

Matvalget

Juleoppskrifter 2018

Sankt Hanshaugen

Matvalget

Grøt

2 dl grøttris 4048179
4 dl vann
1 ts salt
1 l melk 687053

Kok opp ris og vann og la det koke ett par minutter. Tilsett salt og melk og kok opp. Skur ned temperaturen en la det syde på lav temperatur i cirka 45 minutter.

Tips

For å unngå at grøten svir seg i bunn, kan du koke grøten opp i gryta og sette den i ovnen på 100 grader med lokk. Regn da med at den må stå i ca 2 timer. Ris kan erstattes med hele byggryn (1694660), fullkornsris, eller andre hele korn man liker.

Matvalget

Lussekatter

150 g smør	4026225
5 dl melk	687053
1 g safran	4827002
50 g gjær	2538437
150 g sukker	680660
13 dl hvetemel	461962
2 ts kardemomme	412528

Smelt smør i en gryte. Tilsett melken, varm eventuelt opp litt slik at blandingen er ca 37 grader. Ha alt det tørre i en bakebolle og bland det sammen. Tilsett melkeblanding og elt til en deig som slipper bollen.

La deigen heve til dobbel størrelse, ca 1 time.

Del deigen i ca 20 biter og form til ønsket fasong. La de heve i ca 15 min. Pensle med egg og dekorer med rosiner. Stek i ovnen i ca 7 min på 250 grader.

Avkjøl på rist.

Tips:

Om dere vil kan dere lage deigen dagen i forveien. Følg fremgangsmåten akkurat som over men bruk kald melk og romtemperert smør i stedet. La den stå i kjøleskaper over natten. Ta den ut på morgenen og la stå på benken en times tid før dere skal rulle ut lussekattene.

Matvalget

Pepperkaker

300 g smør	4026225
300 g sukker	680660
3 dl mørk sirup	256487
1/2 ts malt nellik	810275
2 ts malt ingefær	5110739
2 ts pepper	4816203
2 ts malt kanel	5108329
2 stk egg	2951846
4 st natron	4682035
900 g hvetemel	461962

Smelt smør, sukker og sirup i en gryte. Ta gryta av plata rør inn krydderne. Rør inn eggene og til slutt hvetemelet. Ha i en bolle og dekk til. La den stå i kjøleskapet til neste dag.

Ta deigen ut fra kjøleskapet i godt til slik at den blir litt temperert. Kjevle ut, bruk godt med hvetemel slik at den ikke henger fast i bordet. Stikk ut i ønsket fasong.

Stek i ovne på 175 grader i ca 10 minutter. Om de ikke er helt sprø når du tar de ut fra ovnen, blir de det når de kjøles ned.

Matvalget

Gløgg

1 liter eplejuice	190132
1 stk kanelstang	567461
2 stk nellikspiker	4817946
4 stk pepperkorn	4816195
1 stk liten skive ingefær	26796
Skall fra en appelsin eller klementin	26388
Sukker eller honning etter smak	680660/4685129

Ha alt i en gryte og varm opp. La det stå å trekke til det smaker godt. Dess lenger gløggen for trekke dess mer intens blir kryddersmaken. La gjerne barna få være med å smake og bestemme om den er klar. Den trenger ikke koke.