

Findus
**Special
Foods**

Läckert julbord!

JULMAT I TIMBALKONSISTENS



**ENKLA TIPS
& RECEPT**

Findus

Inspiration till julbordet

Maten spelar ofta en central roll i julfirandet för de allra flesta. Med vårt breda sortiment och våra inspirerande recept kan du enkelt laga en härligt välfylld och konsistensanpassad julbuffé med goda smaker till alla matgäster.

God jul, önskar Findus Special Foods!



Matjessilltårta

16 portioner

Ingredienser

5 st Brödtimbal, *FINDUS 96008767*
16 g Gelatinblad
250 g Torskpuré, tinad, *FINDUS 96012420*
3,75 dl Gräddfil
1 dl Matjessillspad, silat
Salt, finmald peppar
Torkad dill

Tillagning

Riv brödtimbalen fint och pressa samman den till en pajbotten. Blötlägg gelatinet. Värm purén och tillsätt gelatinet i purén. Blanda ner gräddfil och spad. Smaka av med salt, peppar och torkad dill. Häll smeten på pajbotten och låt stelna i kyl.



TIPS! Lägg upp i en trevlig glasburk eller liten skål och låt dra i kylskåp tills servering.

Senapssill

10 portioner

Ingredienser

5 st Torsktimbal, *FINDUS 96008489*
1 dl Senap, hälften svensk stark, hälften dijon
1 tsk Salt
4 msk Socker
3 msk Vitvinsvinäger
1 dl Rapsolja
3 msk Vatten
2 msk Torkad dill

Tillagning

Blanda senap, salt, socker och vinäger i en matberedare. Tillsätt oljan i en tunn stråle under omrörning. Blanda sist i vatten och dill.

Dela Torsktimbalerna i storlek med normalstora sillbitar. Låt dem dra i såsen cirka 1h innan servering. Alternativt använd silad sås från senapssill och lägg bitar av torsktimbal i senapsåsen och låt dra en timme.

Broccolitimbal med ädelost

10 portioner

Ingredienser

5 st Broccolitimbal, *FINDUS 96008603*
Ädelost på tub

Tillagning

Skär broccolitimbalerna i 4 bitar. Klicka på lite ädelost.



Prinskorv

10 portioner

Ingredienser

300 g Skinkpuré, *FINDUS 96008186*
300 g Omelett- och timbalbas, *FINDUS 96008415*
0,75 dl Thick & Easy, *FINDUS 96012898*
0,5 tsk Hickory Liquid Smoke
0,75 msk Lökpulver
Salt, finmalen peppar
Röd karamellfärg

Tillagning

Tina puré och omelett- och timbalbas. Blanda med Thick & Easy. Smaksätt med ättika, kryddor och hickory. Klicka ut på plastfolie och rulla till små korvar alt spritsa korvar på väl smorda bleck och täck med lock. Tillaga i 100% ånga i ca 40 min.



Kalvsylta

10 portioner

Avkok

1 st Morot
1 st Gul lök
10 g Kryddpepparkorn
10 g Vitpepparkorn
2 st Lagerblad
6 dl Vatten
Salt

Ingredienser

250 g Kalvpuré,
FINDUS 96008588
2 dl Avkok
10 g Gelatinblad
Salt
Röd karamellfärg

Tillagning

Börja med att göra ett avkok på morot, lök, peppar, lagerblad, vatten och salt. Blötlägg gelatinet enligt anvisning på paketet. Värm puré och silat avkok. Tillsätt det blötlagda gelatinet under omrörning. Smaksätt och färgsätt. Låt stelna i kyl.

TIPS! Servera kall i skivor med rödbetsgelé (se recept på vår hemsida).

