt sesamolja, rostad lök och svartpeppar. Forma till små frikadeller och lägg ner dem i buljongen.
2. Låt dem sjuda i buljongen ca 25 minuter. Servera allt i grytan på bordet med nygrillat bröd.



Ljummen pepparglaserad rostbiff med grov curryremoulad och friterad lök



10 personer



125 °C

Rostbiff med kryddig pepparglasering och friterad lök kommer skapa många nya julminnen. Kanske en ny klassiker?

Rostbiff

- 1 kg oxinnanlår eller ryggbiff, putsad
- 3 msk Milda Flytande Margarin
- ½ msk salt
- 2 msk Knorr Professional Peppar kryddpuré

Curryremoulad

- 500 g pickles, avrunnen
- 3 dl HELLMANN's Majonnäs
- 1 msk Knorr Professional Curry kryddpuré
- 1 tsk salt
- 1 krm nymald svartpeppar

Friterad lök

- 3 st gula lökar, skalade
- 1 dl MAIZENA Tapioka
- salt

Rostbiff

Börja med att salta köttet och bryn gyllenbrunt i Milda. Pensla med Knorr Professional Peppar kryddpuré. Baka i ugn 125 °C till en innertemperatur på 52 °C. Låt köttet vila 10-15 minuter. Skär upp i 5 mm tjocka skivor.

Curryremoulad

Hacka pickles grovt. Blanda med HELLMANN's Majonnäs och Knorr Professional Curry kryddpuré. Smaka av med salt och peppar.

Friterad lök

Skär lök i tunna ringar om ca 2-3 mm. Vänd upp i MAIZENA och friteras gyllenbrunt 160 °C. Låt dem torka på papper och salta lätt.





Coleslaw på rödkål med ingefära & apelsin



10 personer



12t

Rödkål är för många ett måste på julmenyn, här utgör den basen i en coleslaw med pigga smaker av ingefära och apelsin.

- 1 kg** fint strimlad rödkål
- 3 msk** salt
- 2 msk** Knorr Professional Ingefära kryddpuré
- 2 st** apelsiner, finrivet skal och saft
- 1 tsk** grovmalen svartpeppar
- 3 dl** HELLMANN's Extra Thick Majonnäs eller HELLMANN's Vegan Majonnäs för vegansk coleslaw

Coleslaw

- Gnid in kålen med salt. Låt stå under press 12 timmar i kyl.
- Blanda HELLMANN's Majonnäs med Knorr Professional Ingefära kryddpuré, skal och saft från apelsin, samt svartpeppar. Skölj och krama ur rödkålen. Vänd ned rödkålen i majonnäsen.

Grillade rödbetor med rökt färskost och rostade frön



10 personer



225 °C/ 160 °C

Dessa mörkröda munsbitar blir riktiga färglickar med rökt vit färskost spritsad ovanpå. Rostade frön ger pricken över i med nötig smak och krispighet.

- 1 kg rödbetor
- 2 msk matolja
- 500 g Crème Bonjour Naturell
- 3 msk Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
- 10 g pankoströbröd
- 10 g rågflingor
- 15 g bovete, krossat
- 10 g pumpakärnor
- 10 g solroskärnor
- 2 msk matolja
- 1 tsk salt

Grillade rödbetor

Börja med att gnida in rödbetorna med matolja. Rosta dem i ugn 225 °C tills de blir mjuka ca 45 min. Lägg dem i en plastpåse och låt svalna. Skala dem sedan med händerna.

Rökt färskost och rostade frön

Blanda färskost med Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke. Vänd upp pankoströbröd, rågflingor, bovete, pumpakärnor och solroskärnor med matolja och salt. Rosta i ugn 160 °C i ca 10 minuter.

Servering

Dela rödbetorna på häften och spritsa på färskost, strö över rostad frömix.



Sotad vitkål med ättikssirap



10 personer



250 °C

Rostad kål och lök med krisp och tuggmotstånd, dressas i ättikssirap för ett riktigt klassiskt svenskt tillbehör. Smaksätts med kryddpeppar givetvis.

- 1 kg vitkål eller spetskål, gärna färsk
- 2 st gula lökar
- 3 msk matolja
- 1 msk flingsalt
- 1 dl ljus sirap
- 2 msk soja
- 5 msk ättika
- 2 tsk salt
- 1 msk rostad mortlad kryddpeppar

Sotad vitkål med ättikssirap

- Skär ner kål och lök i klyftor. Gnid in med matolja och flingsalt. Rosta i ugn 250 °C ca 7-10 minuter. Låt svalna.
- Koka upp ättika, sirap och soja. Låt småkoka i ca 10 minuter. Tillsatt salt och kryddpeppar.
- Ringla ättikssirapen över den sotade kålen och löken.



Bakad rotselleri med krispigt skal, grönkål och miso



10 personer



175 °C

Fylligt friterat möts upp av fräscht syrligt. En huvudrollsinnehavare i sig själv eller en jämlike till den griljerade fläksidan.

- 1st** stor rotselleri ca 1kg, tvättad
- 50 g** smör
salt
peppar
- 100 g** grönkål
- 5 g** vinägersalt (se recept nedan)
olja till fritering
- 200 g** **HELLMANN'S Vegan Mayo**
- 30 g** misopasta
- 2 msk** soja

Bakad rotselleri med krispigt skal, grönkål och miso

- Börja med att riva av skalet med ett rivjärn eller skala tunt med potatisskalare. Spara skalet till fritering.
- Lägg rotsellerihuvudet på en stor bit aluminiumfolie, hyvla över smöret, salta och peppra. Vira in i folie och baka i ugn 175 °C i ca 1-1½ timme. Ta ut, låt svalna och skär i mindre bitar.
- Värm frituren till 160 °C och friter den rårivna rotsellerin gyllenbrunt. Ta upp och låt torka på papper. Friter grönkålen snabbt så den blir krispig. Ta upp och lägg tillsammans med den friterade rotsellerin. Pudra över vinägersalt.
- Blanda majonnäs med misopasta och soja.



