• SANDRA CHRISTIANSEN: **Brev till en lucia**

dt

pralin

VINN EN BOK!

ETT HELGMAGASIN FRÅN DT FÖR OSS I DALARNA • LÖRDAG 10 DECEMBER 2022

MISSA INTE!

Emils tavlor spelar roll i Kjells liv

Hampus vågade satsa på sin passion

Senapsgul jul

med mycket smak hos Liss-Ellas

Senapsgul jul hos Liss-Ellas

Senap och jul hör ihop. Det tycker Liselotte Dahlin och Olle Bengtsson som driver en smakrik tillverkning ihop. Det började när hon aldrig blev nöjd, och han blev less på alla ratade burkar. Numera har de senap i det mesta på julbordet, inklusive maränger-na och den veganska laxen.

Text: Ragna Fahlander, Foto: Anna Klintzsp

Ägghalvor med kryddig fyllning, grillerad skinka, grönkålssallad med äpple, havtornssill, senapssillar, lax och kålrot. Allt passar bra med senap.

URSPRUNG DALARNA
Liss-Ellas, Garpenberg

Tidigare delar:
- Ingelsbo gård, Garpenberg (6 februari)
- Renbiten, Grövelsjön (5 mars)
- Catharinas spratthönseri, Stora Skedvi (19 mars)
- Wålstedts lantbruk, Dala-Floda (7 maj)
- Björgården, Rättvik (4 juni)
- Visthusboden/Kulinariet, Stora Skedvi (18 juni)
- Björnens ekogrönsaker, Ingelsbo/Dala-Husby (27 augusti)
- Sundborns lantbruk, Karlsbyheden, Falun (17 september)
- Säljgården, Dala-Järna (15 oktober)

Liselotte Dahlin och Olle Bengtsson är noga med råvarorna – ekologiskt odlat ska det vara, och helst närproducerat – vilket gäller för 90 procent av det som står på julbordet.

På julbordet finns både vegetariska och veganska alternativ, vilket kan vara till mytta för den som får hem folk till jul som ratar skinka, korv och/eller mejeriprodukter. Liselotte Dahlin var själv vegan under många år.

Liselotte, Olle och Liss-Ellas

Sortiment: 22 sorters senap, 6 krydd- och grillsåser och 3 salladsdressingar.

Produktion: Rusch från oktober till jul. I år levererar de 100 000 burkar, efter en jättebeställning från USA. Normalt producerar de runt 50 000 burkar och åtta ton. Produkterna säljs runt om i Dalarna, eller via en webbshop på hemsidan.

Medaljer i senaps-VM: Sju guld, flera silver och brons. Totalt 23 medaljer de senaste nio åren.

Liselotte Dalin är duktig med händerna, gillar sådant som är sinnligt och vackert – som konst och musik. Finsmakare även när det gäller vin.

Olle Bengtsson var tidigare jägmästare och undervisade på SLU – Sveriges Lantbruksuniversitet. Gillar segling.

Paret har bott ihop i över 30 år. Har en gård utanför Hedemora.

"Köksbordet var belamrat från oktober till lucia"

Det är inte meningen att man ska ropa "oj, senap". Den fungerar ofta som ett komplement till andra smaker, ger enkryddighet, ett djup och en bredd, säger Liselotte Dahlin. Det är hon som gett namn åt företaget. Förnamnet Ella delade hon med farmor, och då fick lillflickan det dalska diminutivet – Liss-Ella.

Redan som barn lekte hon smaklaboratorium, blandade ingredienser och testade sig fram.

– Mormor lät mig hålla på som jag ville, enda villkoret var att jag inte gjorde så mycket, och att jag plockade undan efter mig.

Senapen har en lång historia. Olle berättar att senap nämnsredan 3000 år före Kristus, på sumeriska lertavlor, i kilskrift.

Ända in på 1900-talet användes senap som en läkeört, det är väl delvis därför som apoteken fortfarande säljer senap till jul – den är bland annat antibakteriell. Liselotte brukar lägga senapsomslag på bröstet vidtorrhosta, och berättar att man kan bada fötterna med senapsfrön när man har ont i huvudet. Olle har haft kunder som fått blåsorna rensade av företagets dijonsenap.

