NR 6 2022

SMAKA PÅ COOP

27 RECEPT

Vit glögg med apelsin och kanel

FÄRGA JULEN GRÖN

Med smaker av grönkål, brysselkål och granatäpple.

Smördegssnurror med fikon och ost

GOD, GODARE, GODAST

Smarrigaste julgodiset fixar du själv.

Bjud på

EN GODARE JUL

scan

Godare Jul
FRÅN
SVENSKA GÅRDAR

SCANS FÄRDIGSKIVADE JULSKINKA ÄR PERFEKT NÄR DU SNABBT VILL KOMMA I JULSTÄMNING. FÄRDIGKOKT, GRILJERAD OCH SKIVAD. VÄLJ DIN FAVORIT!

FÖR MER TIPS OCH RECEPT GÅ IN PÅ SCAN.SE/JULGUIDEN

Bjud på en godare jul

SNART ÄR JULEN HÄR och helt ok att frossa i sill-inläggningar, kolakok och pepparkaksbyggen. Glöm inte att ta tillvara på alla smarriga rester. Laga till på nytt sätt eller frys in.

Själv firar jag helst jul med både släkt och vänner. Och är man många är det extra viktigt att julmaten är enkel att laga. Pröva vår läckra variant av revbensspjäll, vårt vackra julbröd eller något av våra goda gröna alternativ. Och se till att fördela ansvaret för julmaten sinsemellan så blir det ännu mer tid för njutning.

Att ge bort något du gjort själv är ofta väldigt uppskattat. Pröva våra härliga recept på sidorna 23–26 och ge bort som present på julens kalas.

Med önskan om en godare jul!

Sara Begner,
matinspiratör på Coop

Missa inte julkakorna på sid 20–21!

Saras favoriter

Saffran
Njut av julens favorit-krydda i både mat och bak.

Traktörpanna
Skäm bort dig själv eller någon du gillar med en traktörpanna till jul.

Julask
Eget julgodis fint insla-get i en julig plåtask, blir två klappar i en.

coop

RECEPT
Du hittar alla recept i vår Coop-app och på coop.se

Ställ till med

GLÖGGMINGEL

Med våra enkla och goda recept fixar du minglet på nolltid.

5 min Vit glögg med apelsin och kanel

6 glas

1 flaska vit glögg (750 ml)
2 kanelstänger
1 apelsin, skivad
1 dl granatäppelkärnor
isbitar

Fyll en karaff med alla ingredienser. Servera direkt.

25 min Smördegssnittar med ädelost och fikon

24 stycken Ugn: 225°

1 kyld smördeg (265 g)
4 färska fikon
150 g ädelost
1 dl hackade valnötter
1 uppvispat ägg

Rulla ut smördegen. Skär fikonen i mindre bitar. Fördela fikon, smulad ost och valnötter på smördegen. Rulla ihop från långsidan och skär i 24 skivor. Lägg skivorna på en plåt med bakplåtspapper. Pensla med ägg. Grädda mitt i ugnen ca 8 min.

15 min Kryddost med picklad lök

12 stycken
Tid: 15 min + tid att svalna

150 g kryddost

Picklad lök:
1 rödlök
1 dl vatten
½ dl strösocker
2 msk ättiksprit (12%)

Skär löken i klyftor. Koka upp vatten, socker och ättiksprit. Lägg löken i lagen och låt stå tills den svalnat. Skär osten i kuber. Trä en ostbit och en lökbit på tandpetare.

15 min Potatis och lax med senapsmajonnäs

12 stycken

½ dl majonnäs
1 msk grov svensk senap
6 kokta små potatisar
50 g rökt eller gravad lax
hackad gräslök

Blanda majonnäs och senap. Halvera potatisarna. Klicka på senapsmajonnäsen och lägg på hoprullade laxbitar. Garnera med gräslök.

SOM EN SVENSK VINTER BÖR SMAKA

När vinterns mustiga grytor och julbordets saltare smaker dukas fram, då häller vi upp en god Falcon Vinterbrygd. Ett fylligt lageröl med söta toner av choklad och en efterlängtad smak av rostad malt.

FALCON ALKOHOLFRI

FALCON VINTERBRYGD 33 CL 0,5% DISTR. AV CARLSBERG SVERIGE AB | LOKALA AVVIKELSER KAN FÖREKOMMA

Laga vårt julbord

Med älskade klassiker som revbensspjäll, lax och sill med en spännande twist. Men också med lättare gröna rätter. Skönt för både mage och miljö!

