



Colombanis Tuleopskrifter



JESPER & NATASCHA
GYLDENDAHL COLOMBANI

COLOMBANIS JULEOPSKRIFTER

Af Jesper og Natascha
Gyldendahl Colombani

© 2019 Colombani Forlag

Foto og grafisk tilrettelæggelse.
Natascha Gyldendahl Colombani
Foto side 4: Susy Grundahl

Colombani Forlag
www.colombani.dk



Opskrifter

Pistaciemarcipan	6
Valnøddeboller	8
Hasselnøddechai	10
Solbærkogte pærer	14
Ristede nødder med rosmarin	16
Æblegløgg	18
Pekannøddebrownie	20
Ingefærcookies	24
Chokoladeovertrukne abrikoser	26
Krydret julekage	28





Glædelig jul

Ligesom mange andre, så nyder vi alle de hyggelige stunder med venner og familie her i vintertiden, hvor især julen bidrager med at skabe glæde og hygge. Vi forsøger hvert år at sænke vores forventninger og krav til juletiden, så vi undgår en masse stress og jag. Det er trods alt vigtigere for os, at vi får en dejlig jul med god stemning. God mad, julepynt og julegaver er blot en ekstra bonus for os, mens de hyggelige stunder med familien kommer øverst på ønskelisten.

For os er juletiden et passende tidspunkt til at sætte tempoet lidt ned, og nyde varmen fra pejsen indendørs, mens vi bruger mere tid på afslapning og gode snakke. Når vores energi flyder over og kalenderen er fri, så slipper vi gerne kreativiteten fri i køkkenet, med f.eks. ingefærsmåkager eller hjemmelavet pistaciemarcipan, som du får opskrifterne på senere i denne bog. Vi kan rigtig godt lide at lave nye opskrifter, som kan give lidt nyt krydderi til de mere klassiske juleopskrifter.

Men det skal ikke være på bekostning af de hyggelige stunder, som vi værdsætter højest. Man kan komme langt med gode råvarer og et par stearinlys. Vi kan sagtens klare os med f.eks. et par skåle saltmandler og ristede hasselnødder til kaffebordet, hvis vi har travlt. Det behøver ikke nødvendigvis være tidskrævende for at være lækkert og hyggeligt.

Vi forsøger at holde tingene simple. Vores projekt startede med salg af økologisk olivenolie, og det har sidenhen udviklet sig til også at indbefatte økologiske nødder, eddike, te og tørret frugt, m.m. Vi har helt fra starten ledt efter de produkter og den kvalitet, som vi selv ønskede. Ligeledes udvikler vi simple og kreative opskrifter, som vi selv ønsker at benytte, så vi ikke skal bruge alt vores tid i køkkenet. Vi vil også gerne have tid til hygge og venner.

Du får forhåbentligt en dejlig vinter og juletid i de kommende uger, samt en masse tid med dine nærmeste. Det vil i hvert fald være det vigtigste for os. Hvis du derudover får lyst til at prøve vores juleopskrifter, så er du mere end velkommen. Rigtig glædelig jul fra os.



De varmeste julehilsner
Jesper og Natascha





Pistaciemarcipan

For os er det ikke rigtig jul uden konfekt. Der er ikke noget bedre end når hele familien samles med marcipan, nougat, nødder og smeltet chokolade og laver konfekt i lange baner. Vi laver altid vores egen marcipan af både mandler og pistacie. Det tager næsten ingen tid og det smager efter vores mening langt bedre og mindre sødt end det man kan købe i butikkerne.



100 g marcipan
50 g rå pistacienøddekerner

Blend først pistacienødderne i en foodprocessor indtil de begynder at blive til en let klistret masse, der næsten kan hænge sammen. Derpå kommes marcipanen i foodprocessoren og der blendes indtil du har en ensartet grøn pistaciemarcipan.

Pak pistaciemarcipanen ind i bagepapir og opbevar den i en lufttæt beholder i køleskabet til den skal bruges.

Tip:
Du kan nemt lave din egen hjemmelavede marcipan af mandler. Se opskriften på vores hjemmeside her: www.colombani.dk



Valnøddeboller

Disse bløde og lækre valnøddeboller er perfekte at sætte på bordet en julemorgen. Du kan lave dejen klar aftenen før og bage dem færdig så du har friskbagte boller fra morgenstunden.



