

VILDA JULLÅDAN

BRÖD

Gräddfil • Rödlök • Västerbottenost

SILL & LAX

Lingonsill • Senapsill • Renstekssill med kantareller
Cognac, päron & svartpepparsill • Hovmästarsås • Dill & Saffransmajonnäs
Ägg, räkor & majonnäs • Gravad lax • Varmrökt lax

KALLSKURET

Julskinka • Rostbiff • Rökt Älgstek • Tegelrökt skinka
Kalix Hjortkorv • Slaktarring (vitlöskorv) • Julpastej • Vargtasspaté
Cornichons • Grov julsenap • Rödbetsallad
Nobissallad med krutonger

SMÅVARMA

Hemgjorda Köttbullar • Prinskorv • Viltprinskorvar
Jansson frestelse • Ostpaj • Rökta revbensspjäll
Rårörda lingon • Äppelmos

DESSERT

Blåmögelost • Brownie • Pepparkakor
Julgodis • Morotskaka

• TYROLS •

JULBORD

TIPS OCH RÅD

HUR DU VÄRMER JULMATEN

KÖTTBULLAR

Köttbullarna är tillagade men inte stekta. För bästa resultat så rekommenderar vi att man steker dem i en stekpanna på medelhög värme i smör. Det går utmärkt att steka dem tillsammans med prinskorvarna.

Det går även att värma dem i sin form i ugnen på låg värme eller hålla upp dem i en form som går bra att använda i en mikrovågsugn.

PRINSKORV

Vi rekommenderar att steka dem i stekpanna på medelhög värme i smör. Det går utmärkt att steka dem tillsammans med köttbullarna.

Det går att värma dem i sin form i ugnen på låg värme eller hålla upp dem i en form som går bra att använda i en mikrovågsugn.

JANSSONS FRESTELSE

Den är färdigtillagad och behöver bara värmas upp. Vi rekommenderar att man värmer den på 200 grader i ugnen tills den fått en härlig brun färg. Låt den vila i några minuter så värmen sprider sig jämnt i hela formen.

OSTPAJ

Pajen är tillagad och går att äta kall. Vill man ha den varm så värmer den på låg värme i ugn eller mikrovågsugn.

LÅNGBAKAD KARRÉ

De är tillagade och behöver bara värmas upp. Värm på 200 grader tills de fått en fin färg.

• TYROLS •

JULBORD