Julskinka

10 portioner

Ingredienser

300 g Skinkpuré, *FINDUS 96008186*
300 g Omelett- och timbalbas, *FINDUS 96008415*
2,5 msk Thick & Easy, *FINDUS 96012898*
1,5 msk Senap
1,5 msk Buljongpulver
Salt
Röd karamellfärg

Griljering

Senap
Siktat ströbröd

Tillagning

Tina puré och omelett- och timbalbas tillsammans. Blanda med Thick & Easy. Smaksätt och färgsätt. Häll i väl smorda bleck eller formar täckta med lock eller folie. Förvärm ugnen. Tillaga i 100% ånga, 100°C i ca 40 min. Blanda senapen med det siktade ströbrödet så att ströbrödet blir mjukt. Stjälp upp skinkan och bred senapsblandningen över. Servera i skivor med senap.

TIPS! Vänta tills julskinkan svalnat innan du breder på senapen för att den inte ska rinna. Dekorera med grönkål för en härlig presentation.

Saffranssempla

10 st

Ingredienser

14 st Pannkaksplätt timbal, *FINDUS 96008667*
Bittermandelessens
1/2 Paket saffran
3,5 dl Visprädde
1 st Vålkott potatis
Florsocker

Tillagning

Mosa potatisen väl och tryck den genom en finmaskig sil. Späd och rör ut den med rinnande visprädde till mandelmasskonsistens. Smaksätt med bittermandelessens och florsocker. Vispa resten av grädden och smaksätt med saffran och florsocker. Bred ut lite av mandelmassan på 10 pannkaksplättar, spritsa sedan med saffransgrädde. Skär trekant av resterande pannkaksplättar och lägg på som lock.



Geléhallon

10 portioner

Ingredienser

110 g Socker
0,5 dl Vatten
40 g Glukossirap
100 g Hallonpuré, *FINDUS 96012417*
11 g Gelatinblad
2,5 g Citronsyra
Strösocker att doppa i

Tillagning

Lägg gelatinblad i kallt vatten. Koka socker, vatten och glukossirap i en kastrull till 140 - 145°C. Värm under tiden Hallonpuré i en kastrull. Häll purén i sockerlösningen och värm på nytt till 115°C. Krama ur gelatinbladen och tillsätt tillsammans med citronsyra i kastrullen. Häll upp i oljade små silikonformar. Låt stelna i kylskåp. Tryck ut hallongelén ur formarna och rulla i strösocker.



Manna à la Malta

10 portioner

Ingredienser

5 dl Mjöl
0,5 dl Mannagryn
1,5 dl Visprädde
Socker
Vaniljsocker

Tillagning

Blanda mjölk och mannagryn. Låt koka 4 min. Kyl ner. Vispa grädden och blanda i. Smaksätt. Vid servering strö kanel över.

TIPS! Servera med fruktsås.

Fruktsås

Ingredienser

40 g Jordgubbspuré, *FINDUS 96012397*
4 msk Vatten
0,5 tsk Potatismjöl/Tapiokastärkelse
0,5 msk Socker

Tillagning

Blanda vatten och potatismjöl/tapiokastärkelse. Sjud upp. Tillsätt purén. Smaksätt med socker.

TIPS! Ett enklare sätt att tillaga fruktsås/sylt: Tina fruktpuré och söta med florsocker/socker. Förtjocka ev. med Thick & Easy.

Till nyårsfesten!



TIPS! Rött vin kan bytas ut mot druvjuice eller äpplejuice.

Hallonsoppa

10 portioner

Ingredienser

750 g Hallonpuré, *FINDUS 96012417*
2,5 dl Rött vin/matlagingsvin
8 dl Vatten
1 dl Socker
15 g Kanelstång (1 st)
2 tsk Vaniljsocker
Maizena
30 g Vaniljglass
150 g Mandelbiskvier

Tillagning

Tina purén i en kastrull och tillsätt alla ingredienser utom stärkelsen.

Låt sjuda 5-7 minuter. Red av med maizena.
Låt soppan svalna och servera med en kula vaniljglass och krossade mandelbeskiver (dessa utesluts vid timbalkonsistens).

Besök gärna vår webbaserade utbildning matviddysfagi.luvit.se

Kontakta Findus Special Foods, om du har några frågor.

Tfn 020-88 60 00 eller specialfoods@se.findus.com. www.specialfoods.se

Missa inte vårt nyhetsbrev samt följ oss på Instagram [@findusspecialfoods](https://www.instagram.com/findusspecialfoods)