– För mig är senap hopkopplat med julbordet, den gör en varm och glad, vi har receptorer i näsan som senapen öppnar upp – vi blirvarma, andas lättare, känner dofter. Men vi svettas inte som man gör av stark chili, säger Olle Bengtsson.

Deras gemensamma senapshistoria började någon gång på 90-talet. Liselotte letade efter en sort som verkligen smakade senap, och köpte burk på burk. Till slut undrade Olle om det inte var enklare att hon gjorde en själv, så att hon blev nöjd. Så hon började experimentera.

– Köksbordet var belamrat från oktober till lucia, suckar Olle. Men andra julen hade hon en senap som hon var nöjd med.

En viktig ingrediens förutom senapsfrön var honung från parets bigård, den som de brukade sälja på julmarknader. 1995 började Olle tillverka senap efter Liselottes recept. Och det visade sig att fler delade hennes smak.

– Jag upptäckte att det var senap folk ville ha närjag stod på marknader, inte honung, säger Olle.

Försäljningsframgången sådde ett frö – kanske skulle de börja producera i större skala. Problemet var att hitta just frön.

– Senapsfröna smakade olika år från år. Och de som importerade förstod inte vad jag menade, frö som frö, tyckte de. Det är som att säga att ett äpple smakar äpple. Det finns exempelvis 1500 sorters gula frön, säger Liselotte Dahlin.

Så paret började fråga kring odling av senap. En kravbonde i Hedemora berättade att hans farfar hade odlat senap in på 1930-talet, och efter ett par års provodlingar hade de hittat två sorter som funkade. Nu har företaget tre olika leverantörer i trakten, och Sverige nordligaste regelbundna odlingar.

Vid millennieskiftet hyrde de in sig tillfälligt i det då nedlagda skolköket i Garpenberg och började producera lite mer. Nu har de ett sortiment på 22 sorters senap, fortfarande är julsenapen storsäljare, tillsammans med den söta och starka. Men det finns även senap med smak av lakrits, lingon, grönpeppar och mycket annat. Naturliga smaksättare är ett krav, essenser och andra tillsatser är bannlysta, så i whiskysenapen är det äkta vara och följaktligen någon promille.

– Det låter kanske knäppt med senap med smak av lakrits och lavendel, men den funkar till mycket, till rostade grönsaker, kyckling ochsom smaksättare i såser, säger Liselotte. Produktutvecklingen pågår främst under januari–februari som är lugna månader i företaget, men vad som är på gång vill hon inte avslöja.

– Ibland sätter hon receptet direkt, men det kan också ta många år innan hon hittar rätt, säger Olle Bengtsson.

Morotslax

Veganvariant för den som älskar gravad lax men inte vill äta fisk

Cirka 200 g stor, gärna jämntjock, morot
1 msk ättika 12%
2 msk socker
3 msk vatten
1 tsk LissEllas grov
0,5 ark norialg, finns i butiken vid hyllan med sushi
3 krm grovkrossad vitpeppar
30 g dill finhackad, går även bra med bara stjälkar

Gör så här:
1. Sätt ugnen på 200 grader över- och undervärme.
2. Putsa, men skala ej moroten och lägg den på gallret mitti ugnen. Baka i 40-50 min beroende på tjocklek. Moroten ska fortfarande vara fast.
3. Dra av skalet medan den fortfarande är varm. Låt kallna och skiva sedan på längden tunt med mandolin eller osthyvel.
4. Blanda socker, ättika och vatten och värm så att sockret löser sig. Låt svalna.
5. Klipp algen i små bitar. Tillsätt senap, norialgen,vitpeppar och dill till lagen. Lägg i morotsskivorna som får dra minst 10timmar, gärna mer.
6. Vid servering ta upp skivorna och skölj helt snabbt bort eventuella kryddrester och dill. Skaka av överflödigt vatten. Lägg upp på fat, dekorera med dill.
Servera med gravlaxsåsen.