15 min Sill med pepparrot och citron

6 bufféportioner

1 frp 5-minuterssill (420 g)
1 dl majonnäs
1 dl crème fraiche
2 msk finriven färsk pepparrot
1 citron, finrivet skal

Skär sillen i mindre bitar. Blanda majonnäs, crème fraiche, pepparrot och citronskal (endast det gula). Vänd ner sillen.

20 min Sill med brynt smör och dill

6 bufféportioner

1 frp 5-minuterssill (420 g)
50 g smör
2 dl crème fraiche
1 dl hackad dill

Skär sillen i mindre bitar. Bryn smöret under omrörning och låt svalna. Blanda smör, crème fraiche och dill och vänd ner sillen.

30 min Brysselkål i ugn med halloumiströssel

6 bufféportioner Ugn: 225°

500 g brysselkål
2 msk olivolja
½ tsk salt
200 g halloumi
1 citron, finrivet skal och ev saft

Ansa brysselkålen och halvera dem om de är stora. Blanda med 1 msk olja och salt på en plåt med bakplåtspapper. Rosta mitt i ugnen tills de har fått lite färg, ca 20 min.

Riv halloumin på den grova sidan av ett rivjärn. Stek i resten av oljan tills halloumin är gyllenbrun och knaprig. Lägg brysselkålen på ett serveringsfat och strö över halloumi och citronskal (endast det gula). Pressa ev över lite citronsaft.

SARA TIPSAR!
Köp färdiglagade, julkryddade revbensspjäll och piffa till med en egen glaze.

20 min Revbensspjäll med chili- och ingefärsglaze

6 bufféportioner Ugn: 175° + 225° Tid: 20 min + tid i ugnen

1 kg revbensspjäll
salt och svartpeppar
½ dl rostade sesamfrön

Glaze:
1 dl japansk soja
1 ½ dl honung
2 msk konc apelsinjuice
2 msk riven färsk ingefära eller ½ msk torkad
1 röd chili, finhackad

Salta och peppra spjällen. Tillaga mitt i ugnen på 175° i ca 1 timme. Koka upp alla ingredienser till glazen och koka tills den tjocknar, ca 15 min. Låt svalna. Höj ugnsvärmen till 225°. Pensla revbensspjällen med hälften av glazen. Tillaga mitt i ugnen ytterligare 10 min. Pensla på resten av glazen och strö över sesamfrön.

SARA TIPSAR!
Ädelosten kan såklart bytas mot annan favoritost t ex chèvre.

Purjolökspaj med ädelost

50 min

6 bufféportioner Ugn: 200°

1 pajdeg (230 g)
1 purjolök
1 msk smör
150 g ädelost
1 dl hackade valnötter

Äggstanning:
3 ägg
3 dl mjölk
½ tsk salt
½ tsk svartpeppar

Tryck ut pajdegen i en pajform. Skiva purjolöken. Stek den i smör tills den är mjuk och har fått färg. Bryt ädelosten i bitar. Fördela purjolök och ost i pajskalet. Rör ihop ägg, mjölk, salt och peppar och häll över. Strö över valnötterna. Grädda mitt i ugnen tills pajen fått färg och äggstanningen stelnat, ca 35 min.

Potatistortilla med julskinka och grönkål

40 min

6 bufféportioner

300 g potatis
1 gul lök
olivolja, till stekning
1 tsk salt
100 g grönkål, strimlad
200 g julskinka, strimlad
6 ägg
persilja, till garnering

Skala och skär potatis och lök i tunna skivor. Stek i rikligt med olja tills de är mjuka. Tillsätt grönkålen och stek ytterligare någon min. Salta. Blanda det stekta med julskinkan i en skål. Vispa lätt upp äggen och vänd försiktigt ner i skålen. Hetta upp mer olja i pannan och häll i allt, platta till med stekspaden. Stek till fin färg på ena sidan. Vänd tortillan med hjälp av t ex en tallrik och stek på andra sidan. Tillsätt mer olja vid vändningen. Garnera med persilja vid servering.

SARA TIPSAR!
Pröva gärna tortillan med gravad eller rökt lax istället. Precis lika gott!

25 min Inkokt lax till jul

6 bufféportioner
Tid: 25 min + tid att svalna

600 g laxfilé
salt
5 dl vatten
1 dl strösocker
1 dl vitvinsvinäger
6 kryddnejlikor
8 vitpepparkorn
2 kanelstänger
1 lagerblad
1 apelsin, i skivor
1 morot, i slantar
1 rödlök, skivad

Skär laxen i sex bitar och salta runt om. Blanda vatten, socker och vinäger i en kastrull. Tillsätt nejlikor, peppar, kanel och lagerblad. Koka upp och låt sjuda ca 2 min. Lägg lax, apelsin, morot och lök i en form. Häll över lagen, lagen ska täcka laxen. Täck formen med plast och låt stå tills det svalnat. Låt stå i kylen fram till servering.