Rostad och senapssyrad blomkål med ras el hanout



10 personer



150 °C

Hela blomkålen får vara med. Rostad, syrad och fulländad med julens alla kryddor i väl avvägd balans.

Rostad och senapssyrad blomkål

- 1 st blomkålshuvud med blast ca 1 kg
- 2 msk **Slotts senap**
- 1 msk matolja
- 1 msk flingsalt
- 2 msk ras el hanout kryddblandning, se recept till höger
- ½ msk bruna senapsfrön
- ½ msk gula senapsfrön
- 3 msk **Winborgs ättika 12%**
- 3 msk vatten
- 40 g socker

- Börja med att plocka bort blasten. Strimla den tunt och lägg i isvatten. Blanda senap och matolja. Pensla blomkålen med senapsoljan och strö på salt och kryddblandning. Baka i ugn 150 °C i ca 45 minuter.
- Koka upp ättika, vatten och socker. Ställ åt sidan. Koka upp vatten i en kastrull ca 2 liter. Lägg i senapsfröna och låt småkoka i ca 2 minuter. Häll av dem i en sil och lägg ner fröna i ättikslagen.
- Ta ut blomkålshuvudet och lägg på ett fat. Häll av blasten och torka av den. Vänd upp med de picklade senapsfröna och fördela över blomkålen. Servera gärna lite senap bredvid.

Ras el hanout 1 dl

- 2 tsk ingefära
- 2 tsk svartpeppar
- 2 tsk koriander
- 2 tsk muskot
- 2 tsk kryddnejlika
- 2 tsk kardemumma
- 2 tsk gurkmeja
- 1 tsk kanel
- 1 tsk rökt pimento picante (valfritt)

Alla kryddorna ska vara malda. Blanda ihop och förvara i en burk. Addera lite rökighet och hetta med pimentopulver.



Julen är söt

Panna Cotta Ris à la Malta med hallonkompott



10 personer



3t

En twist på julens populära efterrätt Ris à la Malta där basen utgörs av en enkelt tillredd panna cotta.

- 130 g Panna Cotta Mix, CARTE D'OR
- 5 dl mjölk
- 5 dl Rama Professional Visp 31%
- 250 g färdigkokt grötris
- 500 g frysta hallon
- 100 g florsocker
- 1 st vaniljstång
- 2 st stjärnanis

Panna Cotta Ris à la Malta

Fördela grötriset i 10 glas. Koka upp mjölk. Vispa i CARTE D'OR Panna Cotta och rör i Rama Professional Visp 31%. Häll upp Panna Cottan i glasen och ställ i kyl minst tre timmar.

Hallonkompott

Lägg hallon, socker, urskrapad vaniljstång och hel stjärnanis i en kastrull. Låt småkoka under omrörning på medelvärme i två minuter. Häll upp i en bunke och ställ i kyl. Denna kan göras dagen innan. Ta ut vaniljstång och stjärnanis. Fördela kompotten i glasen.

Karamelliserad Crème brûlée med apelsin & kanel



10 personer



2t

Klassisk crème brûlée med smak av kanel och apelsin, både gott och lätt att förbereda.

- 140 g Crème brûlée Mix, CARTE D'OR
- 5 dl mjölk
- 5 dl Rama Professional Visp 31%
- 2 st kanelstänger
- rivet skal från 1 apelsin
- 150 g råsocker
- gasbrännare

Crème brûlée

Koka upp mjölken med kanelstång och apelsinskal. Låt stå 15 minuter. Koka upp igen och tillsätt CARTE D'OR Crème brûlée mix och Rama Professional Visp 31%. Sila genom en finmaskig sil och häll upp i 10 eldfasta formar. Ställ i kyl minst två timmar.

Till servering

Strö ett tunt lager socker på varje brûlée och bränn av med en gasbrännare. Gör detta två gånger för ett perfekt resultat.





Chokladmousse med brända mandlar & fikon



10 personer



2t

Brända mandlar ger denna chokladmousse både förhöjd smak och adderar krispighet. Fikonens mjuka aromatiska sötma är pricken över i!

- 330 g** Chokladmousse mix CARTE D'OR
- 7 dl** mjölk
- 300 g** hela skalade mandlar
- 120 g** socker
- 50 g** vatten
- 5 st** färska fikon
- 1 dl** Karamelltopping CARTE D'OR

Chokladmousse

Börja med att röra ut chokladmoussesmixen i mjölken. Vispa med elvisp på lägsta hastighet i 2 min, vispa sedan på högsta hastighet i ytterligare 5 min. Häll upp moussen i en spritspåse och fördela i 10 glas. Ställ i kyl i två timmar.

Brända mandlar och fikon

- Rosta mandlarna i en torr stekpanna. Koka upp socker och vatten och tillsätt mandlarna. Koka in dem tills de karamelliserar och det börjar knäppa. Lägg upp dem på bakplåtspapper och låt svalna. Hacka grovt.
- Skär fikonen i kuber ca 1x1 cm. Vänd upp fikon med brända mandlar och karamellsås. Fördela över chokladmoussen precis innan servering.





Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.