

Spännande mat under mellandagarna

Under julhelgen flödar den traditionella julmaten. Men under mellandagarna kommer den svåra frågan: Vi börjar bli trötta på julmaten, men vill samtidigt laga något extra gott. Vad gör vi?

Här kommer vår matexpert Anna Stille, som till vardags arbetar på Gamla Staberg i Falun, med mattips som bygger på råvaror från julbordet.

Matnyttigt

Plommonmarinerat Revbenspjäll:

1.2 kg tjocka revbenspjäll

1.5 hg katrinplommon

1 dl rödvin(Göthes egna)

1 dl honung(fast)

1 rödlök

400 g potatis

200 g morot

200 g palsternacka

Salt och peppar

1 msk Timjan

Smör,olja

Dela katrinplommonen, skala och skiva löken.

Koka samman plommon, lök, rödvin samt honung till simmig konsistens. Skala potatis, morot och palsternacka och skär i lagom bitar.

Lägg rotfrukterna i en ugnform och klicka i lite smör och vänd ner med några droppar olja, salt, peppar och timjan.

Smörj in revbenen med katrinplommonmarinaden, spar lite till servering, in i ugnen på 150 grader ca 1 h tills köttet lossar från benen.

Ställ in rotfrukterna ca 15 minuter senare i ugnen och rosta dem gyllenbruna.

Servera med en liten sallad.

Efter julens härligheter kan man hoppa över såsen, ta istället lite av den sista marinaden och stryk över köttet precis före servering.

Eventuellt salta och peppra lite till.

Risotto med skinka och saltorkade tomater:

300 g julskinka

1 vitlöksklyfta

2 dl avorioris eller grötris

1 msk rapsolja

6 dl buljong (kalv,kött eller grönsak)

1.5 dl saltorkade tomater

1 dl champinjoner

1 msk smör

2 tsk svartpeppar

Lite av vad som finns över (brysselkål, ärtor osv)

1dl lagrad cheddar eller prästost

Skala och finhacka vitlöken. Fräs vitlök och ris i oljan.

Tillsätt buljong och låt koka under lock ca 20 min.

Skala och hacka löken, strimla tomaterna och dela champinjonerna.

Fräs löken, champinjonerna och julskinkan i en stekpanna krydda med svart peppar.

Kolla att risotton är färdig, vänd sedan ner allt i riset och tillsätt osten.

Servera med en grönsallad med lite färska örter i.

Skinkmacka med ostcrème

8 Skivor julskinka

4 skivor kavring eller annat mörkt bröd

1 romansallads huvud

1 dl ruccola

2 skivade tomater

2 dl riven Kvibille cheddarost

6 msk lätt crème fraiche

2 msk färsk riven pepparrot

Riv osten och pepparroten, vispa samman osten, pepparroten och crème fraichen i en bunke. Salta och peppra.

Bre crèmen över brödet och lägg ut salladen, tomaten och skinkan. Toppa med lite ruccola. Klart!

Indiska köttbullar:

600 gr köttbullar

1 burk tomat sås

1 paprika

1 stång blek selleri

Garam masala

Spiskummin

chili

Salt och peppar

Koka tomatkross, paprika, selleri och kryddor ca 10 min. Tillsätt köttbullarna. Servera med pasta eller ris.

Skåprensningssoppa:

Linsoppa

2 vitlöks klyftor skivade

2 gula lökar lökar hackade

2 morötter tärnade

1 l grönsaksbuljong

2 dl röda linser

1 liten zucchini riven

3 msk färska timjan blad

Rivet skal av 1 citron

Fräs lök, vitlök och morötter i lite smör eller olja på svag värme.

Tillsätt linser, zucchini och buljong. Låt koka i 20 minuter.

Smaksätt med timjan citron salt och peppar.

Avsluta med att toppa med valfritt tillbehör lite cheddar, fårfiol eller skinka samt lite ruccola.

Fårfiolquisadillas:

Tortillabröd små 8 pack

400 g Fårfiol eller rostbiff

100 g kesella eller annan färskost

Ruccola

Kvibille gräddädel eller annan färskost

Fikon

Lägg ut 8 tortilla bröd, bre med färskost strimla över fikon och ädelost samt dela ut köttet toppa med ruccola lägg på ett bröd till och placera i ett våffeljärn.

Dela eller bryt itu och njut!

Mörkt grovt bröd, fillimpa

5 dl vetemjöl

2 dl grahamsmjöl

3 dl rågsikt

2 dl rågkross

1 dl vetekli

2 dl vetegroddar

1 tsk salt

4 tsk bikarbonat

1 liter bollnäsfil

2 dl mörk sirap

Plus 1dl av julnötterna, fikon eller russin som är över

Blanda alla torra ingredienser noga. Rör ner fil och sirap, blanda väl. Smöra och bröa i 2 st 1.5-liters formar. Grädda 100 min 150 -175 grader.

Vaniljkokt ananas med vaniljglass

2 hela skalade och delade ananaser

1 vaniljstång (dela och ta ur fröerna lägg i kastrull)

Socket vid behov

Koka i 6 minuter på medelvärme. Servera med vaniljglass