20 min Ägghalvor med ansjovismajonnäs

12 stycken

6 ägg
6 ansjovisfiléer
1 dl majonnäs
dill, till garnering

Koka äggen i 6 min. Låt svalna, skala och halvera dem. Hacka ansjovisen och blanda med majonnäs. Spritsa eller klicka ut majonnäsen på ägghalvorna, garnera med dill.

SUPERDEAL

FÖR MEDLEMMAR

Använd dina Coop-poäng och få upp till 70% RABATT!

EST. 1789 ROYAL van Kempen & Begeer

Nu kan du växla in dina poäng och få upp till 70 % rabatt på exklusiva köksredskap från Royal. Läs mer om kampanjen och hur du aktiverar erbjudandet i Poängshoppen. Kampanjen gäller på Stora Coop och i utvalda Coop-butiker och pågår från 17 oktober 2022 till 1 januari 2023.

Stora Coop

25 min Sallad med granatäpple och apelsin

6 bufféportioner

1 granatäpple
3 apelsiner
70 g babyspenat
1 dl pistagenötter, hackade
150 g fetaost
2 msk olivolja
1 msk vinäger
salt och svartpeppar

Halvera granatäpplet och banka ur kärnorna med t ex baksidan av en slev. Skär apelsinerna i hinnfria klyftor. Blanda granatäppelkärnor, apelsin och spenat på ett serveringsfat. Strö över pistagenötter och smulad fetaost. Blanda olja, vinäger, salt och peppar och ringla över salladen.

90 min Julbröd med vispat smör

2 stycken Ugn: 200°

5 dl mjölk
50 g jäst
1 ½ tsk salt
1 msk strösocker
50 g rumsvarmt smör
12–13 dl vetemjöl
1 ägg, till pensling
torkad rosmarin

Vispat smör:
100 g rumsvarmt smör
1 tsk flingsalt

Värm mjölken till 37°. Rör ut jästen med lite av mjölken. Tillsätt resten av ingredienserna, spara lite av mjölet till utbakningen, och arbeta till en deg ca 5 min i maskin eller 10 min för hand. Låt jäsa under bakduk i 30 min. Lägg degen på mjölat bakbord och dela den i fyra bitar. Kavla ut varje bit till en cirkel, ca 25 cm diameter. Lägg en cirkel på en plåt med bakplåtspapper och lägg en annan cirkel ovanpå. Markera mitten genom att skära eller stansa ut ett stjärnmönster. Klipp från stjärnmönstret och ut så att det blir 16 snibbar. Tvinna ihop två snibbar i taget och vik ihop dess ändar så att det blir en stjärna. Låt jäsa under bakduk ca 30 min. Pensla med ägg och strö över rosmarin. Grädda mitt i ugnen ca 20 min. Vispa smöret med elvisp tills det blir vitt och pösigt. Spritsa eller klicka upp i en skål och strö över flingsalt.

SARA TIPSAR!
Våga baka det här praktverket! Det är lättare än du tror.

KÖKSSKOLAN

Så här gör du

RISGRYNSGRÖT I UGN

Hemlagad risgrynsgröt är himmelskt gott. Låt den sköta sig själv i ugnen så kan du ägna dig åt annat, kanske svänga ihop lite risbräck?

SARA TIPSAR!
Säg hej då till brända kastruller och koka julgröten i ugnen.

1 Du behöver grötris, mjölk, salt, kanelstång, smör, malen kanel och strösocker.

2 Sätt ugnen på 150°. Blanda 1 ½ dl grötris, 1 liter mjölk, ½ tsk salt, 2 kanelstänger och 1 msk smör i en ugnstålig gryta eller form.

3 Ställ grytan i ugnen ca 2 timmar, rör om ett par gånger under tiden. Ta gärna bort skinnet ovanpå gröten. Servera med kanel, socker och mjölk.

NJUT AV EN GODARE JUL!

Tomten kom tidigt till oss i år. Prova gärna våra egna varor till årets julbord. Lågt pris varje dag på massor av gott som nöt och gröt och allt till julbaket.

coop

TROLLA MED JULENS RESTER

Om du tröttnat på julmaten, släng inte resterna utan sväng ihop till en pasta eller blanda i paj och pytt. Gott, smart och hållbart!

