

- NYÅRSMENY AV -  
**LOTTA ÖSTRÖM**



## PLANERING

### 3 DAGAR FÖRE FESTEN

Baka pizzabullarna och lägg i frysen.

### 2 DAGAR FÖRE FESTEN

Gör hjortronparfaiten och förvara i frysen täckt med plastfolie.

### 1 DAG FÖRE FESTEN

1. Ugnstek köttet, linda in i folie och förvara i kylan.
2. Koka såsen och förvara i kylan.
3. Förbered gratängen. Skala och skiva potatisen. Förcoka i gräddmjölken. Lägg potatisen i en gratängform och rör ner den rivna vitlöken, salt och peppar. Strö över osten och täck med plastfolie och ställ i kylan.
4. Koka kolasåsen till efterrätten.
5. Om möjligt duka, vik servetter och piffa!

### FESTDAGEN

#### På morgonen

1. Förbered välkomstminglet. Skär upp charkprodukterna, osten och frukterna. Vi valde lufttorkad skinka och lufttorkad salami med vitlök, peppar och chili. Till det bitar av melon, mozzarella, getost, päron, physalis och basilika.
2. Stick tandpetare i, lägg upp på ett fat och täck med plastfolie och förvara i kylan.
3. Tag fram pizzabullarna ur frysen så de får tina.
4. Gör röran med rostbiff till förrätten. Täck med folie och ställ in i kylan.
5. Skiva köttet i tunna skivor och lägg i en form. Häll över marinaden och täck med plastfolie och ställ in i kylan igen.
6. Gör strutarna till förrätten.

#### Strax innan gästerna kommer

1. Tag fram gratängen. Håll eventuellt bort lite av vätskan om den ser mycket blöt ut.
2. Lägg upp köttet på ett serveringsfat och strö lite extra persilja över. Täck köttet och låt stå framme en stund innan ni ska äta. Det är inte gott med iskallt kött!
3. Skär sallad eller använd en färdig mix.

#### När gästerna kommit

Förse gästerna med lite mingelmat och något gott i glasen medan du börjar förbereda förrätten.

#### Förrätten

1. Fyll strutarna till förrätten med rostbiffröran. Lägg upp på fat med några fina salladsblad.
2. Ställ in gratängen i ugnen och låt den få fin färg medan ni äter förrätten.

#### Varmrätten

1. Värm på såsen och rör ner en klick smör.
2. Lägg upp gratäng, kött, sås och grönsaker fint på tallrikar. Eller ställ fram större fat för självservering.

#### Efterrätten

1. Tag fram efterrätten ur frysen 10-15 min innan ni ska äta den. Är den svår att få ur formen så spola lite varmt vatten på formen.
2. Strö kaksmulorna på ett fat och stjälp upp parfaiten på det.
3. Värm kolasåsen lite och håll över.
4. Lägg en rejäl klick hjortron på toppen och strö över den flagade mandeln.

#### Vickning

1. Lägg bullarna på ett fat och servera dem rumstempererade eller värm på dem lite i ugnen om du vill.
2. Vill du göra det enklare så är det aldrig fel med varmkorv och bröd!

# RECEPT NYÅRSMENY



## VICKNING Pizzabullar med pepparsalami

### Ingredienser

Ca 40 pizzabullar

50 g jäst  
75 g smör  
5 dl mjölk  
1 tsk salt  
13 dl vetemjöl

### Fyllning

1 dl finkrossade tomater  
1 klyfta rivna vitlökar  
oregano  
200 g Nyhléns Hugosons  
strimlad pepparsalami eller  
rökt skinka  
3 dl rivna ost

### Garnering

uppvispat ägg  
ost

### Gör så här

1. Smula jästen i en bunke.
2. Smält smöret i en kastrull och tillsätt mjölk. Värm upp till fingervarmt.
3. Håll lite av spadet över jästen och rör tills jästen helt har löst upp sig. Tillsätt resten av degspadet under omrörning.
4. Rör i mjöl och salt. Spara lite mjöl till utbakning.
5. Låt jäsa i 30 minuter under bakduk.
6. Riv ner vitlöken i de krossade tomaterna och rör om.
7. Dela degen i 4 delar och kavla ut dem till rektanglar.
8. Bred ut tomatkrossen på degen och lägg på den strimlade skinkan/salamin samt den rivna osten. Spara lite ost till garnering.
9. Rulla ihop till längder och skär i lagom stora skivor. Lägg i formar och låt sedan jäsa i ytterligare 30 minuter under bakduk.
10. Pensla bullarna med uppvispat ägg och strö över ost och oregano. Grädda i 225 grader tills de är gyllene.

# RECEPT NYÅRSMENY



## EFTERRÄTT

### Hjortronparfait med kolasås och flagad mandel

#### Ingredienser

- 4 ½ dl vispgrädde
- 4 st äggulor
- 1½ dl dulce de leche (karamelliserad mjölk, du hittar den vid den kondenserade mjölken på burk)
- 1 ½ dl hjortronsylt

