

Slik lager du tradisjonsmaten

Ekte vare

Julemenyen er avhengig av hvor vi kommer fra, og den skal smake som den alltid har gjort.

TEKST: LENE AARNES WESTERHAUG/KRAFT BYRÅ FOTO: NADIN MARTINUZZI/KRAFT BYRÅ MAT OG ARRANGEMENT: KRAFT BYRÅ
SERVISE ER UTLÅNT AV JOH. JØRG. BACKE

JULERIBBE

(Til 8 personer)

4 kg svineribbe
salt
pepper
vann

Sag over ribbeina med en baufil. Lag rutemønster i svoren, parallelt med ribbeina, med en skarp kniv eller en tapetkniv. Det er lettere å snitte svoren når ribben er halvfrossen.

Gni ribben inn med salt og pepper, og legg den i en langpanne med svorsiden ned. Dekk til med folie og sett den kjølig i 1-3 dager før den skal stekes.

Forvarm ovnen til 230 °C. Hell 2 dl vann i pannen og dekk med aluminiumsfolie. Damp ribben midt i ovnen i 30 minutter. Fjern folien, snu ribben med svoren opp, og reduser temperaturen til 200 °C. Sett pannen tilbake i ovnen og stek videre på midterste rille, i halvannen time for tynnribbe og 2 timer for midtribbe.

Blåser ikke svoren seg opp og blir sprø, kan pannen settes høyere i ovnen og temperaturen økes til 250 °C. Har ovnen grillelement er det best å bruke det. Varm medisterkaker, julepølse og sossiser i ribbepannen mot slutten av steketiden. La ribben hvile i 10-15 minutter før servering.

Sil ribbefettet over i et sausenebb, eller i en kjele hvis du vil jevne skyen. Lag ribbesky ved å røre inn en meljevning som kokes noen minutter. Ta så skyen til side og pisk inn en klatt smør.

Server juleribbe med surkål, rødkål, medisterkaker, julepølser, kokte poteter og ribbefett eller sju.

MEDISTERKAKER

1 kg medisterdeig
3 ts salt
3 ss potetmel
½ ts pepper
¼ ts malt ingefær
2 ½ dl melk
1 fedd hvitløk, finhakket (kan sløyfes)
margarin
kraft eller buljong

Elt medisterdeigen seig med salt, tilsett potetmel, pepper, hvitløk og ingefær. Spe med kald melk, litt av gangen, og pass på at deigen blir seig igjen mellom hver gang du sper. Smelt margarin i en varm stekepanne, form farsen til kaker og brun dem i pannen. Kok opp en kjele med kraft eller buljong og la medisterkakene trekke i 8-10 minutter.

Vi nordmenn forandre ikke gjerne julemenyen. To tredjedeler av landets befolkning spiser svine-ribbe julaften, men Vestlandets pinnekjøtt vinner stadig terreng. Stekt, fersk svineribbe på julaften ble vanlig på slutten av 1800-tallet. På gårdene var det vanlig å slakte en ekstra fet gris når det nærmet seg jul. Husk at det er lettere å få sprø svor om ribben har et skikkelig godt fettlag.

SURKÅL

1 kg hodekål
2 ss smør
1 ts salt
1 ss karve
2 ss sukker
2 dl eplemost
ca. 1 dl kjøttkraft

Fjern kålens ytterste blader og kjerne og skjær resten i tynne strimler. Smelt smør i en kjele og ha i de øvrige ingrediensene, rør om og hell over varm kraft og eplemost. Småkok kålen til den er mør, cirka 1 time. Ha på ekstra væske om nødvendig, men kålen må ikke bli for fuktig. Smak til med eddik, salt og sukker. Surkål skal være frisk og sursøt.