4 dl vand
2 dl groft mel
8 dl hvedemel
150 g valnødder
20 g gær
1 tsk salt
1 tsk sukker
1 spsk ekstra jomfruolivenolie

Rør gæren ud i vandet og tilsæt salt, sukker, olivenolie og grofthakkede valnødder. Tilsæt derefter mel og ælt dejen rigtigt grundigt. Gerne 5-10 minutter i røremaskine, hvis du har sådan en. Læg et fugtigt viskestykke over skålen og stil dejen til at hæve i mindst 3-4 timer.

Varm ovnen op til 200 grader. Form dejen til ca. 10-12 boller og bag dem i ca. 20 minutter.





Hasselnødde-chai

Der findes intet så godt som en kop hjemmelavet chai at lune sig med på en kold vinterdag. Glem alt om de færdige chai-blandinger som efter vores mening er alt for søde og stort set ikke smager af andet end vanilje og kanel. Chai kommer oprindeligt fra Indien og er i sig selv ikke særligt julet. Men med de store mængder krydderier som kanel, nelliker og kardemomme, så kan man næsten ikke lade være med at komme i julestemning. Vi elsker at sidde i vores lille orangeri pakket godt ind i tæpper, huer og vanter og lune os på en kop varm og velduftende chai. Hvis du virkelig vil have varmen, kan du skrue op for mængden af krydderier, så der er fuld knald på smagen.



Hasselnøddemælk:

200 g hasselnødder
6 dl vand

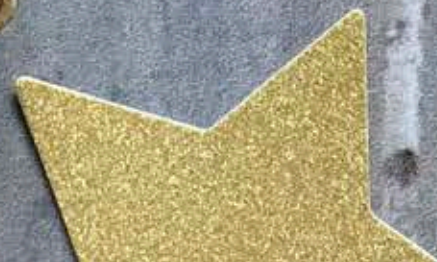
Chai:

2 tsk kardemommekapsler
3 kanelstænger
20 g ingefær
½ tsk peberkorn
1 tsk stødt muskatnød
2 tsk nellikker
2 tsk sort te (eller 2 poser)
1-2 tsk honning
2 spsk sort te (eller to teposer)

Dagen før: Sæt hasselnødderne i blød i koldt vand og lad dem stå natten over.

Næste dag: Hæld udblødningsvandet fra hasselnødderne, og kom dem i blenderen sammen med 6 dl koldt vand. Efter du har blendet et minuts tid eller mere, hældes mælken igennem en finmasket si eller et rent viskestykke. Du kan gøre mælken mere eller mindre cremet ved at justere hvor meget vand du kommer i. Prøv dig frem til du finder den konsistens du bedst kan lide. Ps. Smid ikke nøddepulpen ud, den kan bruges i bagværk.

Nu kan du gå i gang med at lave din chai. Start med at knuse krydderierne let i en morter. Hæld derefter mælken i en gryde sammen med krydderier og frisk ingefær. Lad det hele koge let op imens der røres rundt. Skru ned for varmen og tilsæt den sorte te. Lad trække i 5-7 minutter. Til sidst smages din chai til med honning og serveres med det samme.





Solbærkogte pærer

med karamelliserede nødder

Denne skønne dessert er en fortolkning af de klassiske franske rødvinspocherede pærer, som man typisk spiser sammen med en sprød småkage, en kugle is, en vaniljecreme eller bare helt for sig selv. I opskriften her har vi valgt at udskifte rødvinen med solbær. Den smukke røde farve er så dekorativ og pynter på ethvert middagsbord for slet ikke at tale om den himmelske duft, der breder sig i hele huset af kogte solbær og julekrydderier.



- 2 spsk citronsaft
- 3 faste pærer
- 1 kanelstang
- 3 stjerneanis
- 250 g solbær (Hvis du ikke har solbær i fryseren, kan du i stedet bruge ca. 8 dl solbærsaft og undlade æblemosten)
- 4 dl æblemost
- 100 g nødder (fx valnødder og/eller pekan-nødder)
- ½ dl flydende honning eller sirup
- ½ spsk ekstra jomfruolivenolie

Kom æblemost, solbær, citronsaft og krydderierne i en mellemstor gryde og bring det i kog. Skræl pærerne men lad stilken blive på. Skær en smule af bunden af, så de kan stå selv. Skru ned for varmen og læg pærerne i gryden. Lad dem simre i 30-40 minutter indtil de er møre. Sørg for at vende pærerne undervejs, så de har en jævn farve hele vejen rundt.

