

Oppskriftene i denne semi-profesjonelle vegetar-julemenyen har vi eksklusivt fått fra Anne Moen ved Spisestedet Kornelia en gang på 80-tallet. Vi har brukt de samme oppskrifter hvert år siden - da det bare er veldig godt!! I tillegg har vi tilføyet en dansk tradisjon; Brunet (karamelliserte) poteter og en fløte-pepper-saus med soyabønner.

Med kjærlig julehilsning fra Bjarke & Audhild

Alle oppskrifter er for 4 personer.

NØTTESTEK

Ca 230 gram grovmalte nøtter
140 gram grovmalt brød
100 gram hakket løk
0,3 dl olje
100 gram revet cheddar
100 gram fint revet selleri
Hvitløk, timian og salt

Bland nøtter og raspet brød. Stek løk og selleri til det er mykt. Smak til med salt og hvitløk. Bland alt og tilsett krydder etter smak. Trykk alt sammen hardt ned i en brødform med bakepapir, og stek det i ovnen i ca en halv time ved 170-180 grader celsius.

Nøttesteken kan godt lages et par dager i forveien, og varmes opp på nytt senere.

PIROGER

Butterdeig (kjøp ferdig)
300 gram gulrot og selleri
Løk og purre
Tomater
Persillerot
60 gram couscous
40 gram cheddar
(Dessuten eventuelt ett egg)

Kjøp ferdig laget butterdeig. Kok opp couscous med krydderblanding (smak til). Riv grønnsakene fint, og stek dem på svak varme. Tilsett cheddar og egg, og smak til med salt, pepper, hvitløk, og eventuelt revet sitron og meridian. Kjevle ut butterdeigen til ca 2-3 mm tykkelse, og skjær ut emner (maks. 15x15 cm store). Bland couscous og grønnsaker til en fast masse, og legg det på midten av emnet. Brett igjen deigen, og klem sammen langs kanten. Pensle med pisket egg (ikke nødvendig) og stek i ca 15 minutter ved 225 grader celsius. (Til pirogene er gylne.)

BRUNET POTETER

1 kg små kokte poteter
6-7 spsk sukker
50 g smør

Bruk gode, faste små poteter. Kok dem i god tid før de skal brukes slik at de blir helt kalde. Ta av skrellet.

Dryss sukkeret i en stor panne og varm forsiktig opp til det er helt smeltet og begynner å anta en lysebrun farge. Ha i smøret og rør rundt til det er smeltet sammen. Hell raskt kaldt vann over potetene og hell potetene i gryten og rør rundt til den veldig myke karamellen er godt fordelt. Gjennomvarm potetene ved svak varme og rør rundt hele tiden. Blir karamellen for fast - eller klumper seg - tilsett litt vann.

FLØTE-PEPPER SOUS

1/2 dl soya-bønner
100 g Sopp Aroma / Kantarell
1 løk
3 dl fløte
3 spsk Ketjab manis /
søt soyasous
Vegetabilsk buljong / salt
1 tsk Nykvernet pepper

Sett soya-bønnene i vann kvelden før du skal bruke de. Kok de neste dag ca 2-3 timer inntil de er møre - evt kjøp ferdig kokte på boks.

Skjær opp løken i tynne skiver og ha den i en panne med smør / olje og stek inntil løken er myk. Sett til side. Soppen bør være børstet fri for sand, ikke vasket. Varm en stekepanne godt før du legger i soppen. Ikke rør rundt i pannen! Soppen skal få ligge i fred et par minutter før du rister lett på pannen. Stek soppen til den har væsket seg ferdig og blitt tørr igjen. Rist så på pannen og tilsett smør. Vend soppen i smøret, og når den er gyllen over alt, er den klar. Tilsett den tilberedte løken, fløten og Ketjab manis. Rør rundt og varm opp. Tilsett soya-bønner og smak til med salt og nykvernet pepper.

RØDKÅLSTUING

1/4 rødkålshode, ca. 2 kg
25 g smør
2 syrlige epler
1 dl eddik
2 dl solbærsaft / ripssaft
1/2 dl sukker
1 tsk salt

Snitt rødkålen og surre i smøret. Tilsett tynne eplebåter. Ha i eddik og solbærsaft / ripssaft og la rødkålen koke i ca. 45 minutter. Smak til med sukker og salt.

APPELSINSALAT

400 gram appelsiner
Malt nellik
Oljedressing

Legg appelsinene i varmt vann så de blir lettere å skrelle. Skrell appelsinene, og skjær dem i fine, runde, tynne skiver. Legg dem lagvis med malt nellik (bruk hellere for lite enn for mye) mellom lagene. Hell over dressing i beskjedne mengder. Er holdbar i tre dager ved kald oppbevaring.

ANANAS SALAT

160 gram kuttet ananas
Litt stangselleri i tynne skiver
200 gram finsnittet hodekål
Noen druer, delt i to
2 dl valnøtter i store biter

Dressing: Majones, pisket krem, sitronsaft og sukker. Bland alt og smak til slik at det får en frisk smak.