Julrot

Ett vegetariskt/veganskt alternativ till julskinkan

1 kålrot, jämn, ganska liten, helst ekologisk
3 delar LissEllas julsenap, eller söt och stark
2 delar olja, med neutral smak
ströbröd

Gör kålroten så här:
1. Skala kålroten och dela den i två halvor. För att kålroten ska få en mildare smak så kokar du upp vattnet och häller av det tre gånger för att sedan koka kålroten i drygt en timme så att den blir riktigt mjäll.
2. Lägg den på ett fat och låt den bli kall innan du griljerar den, annars rinner griljeringen av.
Gör griljeringen så här:
1. Sätt på ugnen på 215 grader. Rör ihop senap och olja tills det tjocknar lite. Stryk på det på kålroten.
2. Klappa lätt in ströbrödet. Griljera i cirka 15 minuter
3. Låt kallna. Skär i tunna skivor vid servering.

Rödbetssallad

400 g rödbeta
3 st Ingrid Marie-äpplen (cirka 360 g)
100 g mjölksyrajäst gurka*
1 dl crème fraiche
1 dl gräddfil
2 dl grädde som vispas
4 msk LissEllas julsenap, eller söt och stark

Gör så här:
1. Koka rödbetorna tills mjuka. Låt kallna.
2. Skala rödbetor. Kärna ur äpplena. Tärna rödbeta, äpple och gurka i små bitar, cirka 5 mm. Blanda.
3. I en annan skål blanda crème fraiche, gräddfil, den vispade grädden och senapen.
4. Häll över crème fraiche-blandningen över den hackade blandningen och rör om. Bra att göra dagen innan. Rör om innan serveringen.
* Om du ej får tag på mjölksyrajäst gurka, öka gräddfilentill 1½ dl och minska crème fraichen till ½ dl. Gurkan ger en härlig syra och breddar smakan, och tillför dessutom magen nyttiga mjölksyrabakterier.

Sillsmakande lök- och noriinläggning

Frisk i smaken med en tydlig karaktär av havets smaker. God på julbordet för veganer, vegetarianer och sillälskare. Oatly-fraichen kan bytas ut mot crème fraiche.

2 msk ättika 12%
4 msk socker
6 msk vatten
1 st medelstor rödlök
1½ blad norialg
4 st hela korn kryddpeppar
4 st hela kryddnejlikor
4 msk oatly fraiche/crème fraiche
2 tsk LissEllas gröva

Gör så här:
1. Blanda ättikan, sockret och vattnet. Värm tills sockret löser sig och låt svalna. Lägg i kryddorna.
2. Skala löken och var noga med att ta bort den hårda rotdelen. Skiva tunt.
3. Klipp noribladen i centimeterbreda remsor 4-5 cm långa. Lägg löken, algerna och kryddorna i lagen och låt stå i cirka tio timmar.
4. Blanda oatlyn och senapen. Plocka bort kryddorna ur lökinläggningen och krama ur allt lag du kan innan du blandar ner dom i oatlysenapen.

Brysselkål med brynt smör

3 hg små brysselkålhuvuden
3 hela kryddnejlikor
50 g mandlar
0,75 dl LissEllas senapsdressing med örter och vitlök
90 g smör som ger cirka 3 msk brynt smör
2 krm kryddpeppar

Gör så här:
1. Ansa och koka brysselkålen med nejlikorna tills kålen är halvmjuk.
2. Bryn smöret så det får en rostad ton. Blanda dressingen, smöret och kryddpepparen.
3. Grovhacka mandlarna. Vänd ihop brysselkålen med mandeln och dressingen. Serveras varm.

Veganvarianter - laxen kan ersättas med morot, och skinkan med juleroten och sillen med en lök- och noriinläggning.

Rökt lax och gravad lax - mums på julbordet.

Köttbullar och rödbetssallad.

Grillering av skinka

Kokt hel skinka
3 delar julsenap, eller söt och stark
2 delar olja med neutral smak
strörbröd

Gör så här:
1. Sätt på ugnen på 215 grader. Rör ihop senap och olja tills det tjocknar lite. Stryk på det på skinkan.
2. Klappa lätt in strörbrödet. Grillera i cirka 15 minuter.