RØDKÅL

1 kg rødkål
2 ss smør
2 syrlige epler
2 ss rørsukker
2 ss rødvinseddik
1 ss karve
ca. 3 dl kjøttkraft
1 ½ ts salt

Fjern kålens ytterste blader og kjerne. Skjær resten i tynne strimler. Skrell eplene, fjern kjernehus og skjær eplene i tynne skiver. Smelt smør i en kjele og ha i de øvrige ingrediensene og hell over varm kraft. Småkok kålen til den er mør, cirka 1 time. Ha på ekstra væske om nødvendig, men kålen må ikke bli for fuktig. Smak til med eddik, salt og sukker. Rødkål skal være frisk og sursøt.

I glasset

Sundnæs Kroningsaquavit

(Brennevin, Norge, varenummer 55140, kr 400)

Dette er en vellagret akevitt som mange nyter som avec, men den går også godt til ribbe.

Den har en lys kanelbrun farge og dufter av nellik, lakris, karve, mokka og vanilje. Den er smaksrik, rund, fyldig og balansert med en lang harmonisk ettersmak. Deler av akevitten er lagret siden kong Olav fylte 75 år.

Nøgne Ø Pale Ale

(Øl, Norge, varenummer 13456, kr 57/50 cl)

Juleribben gjør seg vel så godt med et fruktig og mellommørkt øl av typen Pale Ale. Dette er et gyllenbrunt og smaksrikt øl med delikate dufter av eple, malt og humle, samt nøtter og grapefrukt. Det er fruktig, middels fyldig og balansert med en lett sødmefull og svakt bitter ettersmak.

Ønsker du en mer krydret ribbe, kan du stikke ingefærspiker i rutene på svoren, og gni inn ribben med ingefær, allehånde og støtt anis.



Salting og tørking var opprinnelig en konserveringsmetode for saueribbe, men i dag lages pinnekjøtt kun for smakens skyld. Enkelte vil også ha sitt pinnekjøtt røkt, noe som var vanlig i områder med høy luftfuktighet. Røkeprosessen gjorde at kjøttet ikke mugnet, men i dag dreier det seg bare om smak og tradisjon. Du bør velge pinnekjøtt med litt fett, for det blir ikke så lett tørt. Kjøtt av sau er gjerne fetere enn lam, og har en rikere smak.

PINNEKJØTT

(Til 8 personer)

3-4 kg pinnekjøtt

godt smør

bjørkepinner

Vann ut pinnekjøttet i rikelig med kaldt vann i 1-2 døgn før tilberedning. Bytt vann underveis. Legg barkedede bjørkepinner som rist i en stor kjele, og fyll på vann slik at det står i høyde med pinnene. Du kan også bruke kjøpte pinnekjøttpinner eller en rist. Legg pinnekjøttet på kryss og tvers over pinnene og damp under lokk til kjøttet løsner fra beina, cirka 2-3 timer. Røkt pinnekjøtt trenger ofte lenger koketid. Pass på så kjelen ikke koker tørt.

Enkelte liker å brune det kokte pinnekjøttet lett under grillementet i stekeovnen før servering. Smelt litt smør, eller skum av pinnekjøttfettet, og bland med kraft fra pinnekjøttet. Om ønskelig kan litt av kraften kokes inn så den blir mer konsentrert. Server med kålrotstappe, gode kokte poteter og kraft.

KÅLRABISTAPPE

2 kg kålrot

2 gulrøtter

**1 liten bit sellerirot
vann**

1 ts salt

½ dl pinnekjøttkraft

½ kremfløte

100 g godt smør

pepper

salt

Skrell og del grønnsakene i biter. Kok dem møre i lettsaltet vann. Hell av kokevannet og mos med smør, fløte og kraft fra pinnekjøttet. Smak til med salt og pepper og rør stappen luftig.

I glasset:

Nøgne Ø Amber Ale

(Øl, Norge, varenummer 20449, kr 57/50 cl)

Til pinnekjøttet er det godt med et mørkt og sødmefullt øl. Ølet har en mørk brun farge og dufter av frukt, tjære, malt, brent treverk og krydder. Det er fylldig, smaksrikt og bittersøtt med godt skum og lang rund ettersmak.