Mens pærerne simrer i gryden, tilbereder du de karamelliserede nødder. Hæld nødder, honning og olie på en pande og lad det hele koge op ved middelsvag varme mens du konstant rører rundt så nødderne ikke brænder på. Efter 5-10 minutter hældes nødderne ud på et stykke bagepapir og de afkøles.

Tag pærerne op og si lagen over i en skål for sig. Servér pærerne lune og hæld lagen og de karamelliserede nødder henover.





Ristede nødder med rosmarin

Disse nødder er både søde og salte og med en herlig smag af rosmarin. De er skønne at servere som en lille aperitif før julemiddagen, og det anbefales at lave rigeligt store portioner, da de har en svært vanedannende effekt.



200 g blandede nødder
2 spsk ekstra jomfruolivenolie
1 spsk agavehonning (eller ahornsirup)
2 tsk flagesalt
2 spsk hakket frisk rosmarin

Start med at tænde ovnen på 150 grader.

Rør olivenolie, honning, salt og rosmarin sammen i en skål. Vend nødderne godt rundt i blandingen og spred dem ud på en bageplade med bagepapir.

Bag nødderne i ovnen i 15 minutter. Rør lidt rundt undervejs, så de ikke brænder på.

Lad de ristede nødder køle ned inden servering.



Æblegløgg

Her er opskriften på en dejlig alkoholfri gløgg som kan nydes af både børn og voksne. Æblegløggen skal naturligvis serveres varm og gerne med en god portion rosiner og hakkede mandler ligesom en almindelig rødvingløg.



- 1 liter æblemost
- 2 stjerneanis
- 2 kanelstænger
- 1 tsk nelliker
- 10 g frisk ingefær (hakket)
- ¼ appelsin

Skyl appelsinen og skær et par skiver, som du derpå skærer i kvarte. Hæld alle ingredienserne i en gryde og lad det koge op ved svag varme. Jo længere det står og trækker, jo mere smag får du ud af krydderierne.

Si krydderierne fra og server æblegløggen varm. Du kan evt. tilsætte rosiner, æbletern eller hakkede mandler, hvis du synes det skal minde lidt mere om en traditionel gløgg.





Pekannødde brownie

Her har du opskriften på den perfekte hjemmelavede værtindegave eller julegave. Hæld kageblandingen i en flaske eller patentglas på 1 liter og forær til en person du holder af. Sammen med gaven kan du skrive et lille kort med instrukser til at bage kagen færdig. Og så kan du bare krydse fingre og håbe at modtageren har lyst til at invitere på kage næste gang I skal ses.



- 2,5 dl hvedemel
- 1 knivspids salt
- 1 tsk vaniljesukker
- 1 tsk bagepulver
- 1,5 dl kakao
- 2 dl sukker
- 2 dl chokoladeknapper
- 2 dl grofthakkede pekannødder
- ⅓ dl ekstra jomfruolivenolie
- 2 æg (Evt. et ekstra hvis dejen ikke samler sig)

Start med at blande mel, vaniljesukker, salt og bagepulver i en skål for sig. Derefter fordeler du det i bunden af patentglasset. Fordel derpå kakao, sukker, chokoladeknapper og nødder i et lag ad gangen. Pynt glasset med et fint bånd og forær det til en god ven.

Lav et fint lille kort som du kan hæfte på glasset. Skriv opskriften til brownien: Tænd ovnen på 170 grader. Hæld alle ingredienserne i en stor skål. Tilsæt ⅓ dl olivenolie og 2 æg og pisk det hele sammen. Hæld dejen i en springform på 20 cm og bag i 25-30 minutter. Lad brownien køle helt af før du skærer den ud.





Ingefærcookies

Hvis man elsker ingefær ligesom os, så kan det være svært at holde sig fra de her lækre ingefærcookies. Vi er selv umådeligt begejstrede over, at det er lykkedes at bage så sprøde og lækre cookies helt uden at bruge smør. Småkagerne har en dejlig smag af ingefær og er perfekte sammen med en kop varm te.



150 g kandiseret ingefær
1 dl ekstra jomfruolivenolie
200 g sukker
1 æg
250 g mel
½ tsk natron
1 tsk bagepulver
1 tsk stødt ingefær
1 knivspids salt

Varm ovnen op til 170 grader.