Deviled eggs

Ägghalvor med kryddig fyllning

6 ägg, gärna stora
4 tsk vatten
4 tsk LissEllas Fin och sötad dijon
3 msk grädde som vispas
4 tsk majonäs
4 krm paprika
2 krm cayennepeppar
1 krm svartpeppar
2 krm havssalt
2 tsk fryst eller färsk hackad dill

Gör så här:
1. Hårdkoka äggen, cirka 11 minuter, tills gulorna är helt stelnadeoch jämnt ljusgula. Provkoka om du är osäker. Låt äggen kallna ordentligt.
2. Dela äggen på längden, grop ur gulorna försiktigt och ställ vitorna åt sidan. Mosa gulorna med en gaffel till en jämn massa. Tillsätt vattnet och rör tills det inte klumpar sig.
3. Blanda ihop de övriga ingredienserna för sig och rör sen samman med gulorna till en krämig formbar massa. Tillsätt mer vatten om det behövs. Blandningen kan göras dagen innan.
4. Vid servering fördela blandningen i vitorna och pudra över med paprikapulver.

Grönkålssallad med äpple

Lätt och luftig

100 g grönkål utan de grövsta stjälkarna
300 g Ingrid Marie-äpplen grovt rivna med skal
0,75 dl solrosfrökärnor
2 msk olivolja
2 msk vatten
2 msk LissEllas julsenap, eller den söta och starka

Gör så här:
1. Rosta solroskärnorna i torr panna till de är gyllene. Bred ut och låt svalna.
2. Vispa ihop olivoljan, vattnet och senapen.
3. Finstrimla grönkålen. Kärna ur äpplena och riv grovt.
4. Blanda grönkål, äpple och solrosfrökärnor. Häll över dressingen och servera. Klarar att stå förberedd ett par timmar.

Citron- och senapssill

God och uppfriskande

200 g inläggningssill
1½ dl crème fraiche
3 msk majonnäs
1 msk löst packat rivet ekologiskt citronskal (cirka en citron)
1,5 msk LissEllas grova

Gör så här:
1. Riv citronskalet. Har du inte ekologisk citron så tvätta och skrubba skalet noggrant. Spar en bit citronskal till dekoration.
2. Blanda citronen med crème fraiche, majonäs och senap.
3. Skölj den färdiga inläggningssillen i vatten och torka den väl. Skär sillen i lagom stora bitar. Vänd ner sillen.
Går bra att servera direkt, men blir godare om den får stå till sig i några timmar innan serveringen så att smakerna hinner gå ihop.

Havtornssill

200 g färdig inläggningssill
1,5 dl crème fraiche
1,5 msk majonäs
1,5 msk LissEllas havtornssenap

Gör så här:
1. Blanda alla ingredienser utom sillen.
2. Skölj den färdiga inläggningssillen i vatten och torka den väl. Skär sillen i lagom stora bitar. Vänd ner sillen.
Går bra att servera direkt, men blir godare om den får stå till sig i några timmar innan serveringen så att smakerna hinner gå ihop sig.

Mild senapsill

6 msk LissEllas taffelsenap
6 msk crème fraiche
2 msk majonäs
200 g färdig inläggningssill
eventuellt dill

Gör så här:
1. Blanda alla ingredienser utom sillen. Klipp i eventuell dill.
2. Skölj den färdiga inläggningssillen i vatten och torka den väl. Skär sillen i lagom stora bitar. Vänd ner sillen. Går bra att servera direkt, men blir godare om den får stå till sig i några timmar innan serveringen så att smakerna hinner gå ihop sig.

Sås till varmrökt lax

Frisk och lättgjord

4 msk crème fraiche
2 tsk LissEllas havtornssenap

Gör så här: Rör ihop. Färdig.

