

# PLOCKMAT & PYSSSEL *i advent*



**Hur ska vi hinna ses innan jul?**  
Jo, bjud hem vännerna så kan ni fira advent och pyssla på samma gång! Duka med **enkel plockmat**, **doftande glögg** och ett stort bord med pyssel!

AV CARINA WALL FOTO: ULRIKA POUSETTE



## PLOCKMENY

*Dadlar med ädel ost och lufttorkad skinka  
Laxröra med syrad rödlök på kavring  
Kex med ostkräm och sesamfrön  
Enkel pastejmousse med gurka på knäckebröd  
Klementin- och mandelskorpor  
Pepparkaksbollar med nötkross  
Vit chokladmousse med polkaspiraler  
Lingonsviss*



Glögg-  
test sid  
xx



#### SPARERIBS MED FIKON - GLACE

⌚ 15 MIN + 30 MIN KOKTID  
+ 15 MIN I UGNEN

Spareribsen kan kokas dagen före och griljas strax före servering.

##### Till 8–10 pers:

- 1 kilo tunna revben
- 1 morot
- 1 gul lök
- 3 liter vatten
- 3 msk konc kalvfond
- 1 msk salt
- 3 lagerblad
- 5 kryddpepparkorn
- 1 tsk flingsalt

##### Fikonglace:

- ½ gul lök
- 1 msk rapsolja
- 3–4 nejlikor
- 3–4 hela kryddpepparkorn
- ½ dl fikonmarmelad
- 3 msk balsamvinäger
- 3 msk strösocker
- 1 msk konc kalvfond

##### Garnering:

- 3 färska fikon

##### Gör så här:

1. Skär revbenen i bitar längs benen. Skala och skär morot och lök i mindre bitar.
2. Koka upp vattnet med morots- och lökbitar, fond, salt, lagerblad och pepparkorn. Lägg i revbenen och koka under lock 30–40 min. Skumma väl. Häll av buljongen och lägg revbenen i en ugnssäker form. Sätt ugnen på 225°.
3. **Glacé:** Skala och finhacka löken. Fräs den i olja i en kastrull. Lägg i nejlikor och pepparkorn och låt fräsa med 1 minut. Tillsätt fikonmarmelad, balsamvinäger, socker och fond. Låt sjuda 10–15 min tills glacen har sirapskonsistens.
4. Pensla fikonglace på revbenen och grilja dem mitt i ugnen 15–20 min. Strö över flingsalt. Halvera fikonen och lägg dem runt revbenen. Servera genast. ✨

##### TIPS!

Det är nästan ett måste att spara den goda buljongen till ett annat tillfälle, kanske till en köttsoppa med rotfrukter.

#### KEX MED OSTKRÄM OCH SESAMFRÖN

⌚ 10 MIN

En mild ostkräm som passar bra på en bjudning med gäster i olika åldrar. Byt ut blå Castello mot grönmögelost för mer smak.

##### Till 20 kex:

- 100 g naturell färskost
- 50 g blåmögelost, t ex blå Castello
- 75 g fetaost
- 20 salta kex

##### Garnering:

- svarta sesamfrön

##### Gör så här:

1. Blanda färskost och mögelost. Skär fetaosten i mindre tärningar och blanda ner dem i ostkrämen.
2. Fördela ostkrämen på kexen och garnera med svart sesamfrö. ✨

#### DADLAR MED ÄDELST OCH LUFTTORKAD SKINKA

⌚ 10 MIN + 10 MIN I UGNEN

Enkla tilltugg perfekta på en glöggfest. Fruktigt, salt och sött.

##### Till 8–10 pers:

- 20 dadlar
- 100 g ädelost
- 10 skivor lufttorkad skinka

##### Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200°. Kärna ur dadlarna. Skär osten i små tärningar.
2. Fyll dadlarna med ost och linda ½ skiva skinka runt varje dadel. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper.
3. Tillaga dadlarna mitt i ugnen ca 10 min. Servera dem varma. ✨

Stältråd, grankvistar och vackra band... Designen är upp till dig!





Laxröra med syrad rödlök

### LAXRÖRA MED SYRAD RÖDLÖK

⌚ 20 MIN + 30 MIN  
FÖR LÖKEN ATT SYRAS

Väldigt lyckad smakkombination!

#### Till 20 snittar:

- 1 ägg
- 1 klyfta rödlök
- ½ dl syltlök
- 150 g varmrökt lax med peppar
- ½ dl majonnäs, gärna Hellmans
- 2 msk gräddfil
- 1 liten vitlöksklyfta
- 1 ½ krm salt
- ½ krm nymald svartpeppar
- 5 skivor kavring

#### Syrad rödlök:

- 1 liten rödlök
- ½ citron
- 1 krm salt

#### Gör så här:

- 1. Syrad rödlök:** Skala och skiva löken. Pressa saften ur citronen. Blanda löken med citronsaft och salt. Låt stå ca 30 min i rumstemperatur.
- 2.** Lägg ägget i kallt vatten i en kastrull och låt koka upp. Sjud ägget ca 6 min. Spola det i kallt vatten. Skala och grovhacka ägget.
- 3.** Skala och finhacka rödlöken. Finhacka syltlöken. Ta bort skinet från laxen och smula den i små bitar. Blanda de båda löksorterna med laxen och tillsätt majonnäs, gräddfil och ägg. Skala och pressa i vitlöken och krydda med salt och peppar.
- 4.** Stansa ut 20 kavringrundlar, ca 4 cm i diameter. Lägg på laxröra precis före servering. Garnera med syrad rödlök. ❀

*Gott med salta tillugg till söt glögg.*

Pastejmousse

### PASTEJMUSSE

⌚ 15 MIN

Den här moussen är en snabbvariant som passar både till snittar eller som fyllning till smörgåstårter.