Pasta med gravad lax och grönkål

25 min

4 portioner

320 g pasta, t ex tagliatelle
150 g gravad eller kallrökt lax
100 g grönkål
1 msk neutral olja
2 dl grädde
salt och svartpeppar
½ citron, finrivet skal och saft
½ dl rostad mandel, hackad

Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen. Skär laxen i strimlor. Riv grönkålen i bitar. Stek grönkålen i olja tills den får lite färg. Tillsätt grädde och låt puttra någon min. Vänd ner den kokta pastan och laxen, smaka av med salt och peppar. Riv över citronskal (endast det gula) och pressa i lite citronsaft. Toppa med rostad mandel vid servering.

Saffranspannkaka med kompott

40 min

6 portioner Ugn: 225°

3 ägg
1 liter risgrynsgröt
1 ½ dl grädde
2 frp saffran (à ½ g)
½ dl strösocker
1 msk vaniljsocker
1 dl mandel, hackad
2 krm salt

Kompott:
2 dl torkad frukt, t ex fikon, aprikoser
1 äpple
1 dl glögg
½ tsk kanel

Till servering:
ev florsocker
vispad grädde

Vispa upp äggen och blanda ner resten av ingredienserna till pannkakan. Häll smeten i en smord ugnsform, ca 20x30 cm. Tillaga mitt i ugnen ca 30 min. Hacka den torkade frukten grovt. Skala, kärna ur och skär äpplet i mindre bitar. Lägg alla ingredienser till kompotten i en kastrull. Låt koka upp och sjud ca 15 min. Pudra ev florsocker över pannkakan och servera med kompott och vispad grädde.

SARA TIPSAR!
Lika ljuvligt gott med köpt sylt som kompott om tiden är knapp.

Det smarrigaste julgodiset gör du själv. Som vår ljuvliga brynta smörkola. Bjud redan till advent eller slå in i fint papper och ge bort som julklapp. God jul!

JULGOTTER

Pepparkakor med skumtomtar

30 min

12 stycken Ugn: 175°

500 g pepparkaksdeg
6 skumtomtar

Dela pepparkaksdegen i 12 bitar. Halvera skumtomtarna. Klä in skumtomtarna i degen och rulla till bollar. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och tryck till dem med t ex en gaffel. Grädda mitt i ugnen ca 12 min.

Silviakaka med saffran

60 min

15 bitar Ugn: 175°

2 frp saffran (à ½ g)
3 dl strösocker
3 ägg
3 dl vetemjöl
½ msk bakpulver
1 ½ dl vatten

Glasyr:
125 g smör
1 dl strösocker
1 msk vaniljsocker
2 äggulor
1 dl kokosflingor

Klä en form, ca 20x30 cm, med bakplåtspapper. Mortla saffranet med 1 msk av sockret. Vispa saffranssockret, resten av sockret och ägg pösigt. Blanda mjöl och bakpulver och rör ner i smeten. Tillsätt vattnet. Häll smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen ca 25 min. Låt svalna.

Smält smöret i en kastrull. Tillsätt strö- och vaniljsocker och rör runt tills sockret smält. Ta bort kastrullen från värmen och vispa i äggulor och hälften av kokosen. Värm smeten under omrörning tills det kommer en bubbla. Bred glasyren över kakan och strö över resten av kokosen. Låt kallna, gärna i kylen, och skär i bitar.

15 min

Saffranspannacotta

4 portioner Tid: 15 min + tid att stelna

2 gelatinblad
3 dl vispgrädde
½ dl strösocker
1 pkt saffran (½ g)
2 dl yoghurt
3 passionsfrukter

Toppingförslag:
kiwi
mango
physalis
ananas

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten i 5 min. Koka upp grädde, socker och saffran. Krama vattnet ur gelatinbladen och rör ner i grädden. Blanda ner yoghurten. Halvera och gröp ur passionsfrukterna och fördela fruktköttet i fyra glas. Häll på pannacottan. Låt stelna i kylen minst 3 tim.
Toppa med frukt vid servering.

60 min

Skurna pepparkakor

100 stycken Ugn: 175° Tid: 60 min + tid i kyl

150 g smör
2 ½ dl strösocker
½ dl ljus eller mörk sirap
1 msk malen kanel
½ msk malen ingefära
½ msk malen kryddnejlika
1 tsk malen kardemumma
½ msk bikarbonat
1 dl vatten
7 ½ dl vetemjöl
1 dl hackad mandel

Rör smör, socker och sirap smidigt. Rör ner kryddor och bikarbonat. Tillsätt vatten och mjöl. Blanda till en deg och arbeta in mandeln. Rulla degen till två rullar ca 5 cm i diameter, plasta in och lägg i kylen minst 1 timme, gärna ett dygn. Skär rullarna i 2–3 mm tunna skivor.