Gravlaxsås

Lättgjord och smakrik

2 delar LissEllas julsenap, eller söt och stark
1 del olja (gärna med neutralsmak)
1 del vatten
dill
salt och vitpeppar

Gör så här:
1. Vispa ihop senapen och oljan med en gaffel. Vispa ned vattnet.
2. Klipp ned dillen. Smaka av. Tillsätt eventuellt salt och vitpeppar.

Köttbullar

500 g nötfärs
1,2 dl mjölk
30 g gul finhackad lök
50 g strörbröd
25 g potatismjöl
1 stort ägg
2 msk LissEllas Fin
1,5 tsk havssalt
0,5 krm mald svartpeppar
0,25 krm mald vitpeppar

Gör så här:
1. Vispa ihop ägg och mjölk. Rör i strörbröd och potatismjöl till jämn smet. Låt svälla i cirka 10 min.
2. Hacka löken. Tillsätt lök, senap, salt och kryddorna till mjölkblandningen.
3. Rör ihop med köttfärsen ett par minuter tills du känner att smeten sätter ihop sig.
4. Stek i medelhög värme med ungefär lika delar smör och olja. Blöt händerna i iskallt vatten när du rullar bullarna.

Dadelgömma - god som tilltugg till glöggen eller på godisbordet.

Dadelgömma

Tilltugg till glöggen eller på godisbordet.

Hela mjuka dadlar
Lagrad grevé
LissEllas lakrits-lavendelsenap eller grov senap

Gör så här:
1. Skär ett längsgående snitt på dadeln och ta försiktigt urkärnan. Lägg i lite senap i skåran.
2. Skär till osten till en stav som passar i skåran, cirka 5 mm tjock, lägg i skåran. Klart!

Havtornstryffel

2,5 dl grädde
35 g smör
4 tsk florsocker
200 g mörk choklad
1,5 msk LissEllas havtornssenap
kakao att rulla i

Gör så här:
1. Finhacka den mörka chokladen.
2. Värm smör, grädde och florsocker i vattenbad. Var noggrann med att det inte kommer vatten i smeten. och låt chokladen smälta ner i den varma smeten. Rör hela tiden med en träslev.
3. När all choklad är smält, lyft upp kastrullen ur vattenbadet och rör ner senapen. Häll upp i en form till ett par cm tjocklek.Sätt ej på locket innan den svalnat så att inte kondensvatten droppar ner på smeten. Ställ kallt i minst 12 timmar.
4. Ställ upp knäckformar. Häll upp kakao på ett fat. Forma kulor med hjälp av två teskedar och rulla kulorna i kakao. Lägg i knäckformarna.
Bör förvaras svalt, men serveras helst rumstempererad.

Vit tryffel med lingonsenap

1 dl grädde
25 g smör
300 g vit choklad
0,5 dl LissEllas lingonsenap
kokosflingor

Gör så här:
1. Finhacka den vita chokladen.
2. Värm smör och grädde i vattenbad. Var noggrann med attdet inte kommer vatten i smeten. Låt chokladen smälta ner i den varma smeten. Rör hela tiden med en träslev.
3. När all choklad är smält, lyft upp kastrullen ur vattenbadet och rör ner senapen.
4. Häll upp i en form till ett par cm tjocklek . Sätt ej på locket innan den svalnat så att inte kondensvatten droppar ner på smeten. Ställ kallt i minst 12 timmar.
5. Ställ upp knäckformar. Forma kulor med hjälp av två teskedar. Häll upp kokosflingorna på ett fat och rulla kulorna i kokosflingorna. Lägg i knäckformarna.
Bör förvaras svalt, men serveras helst rumstempererad.

Mjuk fudge

1 burk (ca 400 g) karamelliserad mjölk
100 g smör
160 g ljust fuktigt muscovadosocker
40 ml LissEllas grov sockertermometer

Gör så här:
1. Gör i ordning ett oljat smörpapper. Lägg fram en slickepott. Mät upp senapen.
2. Lägg i mjölken, smöret och sockret i en tjockbottnad kastrull. Värm det under konstant omrörning till 113-115 grader. Dra åt sida och fortsätt att rör tills den svalnar lite grann och tjocknar ytterligare. Rör i senapen och fortsätt at tröra till ganska fast.
3. Lägg upp på smörpappret och forma till ca 15 mm tjocklek. Vik upp smörpappret runt fudgen och ställ kallt i minst 12 timmar.
4. Skär upp i bitar, ej för stora. Slå in i smörpapper eller annat papper som inte fett går igenom.

