



Laga Erik Lallestedts läckra julbord

Klassisk gravlax

- 10–12 portioner
- 1 sida laxfilé, cirka 2 kilo, pinndragen
- 3,5 dl socker
- 1,5 dl salt
- 15 vitpepparkorn, grovmalda
- 1 knippe dill

Gör så här:

- 1) Be att få laxfilén putsad och pinndragen i fiskdisken, annars avlägsna benen med en liten tång. Skinet ska vara kvar.
- 2) Blanda socker, salt, vitpeppar. Gnid in kryddblandningen ordentligt och rikligt på köttssidan, lägg sidan neråt i formen. Låt stå i rumstemperatur tills sockret/saltet har smält.
- 3) Vänd laxen. Skär ner dillen i centimeterstora bitar. Täck ordentligt.
- 4) Plasta formen väl och ställ i kyl. Vänd laxen var 8:e timme de första 2 dyggen, därefter morgon och kväll. Efter 4–5 dygn är laxen färdiggravad. Skär i tunna skivor vid servering.

Senapssås till gravlax

- 20 g strösocker (cirka 2 msk)
- 2 msk farinsocker
- 0,4 dl rödvinvinäger
- 1 dl svensk senap
- 2 dl majsolja
- 1–2 msk hackad dill

Gör så här:

- 1) Vispa socker och vinäger ordentligt. Tillsätt senap. Vispa i oljan under ständig omrörning.
- 2) Tillsätt dill i såsen före servering.

Janssons frestelse

6 portioner
1 kg potatis
1 stor gul lök
3 dl grädde
1 dl mjölk
1 burk ansjovis à 200 g (20 ansjovisfiléer)
salt och vitpeppar
smör+ströbröd

Gör så här:

- 1) Skala och grovriv potatisen. Skala och skiva löken tunt.
- 2) Lägg lök och potatis i en tjockbottnad kastrull.
- 3) Tillsätt grädde och mjölk. Vätskan ska precis täcka potatisen.
- 4) Koka upp och tillsätt ansjovisen. Smaka av med ytterligare salt och peppar.
- 5) Smörj en ugnsfast form. Häll i allt och grädda i ugn 175 grader ca 45 minuter.
- 6) Ta ut frestelsen och strö på ströbröd och smörklickar och grädda i ytterligare 10 minuter.

Drottning Margarethes sill

6 portioner
6 stora matjessillfiléer
100 g röd vinbärsjelé
1 msk ättika (12%) + 1 dl vatten
1 dl tomatketchup
2 msk kapris
1 finskuren rödlök

Gör så här:

- 1) Vattna ur sillfiléerna i ca 4 timmar. Låt dem rinna av ordentligt.
- 2) Smält jelén med ättika och vatten i en tjockbottnad kastrull.
- 3) Tillsätt ketchup under omrörning. Låt svalna.
- 4) Skär sillen i 2 cm bitar och vänd i såsen.
- 5) Låt stå minst ett dygn i kylan.
- 6) Servera med kapris och rödlök.

Currysill

6 portioner
1 litet äpple
3 cm purjolök
smör till stekning
2 tsk curry
2 dl majonnäs
1 dl gräddfil
6 filéer inlagd sill

Gör så här:

- 1) Tärna äpple och purjolök fint. Fräs mjukt i smöret utan att det tar färg.
- 2) Tillsätt curryn. Fräs ytterligare någon minut. Låt svalna.
- 3) Blanda curryfräset med majonnäs och gräddfil.
- 4) Låt den inlagda sillen rinna av ordentligt i en sil. Skär i gaffelbitar.
- 5) Blanda och låt stå minst ett dygn i kylskåp före servering.
- 6) Garnera med fint klyftat äpple vid servering.

Julköttbullar

6 portioner
1 stor gul lök eller 2 mindre
smör till stekning
8 ansjovisfiléer
1 knapp dl ströbröd
2 dl mjölk
3 g vitpeppar (6 rejåla varv med medelstor pepparkvarn)
1 tsk malen kryddpeppar
0,5 tsk malen kryddnejlika
300 g fläskfärs
700 g nötfärs
1 msk salt
3 ägg
3 msk sirap

Gör så här:

- 1) Skala och finhacka löken, stek mjuk utan att den tar färg. Skär ansjovisen i små bitar och låt den smälta i löken. Låt svalna.
- 2) Blötlägg ströbrödet i mjölken samt alla kryddor utom saltet. Blanda färserna med saltet, tillsätt äggen, lök/ansjovishacket och sist ströbrödsblandningen samt sirapen. Blanda till en smidig smet.
- 3) Gör ett stekprov på en köttbulle i panna och öka eventuellt på salt- och pepparmängden om så önskas. Rulla till små bullar och stek försiktigt i panna. Gör gärna en stor sats och frys in!

Omelett med jordärtskocka

6 portioner
4 ägg
3 msk mjölk
1 tsk salt + nymalen vitpeppar
200 g jordärtskocka
smör + olivolja till stekning
1 rödlök
75 g färsk spenat
50 g parmesan

Gör så här:

- 1) Knäck äggen i en bunke och tillsätt mjölk, salt och peppar. Vispa till en jämn smet.
- 2) Skala och skiva skockan. Råstek i panna med lite smör och olivolja. Salta.
- 3) Skala och skiva löken tunt. Stek med denna sista minuten.
- 4) Häll i en bunke och håll varmt.
- 5) Smält en smörklick i pannan och vispa i omelettsmeten. Vispa runt med en träsliv tills den börjar "stanna".
- 6) Lägg jordärtskocks/lökblandningen på ena halvan och vik över den andra halvan.
- 7) Lägg spenaten i botten på serveringstallriken och stjälp upp omeletten.
- 8) Hyvla över parmesanosten.

Lallerstedts böckling

6 portioner
4 hela böcklingar
3 msk rödvinsvinäger
0,5 dl farinsocker
1 dl svensk senap
1 dl skånsk senap
3,5 dl matolja

garnityr:

5 cm purjolök, skuren i fina tärningar
1 liten rödlök, finhackad
1 knippe dill, hackad

Gör så här:

- 1) Plocka böcklingen fri från skinn och ryggrad plus andra stora ben. Lägg i en passande form.
- 2) Vispa vinäger och socker tills det löser sig. Tillsätt senapen och sist oljan i en fin stråle under vispning.
- 3) Täck böcklingen i formen med ett jämnt lager sås. Garnera i jämna rader med purjolök, rödlök och dill.

Källa: "Julbordet – det bästa från Gondolens julbord" av Erik Lallerstedt och Magnus Leidstedt (Ica Bokförlag)