#### Kolasås

- 1 dl strösocker
- 1 dl ljus sirap
- 1 dl vispgrädde
- 1 nypa flingsalt

#### Smulor

- 100 g smör
- 1 dl vetemjöl
- 2 dl havregryn
- 2 dl strösocker

#### Garnering

- 1 dl hjortron
- ½ dl flagad mandel

#### Gör så här

1. Vispa grädden och ställ den i kylan.
2. Vispa äggulorna med karamelliserad mjölk till ett fluffigt skum.
3. Rör i hjortronsylten och vänd ner den vispade grädden i smeten.
4. Häll smeten i en sockerkaksform. Sätt in formen i frysen i minst 5–6 timmar. Sätt plastfolie över parfaiten om den ska sparas länge i frysen.
5. Kolasås: Lägg alla ingredienser i en kastrull, koka upp och låt sjuda i ett par minuter tills såsen tjocknat.
6. Smulor: Sätt ugnen på 175 grader. Skär smöret i kuber och blanda ihop med vetemjöl, havregryn och socker till en smulig deg. Strö ut smuldegen på en plåt med bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen i 10–15 minuter. Låt svalna på plåten.
7. Servering: Lägg ett lager smulor på ett uppläggningsfat. Skölj utsidan av sockerkaksformen med ljummet vatten och vänd upp parfaiten ovanpå smulorna. Lägg på lite hjortron och strö över den flagade mandeln. Ringla till sist över kolasåsen.

# RECEPT NYÅRSMENY



## FÖRRÄTT

### Tunnbrödsstrutar med grillad rostbiff

#### Ingredienser

2 skivor mjukt tunnbröd  
75 g smör

#### Fyllning

200 g Nyhléns Hugosons grillad rostbiff  
1 st rödlök  
2 dl crème fraiche  
flingsalt  
svartpeppar

#### Gör så här

1. Dela bröden i fyra delar och smält smöret. Jag brukar servera två strutar per person.
2. Pensla ena sidan av brödet med smör och rulla ihop till en strut. Fäst med en tandpetare.
3. Lägg strutarna på en plåt med bakplåtspapper och grädda i ugnen ca 5 min i 200 grader.
4. Tag ut och tag bort tandpetaren. Låt svalna innan du fyller strutarna.

#### Fyllning

1. Hacka rostbiffen och den skalade löken fint.
2. Rör ner crème fraiche och smaka av med flingsalt och grovmalen svartpeppar.
3. Fyll strutarna med röran.

Röran räcker till mer än 8 strutar men det som blir över är gott att ha som pålägg på den rostade frukostmackan dagen efter.

# RECEPT NYÅRSMENY



## VARMRÄTT

### Marinerad oxfilé med potatisgratäng och portvinssås

#### Ingredienser

800–1000 g Nyhléns Hugosons oxfilé  
(eller innanlår, rostbiff)  
salt  
grovmalen svartpeppar

#### Marinad

1 dl olja  
½ dl kikkoman soja  
½ st riven solovitlök  
½ dl hackad persilja

#### Potatisgratäng

1 kg potatis  
3 dl mjölk  
3 dl grädde  
150 g riven ost  
1 st riven solovitlök  
salt & peppar

#### Gör så här

1. Gnid in köttet med salt och grovmalen svartpeppar. Lägg i en ugnform.
2. Stek i ugnen i 175 grader tills köttet har en innetemperatur på 54-56 grader, beroende på hur genomstekt du vill ha det.
3. När köttet har stekt klart, linda in i folie och ställ i kylen för att svalna.
4. Skiva upp köttet i tunna skivor och håll över marinaden.

#### Marinad

Blanda alla ingredienser och rör om väl. Häll över det skivade köttet och ställ i kylen till servering.

#### Potatisgratäng

1. Skala och skiva potatisen och lägg i en kastrull. Häll på grädde och mjölk.
2. Låt sjuda tills potatisen är mjuk. Rör då och då så det inte bränns i botten.
3. Smöra en ugnform och håll i potatisen. Är det mycket vätska så håll av lite.
4. Tillsätt den rivna vitlöken och salta och peppra lite lätt. Rör om och strö över osten.
5. Gratinera i ugnen i 225 grader tills osten smält och blivit gyllene.

# RECEPT NYÅRSMENY

## VARMRÄTT FORTS.

### Marinerad oxfilé med potatisgratäng och portvinssås

#### Ingredienser

##### Portvinssås

1 st	morot
100 g	rotselleri
1 st	bananschalottenlök
1 st	lagerblad
5 st	vitpepparkorn
3 tsk	kalvfond
3 dl	portvin
3 dl	vatten
2 klickar	smör
	salt & peppar
	maizena

#### Gör så här

##### Portvinssås

1. Skala lök och grönsaker och hacka i mindre bitar. Smält smöret i en stekpanna, lägg i löken och grönsakerna. Låt steka tills löken är mjuk.
2. Tillsätt resten av ingredienserna och låt sjuda tills såsen reducerat ner till hälften. Sila bort grönsakerna. Smaka av om det behövs mer salt och peppar. Red såsen med maizena utrört i lite kallt vatten till önskad konsistens. Rör ner en klick smör just innan servering.

# RECEPT NYÅRSMENY



## MINGEL

### Plockmat med blandade charkuterier

#### Ingredienser

- Nyhlens Hugosons lufttorkad skinka
- Nyhlens Hugosons lufttorkad salami med chili
- Nyhlens Hugosons lufttorkad salami med vitlök
- Nyhlens Hugosons lufttorkad salami med peppar
- melon
- minimozzarella
- getost
- påron
- physalis
- basilika

#### Gör så här

1. Skär upp salamin, getosten och frukten i små kuber. Gör rullar av den lufttorkade skinkan.
2. Sätt ihop en charkprodukt med en bit ost och en bit frukt. Stick tandpetare i och lägg upp på ett fat. Garnera med basilikablåd.
3. Täck med plastfolie och förvara i kylan fram till servering.