Start med at hakke ingefærternene ud i små stykker.

Sigt mel, natron, bagepulver, salt og ingefær i en skål for sig. I en anden skål piskes æg og sukker til det bliver let og luftigt. Derpå tilsættes olivenolie i en tynd stråle. Vend til sidst de tørre ingredienser sammen med de våde.

Form kugler på størrelse med en valnød og pres dem let flade. Vend dem i en smule sukker og læg dem på bagepladen.

Bag dem i ovnen i ca. 15 minutter eller til de er let gyldne. Tag dem ud af ovnen og lad dem stå på bagepladen i ca. 5 minutter. Stil dem derefter på en bagerist og lad dem køle helt. Husk at de er lidt bløde, lige når de kommer ud af ovnen, men de bliver sprødere når de køler ned.



Chokoladeovertrukne abrikoser

Disse søde abrikoser med chokolade og marcipan er alles favorit når konfekten kommer på bordet hjemme hos os. De er utroligt hurtige og nemme at lave og kombinationen af de saftige abrikoser, chokolade og marcipan er uovertruffen.



30 stk tørrede abrikoser

50 g mørk eller hvid chokolade

En håndfuld hakkede nødder (fx ristede hasselnødder eller pistacienødder)

Marcipan (kan udelades)

Tip:

Du kan nemt lave din egen hjemmelavede marcipan. Se opskriften på vores hjemmeside her: www.colombani.dk

Start med at skære abrikosen op i siden og fyld hver enkelt abrikos med en lille kugle marcipan. Hak pistacienødderne eller kør dem igennem en foodprocessor.

Smelt nu $\frac{2}{3}$ af chokoladen i et vandbad. Vandet må endelig ikke koge, mens du rører rundt, da dampen kan ødelægge chokoladen. Tag den smeltede chokolade op af vandbadet og rør den sidste tredjedel af chokoladen i lidt ad gangen. Hvis det hele ikke smelter, kan du lune det en lille smule i vandbadet.

Dyp abrikoserne i chokoladen, så de er delvist dækkede og læg dem på et stykke bagepapir. Drys de hakkede pistacienødder henover som pynt.

Lad chokoladen størkne helt og anbring derpå abrikoserne på et smukt fad og server sammen med det øvrige julekonfekt. Hvis du ønsker det, kan du variere opskriften med forskellige slags topping og bruge forskellige slags tørret frugt, fx mango, figner eller dadler.





Krydret julekage

Julehyggen er sikret når du serverer denne lækre og krydrede julekage spækket med nødder, tørret frugt og krydderier. Vi bager aldrig med andet end olivenolie, og når du vælger en god og frisk olivenolie, så vil du opleve hvordan olivensmagen træder i baggrunden, og blot bidrager med en luftig og blød konsistens til dit bagværk. Kagen er inspireret af den klassiske engelske julekage med tørret frugt og rom, men i denne opskrift har vi undladt at bruge alkohol, så alle kan være med.



200 g tørret frugt (fx tranebær, rosiner, abrikoser)
200 g nødder (fx mandler, pekannødder, pistacienødder)
1 tsk kardemomme
1 tsk ingefærpulver
1½ tsk kanel
½ tsk stødt muskatnød
1 knivspids salt
1 tsk bagepulver
Appelsinskal fra 1 appelsin
4 æg
1,5 dl ekstra jomfruolivenolie
200 g mel
200 g sukker

Varm ovnen op til 175 grader.

Hak nødder og tørret frugt groft. Bland mel, krydderier, bagepulver, appelsinskal, nødder og frugt i en skål for sig.

I en anden skål piskes æg og sukker indtil det er helt luftigt og skummende. Hæld nu forsigtigt olivenolien i æggeblandingen lidt efter lidt, mens du fortsat pisker. Det skal ske meget langsomt, så olivenolien absorberes i æggeblandingen, mens der piskes. Til sidst vendes de tørre ingredienser i æggemassen.

Hæld dejen i en smurt springform og bag kagen midt i ovnen i ca. 35-40 minutter. Undgå at åbne ovnen de første 30 minutter, da kagen ellers risikerer at falde sammen.

Glædelig jul

fra Jesper & Natascha



Du kan finde endnu
flere opskrifter på vores
hjemmeside

www.colombani.dk