#### Till 8–10 pers:

- 150 g leverpastej i bit
- 1 dl crème fraîche
- ½ dl smörgåsgurka
- 1 krm nymald svartpeppar

#### Tillbehör:

- knäckebröd
- hel ättiksgurka

#### Gör så här:

- 1.** Skär pastejen i mindre bitar och mixa den med crème fraîche. Hacka smörgåsgurkan och blanda med pastejen. Smaka av med peppar.
- 2.** Fördela moussen på knäckebröd. Skär gurkan i skivor på längden och lägg på moussen. Servera. ❀

### GRANATÄPPELSALLAD MED LINGON

⌚ 15 MIN

En frisk sallad till det salta plocket. De söta äppelsorterna pink lady eller royal gala passar bra.

#### Till 8–10 pers:

- 2 granatäpplen
- 2 röda äpplen
- 1 ½ dl rårörda lingon
- 1 sweetie eller grapefrukt

#### Gör så här:

- 1.** Halvera granatäpplena och peta ut kärnorna. Skala, kärna ur och tärna äpplena. Blanda granatäppelkärnor, äpple och lingon.
- 2.** Skala och skär sweetien i hinfria klyftor. Blanda dem med granatäppelblandningen. Servera salladen i små skålar. ❀



Värmande vid brasan.



Klementin- och mandelskorpor

Pepparkaksbollar med nötkross

Vit chokladmousse med polkspiraler



**KLEMENTIN- OCH MANDELSKORPOR**

⌚ 15 MIN + 22 MIN I UGNEN + 1 TIMMES TORKNING  
Skorporna är en perfekt present att ta med till andra fester i sdvenstid.

**Till ca 50 skorpor:**

- 100 g smör, rumsvarmt
- 1 dl farinsocker
- ½ dl strösocker
- 2 ägg
- 5 ½ dl vetemjöl (330 g)
- 1 msk vaniljsocker
- 2 tsk bakpulver
- 100 g sötmandel
- 3 klementiner, rivet skal

**Gör så här:**

1. Sätt ugnen på 200°. Rör smör och socker poröst. Tillsätt 1 ägg i taget och vispa kraftigt. Blanda mjöl, vaniljsocker och bakpulver och arbeta ner i smeten. Tillsätt den hela mandeln och rivet klementinskal.
2. Dela degen i 4 bitar och rulla dem till längder som plattas ut till 2–3 cm tjocklek.
3. Grädda längderna mitt i ugnen ca 12 min. Sänk ugnsvärmen till 175° och grädda 10–12 min.
4. Ta ut längderna och skär dem i ca 2 cm breda bitar. Sänk ugnsvärmen till 100°. Torka skorporna mitt i ugnen ca 1 timme tills de har torakat helt. Låt kallna på galler. ❀

**VIT CHOKLADMousse MED POLKASPIRALER**

⌚ 20 MIN + 2 TIMMAR ATT STELNA

Vintervit len chokladmousse med rödvit polkagris.

**Till 8–10 pers:**

- 2 gelatinblad
- 350 g vit choklad
- 2 ½ dl + 2 ½ dl vispgrädde

**Garnering:**

- 1 påse polkspiraler

**Gör så här:**

1. Lägg gelatinbladen i kallt vatten, ca 5 min. Hacka chokladen.
2. Värm 2 ½ dl grädde i en kastrull och lägg i den hackade chokladen. Smält chokladen på svag värme under omrörning. Ta upp och låt gelatinbladen smälta i grädden. Tillsätt 2 ½ dl grädde.
3. Låt smeten kallna och ställ den i kylen för att stelna, ca 2 timmar.
4. Vispa upp moussen så att den blir fluffig. Garnera med polkspiraler. ❀

**PEPPARKAKSBOLLAR MED NÖTKROSS**

⌚ 30 MIN

Chokladbollar men med julsmak av pepparkaka och nötter.

**Till ca 50 bollar:**

- 250 g mandelmassa
  - 200 g smör
  - 4 dl havregryn
  - 150 g pepparkakor
  - 2 msk kakao
  - 1 msk vaniljsocker
- Garnering:**
- 150 g sötmandel
  - 75 g hasselnötter
  - 200 g mörk choklad (70 %)

**Gör så här:**

1. Riv mandelmassa grovt på rivjärnet. Skär smöret i mindre kuber.
2. Lägg alla ingredienser i en matberedare med kniv. Mixa snabbt ihop. Rulla bollar av smeten och lägg dem i kylen.
3. Hacka mandel och nötter. Smält chokladen i mikrovågsugn eller över vattenbad. Rulla bollarna först i choklad och sedan i nötkross. ❀



### LINGONSVISS

⌚ 20 MIN + 3 TIMMAR

#### I UGNEN

Sött, syrligt och superfrasigt. Marängerna kan bakas flera veckor i förväg och förvaras torrt.

#### Till 8–10 pers:

- 3 dl vispgrädde
- 100 g rårörda lingon
- ½ liter vaniljglass

#### Marängbotten:

- 5 äggvitor
- 2 dl strösocker
- 1 tsk citronsaft

#### Garnering:

- 1 dl hela lingon

#### Gör så här:

**1. Maräng:** Sätt ugnen på 100°. Vispa äggvitor, socker och citronsaft till en fast marängsmet. Lägg

smeten i en spritspåse och spritsa runda bottenar i portionsstorlekar på plåtar med bakplåtspapper.

Grädda bottenarna mitt i ugnen ca 3 timmar. Låt kallna på galler.

**2.** Vispa grädden och blanda med rårörda lingon. Fördela glass på marängbottenarna.

**3.** Klicka över lingongrädde och garnera med hela lingon. ❁

*Maräng-  
sviss på  
nytt vis*