Gammel Reserve

(Brennevin, Norge, varenummer 3, kr 320)

Det er mange gode akevitt-alternativer til pinnekjøtt, men det bør ha en viss fylde og krydret kraft, og gjerne litt røkpreg. Dette er en gammel klassiker med lys gyllenbrunfarge og dufter av oksiderte epler, karve, røyk, lakris og treverk. Akevitten har en kraftig smaksstart, godt krydderpreg og fylldig munnfølelse, samt en lang og balansert ettersmak.

Til røkt pinnekjøtt kan du gjerne velge en akevitt med kraftigere ettersmak, for eksempel God Gamal Smaladram.

Er du vant med en rund og mild kålrabistappe bytt selleri og gulrot med et par poteter. Lag en tykk hvit saus og bland med most kålrabi og poteter til en passende stappe.

ROSASTEKT RYPEBRYST

(Til 6 personer)

- 6 ryper
- 4 ss gåsefett eller smør
- 1 l vann
- ½ løk
- 1 gulrot
- 1 ½ ts salt
- pepper
- 5-6 einebær

Det vanligste er å kjøpe gryteklare ryper hos slakteren, men har du hele fjærkleddede ryper for hånden, kan du velge om du vil ribbe eller å få fuglene. Når du ribber rypene, drar du av fjær etter fjær mot fjærretningen, mens du drar av skinnen med utgangspunkt i brystet når du skal få rypene. Skjær av hodet og lag en åpning ved halsen for å ta ut luftrør og krås, lag en åpning i andre enden for å fjerne innvollene, men ta vare på hjerte, lever og krås.

Vask og rens ryper og innmat under rennende kaldt vann, og tørk godt med kjøkkenpapir. Skjær ut brystene og lårene, krydre med nykvernet pepper og legg til side. Varm opp gåsefett i en jerngryte, brun rype-skrogene og tilsett gulrot, løk, knuste einebær og kaldt vann, kok opp og skum av. La det småkoke under lokk i cirka 2 timer, pass på så det ikke koker tørt og spe med ekstra vann om nødvendig. Sil kraften og kok den inn til cirka 5 dl, og lag fløtesaus på rypekraften. Innmaten kan brunes, finhakkes og has i sausen.

Brun rypebrystene pent på begge sider, og la de hvile i cirka 10 minutter. Server med fløtesaus, smørdampede rosenkål og aspargesbønner, kokte poteter og rørte tyttebær.

FLØTESAUS

- 5 dl rypekraft
- 3 dl kremfløte
- ripsgelé
- 2 ss madeira
- salt
- pepper
- meljevning av 2 ss hvetemel

Ha kraft og fløte i en kjele og kok opp, jevn med meljevning. Tilsett ripsgelé og madeira, og la sausen småkoke i 4-5 minutter. Smak til med salt og pepper.

I glasset:

Sainte Epine 2006

(Rødvin, Frankrike, varenummer 48136, kr 312)

Ryper er ikke hverdagsmat så en kan unne seg litt eksklusiv vin også. Ryper har en kraftig viltsmak og er ofte i følge med fet saus. Vinen bør derfor være kraftig og tanninrik (garvesyre). Denne vinen er laget på økologisk dyrkede syrah-drue. Den dufter fantastisk av bjørnebær, krebling, svarte oliven, rått vilt, skogsbål og sort pepper. Den er bløt, mørk, smaksrik og fylldig med god frukt og konsentrasjon, samt lang og elegant ettersmak.



I glasset:

Ratti Dolcetto d'Alba Colombè 2006
(Rødvin, Italia, varenummer 30321, kr 136)

Vi drikker gjerne rødvin til juletorsken, og vinen bør da være fruktdreven og uten krasse tanniner (garvesyre). En ungdommelig, mørk og fersk dolcetto vil gjøre susen. Dette er en vin med middels dyp rødilla farge og dufter av kirsebær, mørke plommer, lær og mokka. Den er frisk, saftig og fruktig med middels fylde og myke tanniner, samt lang tørr ettersmak.

Tidligere var det vanlig å spise fisk på julaften her i landet. I dag er det kun to prosent av oss som spiser torsk på selve julaften, men noen steder er det fortsatt kun fersk torsk som er skikkelig julemiddag.