Lägg på plåtar med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen ca 8 min. Låt svalna på galler.

15 min Wienernougat

30 stycken Tid: 15 min + tid att stelna

100 g mandelspån
200 g choklad
250 g nougat

Rosta mandeln under omrörning i en het panna tills den får lite färg. Smält chokladen över vattenbad och rör i nougat till en jämn smet. Rör i mandeln. Häll smeten i en form, ca 15x20 cm, klädd med bakplåtspapper. Låt stelna helt i kylen och skär sedan i bitar. Förvara i kylen i en burk med tättslutande lock.

25 min Bountybollar

30 stycken Tid: 25 min + tid i kyl

6 dl kokosflingor
1 burk kondenserad mjölk (ca 400 g)
300 g mörk choklad
kokosflingor eller flingsalt, till garnering

Blanda kokos och kondenserad mjölk. Ställ smeten i kylen så att den stelnar. Forma till 30 bollar och ställ i kylen. Smält chokladen över vattenbad. Doppa bollarna i chokladen och ställ på en bricka med bakplåtspapper. Strö över kokosflingor eller flingsalt. Låt stelna. Förvara i kylen i en burk med tättslutande lock.

10 min Risbräck

24 stycken Tid: 10 min + tid i kyl

200 g choklad
5 dl puffat ris

Smält chokladen över vattenbad och blanda med riset. Bred ut på ett bakplåtspapper till en ca 2 cm hög platta. Låt stelna i kylen och skär sedan i bitar. Förvara i kylen i en burk med tättslutande lock.

30 min Brynt smörkola

30 stycken Tid: 30 min
+ tid att stelna

50 g smör
3 dl vipsgrädde
3 dl strösocker
1 dl ljus sirap
flingsalt

Smält smöret och bryn det under omrörning. Tillsätt grädde, socker och sirap och låt koka till 124°. Häll smeten i en form, 15x20 cm, klädd med bakplåtspapper. Strö över flingsalt. Låt stelna och skär sedan i bitar. Förvara i kylen i en burk med tättslutande lock.

30 min Smörkola

30 stycken
Tid: 30 min
+ tid att stelna

100 g smör
2 dl vispgrädde
3 dl strösocker
1 dl ljus sirap
½ msk vaniljsocker

Smält smöret och tillsätt resten av ingredienserna. Låt koka till 124°. Häll smeten i en form, 15x20 cm, klädd med bakplåtspapper. Låt stelna och skär sedan i bitar. Förvara i kylen i en burk med tättslutande lock.

30 min Saffranskola

30 stycken Tid: 30 min
+ tid att stelna

3 dl vispgrädde
3 dl strösocker
1 dl ljus sirap
1 frp saffran

Koka grädde, socker, sirap och saffran till 124°. Häll smeten i en form, 15x20 cm, klädd med bakplåtspapper. Låt stelna och skär sedan i bitar. Förvara i kylen i en burk med tättslutande lock.

BIDRA I KAMPEN MOT PROSTATACANCER

Välj våra egna varumärken Änglamark, Coop och Xtra under november, så bidrar du till forskningen kring prostatacancer. Läs mer på coop.se/mustaschkampen

Lussekatter med vit chokladkräm och rostad mandelmassa

10 STYCKEN

Ingredienser:

2 påsar Lussekatter med saffran och russin, Skogaholm 2x250g

VIT CHOKLADKRÄM
400 g Philadelphia Original
1 dl vatten
1 dl florsocker
150 g smält Marabou vit choklad
1 msk finrivet citronskal

ROSTAD MANDELMASSA
200 g mandelmassa.

Gör så här:

Vispa Philadelphia, vatten och florsocker till ett hårt skum, vispa sen i den smälta chokladen och avsluta med citronskal. Lägg i spritspåse, och förvara i kyl ngn timme.

Sätt ugnen på 200°C.

Grovriv mandelmassan och lägg på plåt med bakplåtspapper. Ugnsrosta 3–5 minuter eller tills gyllene. Låt svalna.

Dela lussekatterna på längden, rosta snittytan snabbt i en stekpanna. Låt svalna.

Spritsa vit chokladkräm på bottenbiten, toppa med rostad mandelmassa och lägg på ovandelen, pudra lite florsocker över och servera.

GREENLINE PRINT.COM
MILJÖMÄRKT
5041 0787 Kroonpress

Lokala avvikelser i sortimentet kan förekomma. Har du frågor kring broschyren är du välkommen att ringa Coop kundservice på telefon 0771–17 17 17 vardagar 8–18. www.coop.se

coop