

Venelag i romjula



Romjula er ei fin tid for å invitere vener til eit uformelt

julebord. Ribbeosen er lufta ut, gåvene er pakka ut og papiret resirkulert.

Vi lagar jentejulebord her hos oss. Tre klassevenninner kjem med foreldre og søsken, og trur festen er for dei. Det er den for så vidt, men den er også ei god unnskyldning for oss vaksne til å omgå anna enn slekt, og ha ein triveleg kveld med senka skuldrar.



Før jul dreg ein i hus så mykje mat at alle skap bular. Det er ei anstrengande øving å hegne seg, når ein samstundes har lyst til å smake på alt. Det er lett for at ein går og et seg mett på snop heile jula igjennom. Og sjølv om dei lærde meiner det som skjer mellom nyttår og jul er viktigare enn det som skjer mellom jul og nyttår, er det lov å vere litt fornuftig. Eg set fram skåler med kirsebærtomatar og små gulerøtter på kjøkenbenken og på spisebordet. Då et ungane det i staden for

snop, og konfekteska kjem fram berre ein gong om dagen. Dei er litt dyrare enn vanlege tomatar og vanlege gulerøtter, men ungane et dei med glede, og då er det verd det, syns eg.



Når vi har venelag serverer eg smårettar laga med juleingrediensar. På den måten får ein kjenne alle dei gode smakane, utan å ovete. Nokre kallar det tapas, eg kallar det julefingermat. Mine ungar er ikkje så glade i sylte, sild, røykalaks og andre typiske julegreier. Når eg satsar på julefingermat er det enkelt å lage noko anna til dei utan at det vert eit spesialopplegg for vanskelege barn. Eg serverer pizzasnurrar som ungane elsker. Eit fat med kjøtbollar har fått eit pastausglas over seg, og godgjort seg i omnen. Så får vi vaksne ha silda og sylta for oss sjølve, etter at ungane har gått på loftet for å leike med alle julegåvene. Slik gjer du det:

Pizzasnurrar

(18 stk i muffinsformer)

4 dl lunka vatn

4 ss olivenolje

2 ts tørka basilikum

1 ts salt

Mjøl til passe deig

200 g skinke, kokt, røykt eller spekeskinke

150 g raud pesto

200 g riven ost

Ha vatnet, oljen, salt og basilikum i bakebollen. Elt inn mjøl til deigen er passe laus og passe fast. Hald tilbake litt mjøl, det varierer kor mykje som trengst. La deigen heve i 30 minutt. Elt deigen saman att, og kjevl den ut til eit stort rektangel. Smør på raud pesto, og og strø over skinke og mesteparten av osten. Rull leiven forsiktig saman til ei lang pølse. Skjer den i 2 cm tjukke skiver, som du legg i store muffinsformer. Du kan og legge dei rett på bakepapir, men då blir dei lett brende under. La dei etterheve i 20-25 minutt. Steik snurrane i 15 minutt på 210 grader. Du kan kaldheve snurrane viss det gjer livet ditt enklare, då lagar du deigen med kald væske, og let den heve kjøleg over natta. Så kan du gå rett på utrulling og steiking den dagen gjestane kjem.

Den raude pestoen kan du lage sjølv, det er ikkje vanskeleg. Kok opp 2 dl. vatn, og legg 100 g soltørka tomatar oppi. La det koke i 10 minutt. Avkjøl, og ha i ei matmølle med eit kvitløksfedd, ein neve fersk basilikum, 100 g pinjekjerner og 100 g riven parmesan. Køyr det glatt, og spe med ein god olivenolje til pestoen får ein fin konsistens. Men du får den også ferdig på glas, eg kjøpte mitt på Lidl. Finn du ikkje, kan du bruke vanleg pastasaus på glas, men rund av med litt sukker i sausen, eg syns den ofte er for sur.

Men vi vaksne vil og ha noko godt, noko vi ikkje et til vanleg. Eg brukar be gjestane mine ta med seg litt av juleoverskotet sitt, og så supplerer eg med nokre småting frå eige kjøkken. Vi får alltid for mykje røykalaks, og då er det fint å lage den til på litt andre måtar enn med eggerøre. Her har du to gode idéar til fingermat med røykt laks.

Agurkskiver med laksekrem

250 g kremost, gjerne med urter

200 g røykt laks

2 ts rømme

2 ts sitronsaft

Det du har av friske urter, som dill, persille, graslauk

Ein agurk

Dill til pynt

Pisk kremosten glatt med rømme og sitronsaft. Finhakk urtene og laksen, og rør inn. Viss du vil, kan du spare nokre pene laksestrimlar, og bruke dei til pynt. Dette kan du gjere i god tid. Rett før gjestane kjem, skjer du agurken i centimetertjukke skiver, og legg på kremen. Pynt med dill viss du har, og eitt par

tynne laksestrimler. Du kan og pynte med strimler av raud paprika.

Lefserullar med laks

2 potetlefser

200 g røykt laks i tynne skiver

ein pakke Snøfrisk, gjerne med dill

50 g sylta ingefær

Grasløk

Legg lefsene på ei fjøl, og smør snøfriskost på. Fann du ikkje dillvarianten, kan du supplere med andre urter, t.d. hakka grasløk. Legg på lakseskivene slik at dei dekkjer lefsa mest mogeleg. Strø over finhakka sylta ingefær. Du finn den i asiamathylla, eller i innvandrarbutikkar. Rull lefsa i hop, og pakk den i plastfolie slik at den får «satt» seg litt. Dette kan du gjere tidleg på føremiddagen. Like før gjestane kjem, skjer du rullen i skiver, og pyntar med litt grasløk eller kva du elles måtte ha av urter. Ingefæren gjer susen her, så den må du ikkje droppe.

Til dessert kan du kjøpe ein god brie, og servere ein fruktkompott til. Slik gjer du det:

Fruktkompott

100 g lyse rosiner

100 g svsker utan stein

100 g tørka aprikosar

2 ss smør

0,5 dl balsamicoeddik

1 dl portvin eller eplejuice

Ha plata på middels varme, og ha smøret i ei gryte. Surr frukta i smøret til den har bløytna litt. Slå over balsamico og portvin/epeljuice, og la det koke til det tjuknar. Avkjøl. Dette kan du lage i god tid, og fyller du den på eit reint glas held kompotten seg i kjøleskapet i lang tid. Får du tak i ein heil brie, og har mange til bords, så kan du servere den slik: Skjer av den øverste skorpa, legg osten på eit eldfast fat og sett den i ovnen på 200 grader i 10 minutt til den er ganske flytande i midten. Server den med fruktkompotten over og eit godt brød til.

God jul til deg og dine, vi sjåast att over nyttår!

Alt godt, Gunda

[Originaltråden](#)