Raw food, lakrits-dadelbit

9 hela mjuka dadlar
2 msk kokosolja
3 msk mandelmjöl
2,5 msk LissEllas lakrits-lavendelsenap
flagad mandel
lavendelblommor

Gör så här:
1. Kärna ur dadlarna, hacka och mosa dem.
2. Blanda med den osmälta kokosoljan, mandelmjölet och senapen till en jämn smet. Forma till en liten "limpa" ca 2 cm bred och 1 cm hög.
3. Låt vila kallt i minst 12 timmar. Dekorera med flagad mandel och lavendelblommor. Ställ fram och skär skivor.

Raw valnötskaka

Botten
2 dl grovhackade valnötter
3 dl urkärnade hackade mjuka dadlar
2 dl kakao
3 msk LissEllas grova
2 tsk mandelmjöl
4 krm chilipulver
4 krm kanel
1 krm havssalt

Topping
6 msk kokosolja
1½ dl kakao
2 msk lönnsirap
1,2 dl LissEllas havtornssenap

Gör botten så här:
1. Kärna ur dadlarna och hacka till en jämn massa.
2. Grovhacka valnötterna, blanda med de övriga ingredienserna till botten och blanda sen i de krämiga dadlarna. Krama ihop till en jämn smet och platta ut till cirka 12 mm tjocklek.

Gör toppingen så här:
1. Smält kokosoljan till flytande i ett varmt vattenbad. Rör i kakaon och lönnsirapen. Rör försiktigt i senapen.
2. Bred ut toppingen över botten och stryk den jämn med en varm kniv.
Stå kallt i minst 12 timmar så smakerna sätter sig. Skär i 2x2 cm stora bitar. Dekorera med en bit valnöt.

Petit choux - med söt fyllning

2 dl vatten
50 g smör
2 dl vetemjöl
3-5 ägg

Gör så här:
1. Sätt ugnen på 200 grader. Gör i ordning två plåtar med smörpapper.
2. Koka upp vatten och smör i en rymlig kastrull. Tillsätt mjölet och rör kraftigt med en stadig slev. Degen ska bli jämn och släppa från kastrullen.
3. Ta kastrullen av värmen. Tillsätt ett ägg i taget ochjobba in det i degen. Kräver kraftig omrörning. Mot slutet kan du behöva ta ett halvt eller en kvart av ett ägg för att få rätt konsistens. Smeten ska droppa från skeden, inte rinna eller lossna i ett stycke.
4. Klicka ut degen på plåtarna. Lagom till små petit chouxer är 1-2 msk per styck. Ställ ner ugnen till 175 grader och grädda i 25-30 min. Öppna inte luckan under gräddningen.
5. Klara när ytan är torr och de håller sin form. Petit chouxerna får svalna på plåten utan duk över. Gör ett diskret snitt i var och en för att släppa ut ångan.
Går bra att baka någon dag innan du fyller dem.

Fyllning
40 g creme cheese
20 g smör
50 g florsocker
Variant a - 1 msk LissEllas ljuvliga hjortronsenap.
Variant b - 1½ tsk LissEllas speyside whiskeysenap.
mörk choklad

Gör så här:
1. Rör ost och smör mjukt. Tillsätt florsockret. Blanda senklast med en mixerstav. Tillsätt fyllning variant a eller b.
2. Låt blandningen vila kallt minst ett par timmar.
3. Skär av toppen av petit chouxerna och fyll med vald blandning. Variant a med hjortronsenapen pudras med florsocker.
Variant b ringlas med speyside smält mörk choklad. Ringla den efter kanten på botten. Lägg i smeten och lägg på locket. Ringla även choklad över locken.