JULETORSK

(Til 6 personer)

3 kg torsk

vann

3 ss salt per liter vann

1 ts eddik per liter vann

(rogn og lever)

Sandefjordsmør:

250 g smør

½ dl hvitvin

½ dl fløte

4 ss finhakket persille

4 ss sitronsaft

(1 ts maisenna)

salt

Juletorsken bør være så fersk som mulig og renses så fort den kommer i hus. Rundskjær torsken med buken i behold, rens ut innmat, fjern svømmeblære og vask bort blod i buken. Skivene bør være tykke, 2-3 cm og litt tykkere mot halen. Legg fisken i isvann fram til tilberedning. Kok opp rikelig med vann, tilsatt salt og eddik. Legg torskeskivene i det kokende vannet og slå av platen. La skivene trekke til kjøttet så vidt slipper beinet. Trekketiden er avhengig av hvor tykke skivene er. Lever: Kok opp vann med litt hvitvin, hel sort pepper og et laurbærblad. Legg i lever og la trekke på lav varme i 10-15 minutter.

Rogn: Kok opp vann med salt og eddik. Pakk rognen inn i matpapir og surr godt med hyssing så rognen ikke sprekker under trekkingen. La rognen trekke på lav varme i cirka 15 minutter.

Saus: Kok opp hvitvin og fløte, ha i persille og trekk kjelen til side. Ønsker du en fyldigere saus har du også i 1 ts maisenna rørt ut i kaldt vann. Visp inn små klatter med smør til en jevn og fyldig saus. Sausen bør ikke koke etter at smøret er tilsatt. Smak til med sitronsaft og salt.

Server juletorsk med lever og rogn, sandefjordsmør, smørdampede gulrøtter og sukkererter, samt kokte poteter.



Multer er for mange en naturlig del av julemenyen. De gylne bærene er blant våre fineste og ikke minst dyreste bær.

MULTEKREM

(Til 6 personer)

4 dl kremfløte

4 dl multer

**2 ss vaniljesukker
sukker**

Pisk fløten luftig med vaniljesukkeret. Sukre multene etter egen smak. Fordel pisket krem i serveringskåler, topp med multer og server.

I glasset:

Zantho Beerensauslese 2006,
(kr 140,- 37,5 cl, varenummer 49445)

Til multekrem bør vinen være minst like søt som desserten, og forfriskende. En østerriksk beerensauslese er en søtvin laget på utvalgte overmodne druer som plukkes svært sent, med et konsentrert sukkerinnhold. Denne er frisk og fyldig med en god syrestruktur og lys gul farge. Den dufter av modne gule epler, friske blomster, honning og appelsin. Vinen har en fin balanse mellom sødme og syre, og lang elegant ettersmak.



Både ananas og mango hjelper til når du skal fordøye fet julemat, og ikke minst er det ekstra godt med en lett og frisk dessert når man er god og mett.

FRUKTSALAT MED RÅKREM

1 stor ananas

4 kiwifrukt

4 mango

2 kurver bringebær

16 physalis

sukkerlake eller likør (kan sløyfes)

sitronmelisse til pynt

Råkrem:

4 eggeplommer

1 dl sukker

3 dl kremfløte

1 ss vaniljesukker

Rens og del frukten i pene biter og anrett i porsjonskåler med bringebær og physalis. Ha over litt likør eller sukkerlake om ønskelig.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk kremfløten og vaniljesukker til en luftig krem og bland med eggedosisen. Ha noen skjeer råkrem i hver skål, pynt med sitronmelisse og server.

I glasset:

Saracco Moscato d'Asti 2006
Dessertvin, Italia, Varenummer 32677 kr 120,-

Moscato d'Asti er en perfekt vin til fruktbaserte desserter, den er herlig forfriskende og lett musserende. Vinen har en lys gulgrønn farge og dufter av muskatelldruer, aprikos og svakt honning. Den er slank, frisk og søtlig med fin mousse, lav alkoholprosent og flott balanse, samt en lang fruktig ettersmak.