FOTO: GORM KALLESTAD/SCANPIX

Dryckerna som passar TILL JULBORDET

Eva tipsar

Ett vitt vin som passar bra till sill och även till den gravade laxen med hovmästarsås, eller till morotslaxen är **2690 Kung Fu Girl Riesling Washington State, USA 129 kr (75 cl)**. Vinet är fruktigt med en lätt sötma i smaken vilket balanserar upp smakerna från sillen, vinet har inslag av päron, tropisk frukt, honung och citrus.

För den som gillar en liten snaps till sillen finns ett par passande varianter, **10708 Svensk Lake Vättern Julaquavit 279 kr (70 cl)**. Smakrikt kryddad med dill, kummin och citrus, välbalanserad. **86308 Prima Julsnaps 211 kr (50 cl)**, inbjudande kryddig doft med smak av fänkål, kummin och apelsin.

Med så många varierade smaker som julmaten erbjuder får valet av rött vin bli ett fruktigt med inte fullt så mycket strävhet och fattoner i karaktären. **74201 Borgogno Barbera d´Alba Superiore, Piemonte, Italien 149 kr (75 cl)**. Ett fruktig, bärigt vin med nyanserad smak av körsbär, hallon och viss fatton, kryddighet i avslutet.

Ytterligare ett alternativ i glasen som kan parera de flesta av smakerna som dukas fram i julhelgen är champagne. **7891 Beaumont des Crayères Grande Réserve Brut, Champagne, Frankrike 209 kr (75 cl)**, torrt, fruktigt med smaker av rostat bröd, nougat, äpplen, citrus och viss kryddighet.

Låt er väl smaka!

Johan tipsar

Julbordets läckerheter tenderar att ha många olika typer av smaker som ofta är både kraftiga och ganska salta. För att möta allt detta krävs en öl som har en robust maltighet, lätt sötma och inte för mycket humlearomer. Det är förstås ingen tillfällighet att de allra flesta julöl passar denna mall.

Öl som **11320 Oppigårds Winter Ale (27,90 kr, 50 cl)** och **11640 Fuller's Old Winter Ale (27,90 kr, 50 cl)** passar väldigt bra om man vill ha en och samma öl till hela julbordet.

Om man har flera öl till julbordet är det passande att ha något lättare öl så som **11300 Nils Oscar Kalasjulöl (19,90 kr, 33 cl)** och **11662 De Ranke Père Noël (24,70 kr, 33 cl)** till sill och lax, medan något kraftigare öl som **11357 Shepherd Neame Christmas Ale (28,90 kr, 50 cl)** och **11382 Jämtlands Julöl (22,90 kr, 33 cl)** plockas fram till de varma kötträtterna.

Om man har vegetariska eller veganska alternativ kan man tänka på samma sätt med ölvalet.

Till efterrätterna passar det bra med något ännu kraftigare, så som **11630 Gouden Carolus Christmas (24,50 kr, 33 cl)** som har kraftiga lakritstoner som passar med mycket av julens sötsaker. **11420 Stone Xocoveza For The Holidays & New Year (29,50 kr*, 33 cl)** kan med sin kryddiga, något chilihetа smak med mycket chokladtoner också förhöja många av de söta anrättningarna.

*Exkl pant

Sega maränger med blåbärssenap

3 äggvitor
2,25 dl socker
60 g LissEllas blåbärssenap

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 125 grader. Mät upp senapen. Olja smörpapper på en plåt.
2. Knäck ägget, separera äggvitorna (var noggrann med att inte få med någon äggula). Lägg äggvitor och socker i en rostfri kastrull. Ställ i varmt vattenbad och vispa med elvisp i 5–10 minuter.
3. Ta upp kastrullen ur vattenbadet och fortsätt att vispa intensivt medan smeten kallnar tills kastrullen går att vända upp med smeten kvar.
4. Vänd mycket varsamt ner senapen så att breda stråk bildas. Klicka upp med skedar ca 12 maränger på smörpappret.
5. Grädda i 50–60 min till marängerna är helt torra under. Förvaras torrt.

Tryffar, fudge , maränger, petit choux och ett par raw food-godsaker.