

# Ny smag til julefrokosten

## Køkkensnak

Det er tit de unge, der ikke vil høre tale om ændringer. Men derfor kan man jo godt overraske dem

AF STELLA BLICHFELDT  
feature@herningfolkeblad.dk

Familiens traditionelle frokost 2. juledag skal have gengange-re på buffeten, og de må ikke ændres. Men i år forsøger jeg med et par enkelte ændringer. Mærkeligt at det er de unge, som helst ikke vil have noget nyt. Det skal være en »Mor-mor-buffet«, som de siger. Min gravlaks er berømt/beryg-tet langt ud over familiens kreds. I år vil jeg overraske med:

### Eksotisk gravlaks

(6-8 pers.)

Ca. 500 g laksefilet af midter-stykket.

*Tør saltblanding: 1,5 spsk. groft salt, 2 spsk. mørk farin, 1/2 tsk. stødt ingefær, reven skal af 1 usprøjtet citron, 1 drys knust chilipeber og 1 spsk. snaps.*

To firkantede skåle med skrå kanter og som kan stables er velegnede til at grave laks i. Skålens bredde skal helst være omtrent samme bredde som laksestykke.

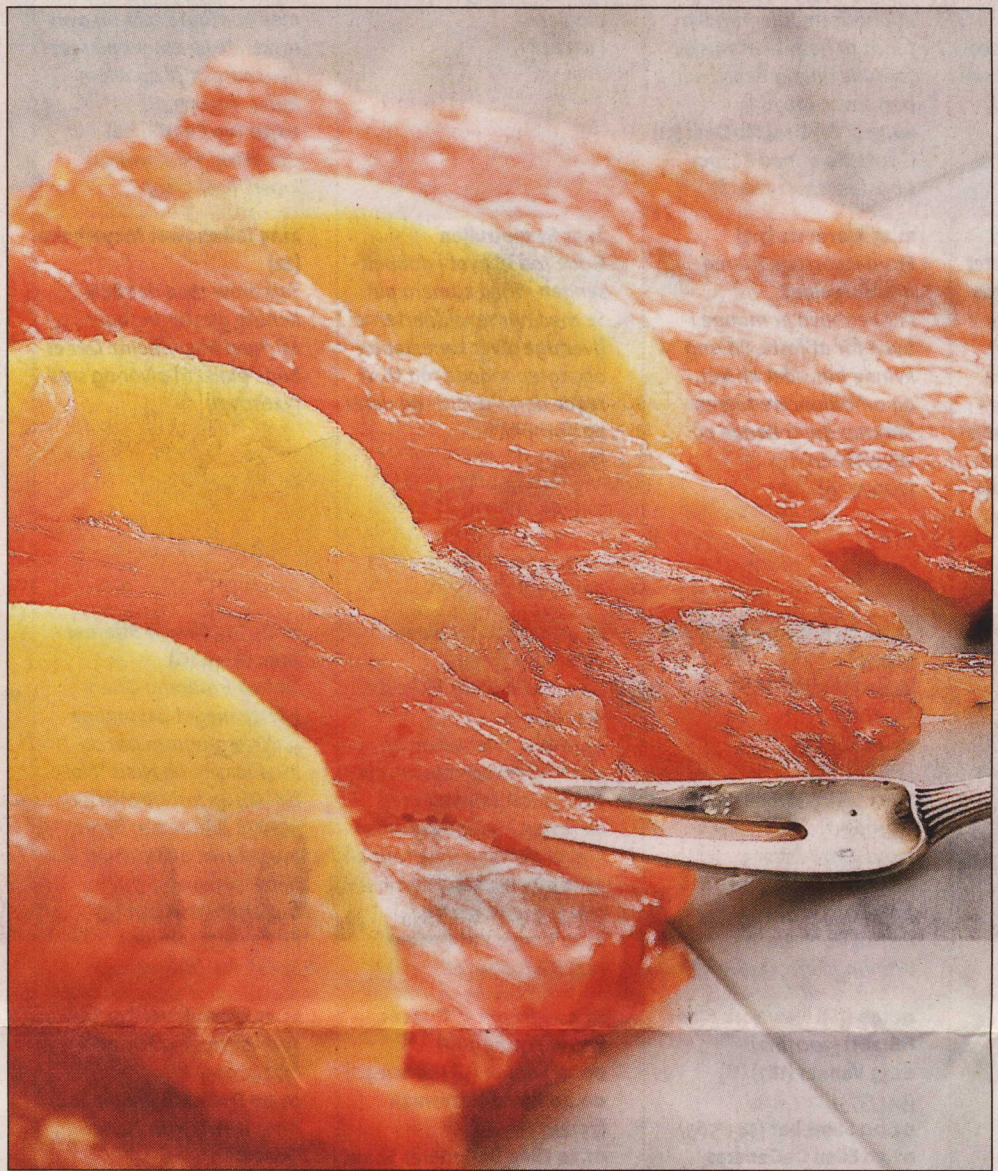
Saltblanding: I en skål blandes alle ingredienser bortset fra snapsen.

Placer laksen på et skærebræt med skindsiden opad. Rids skindet ned til fiskekødet. Dryp med lidt snaps i ridserne. Læg en plastikpose i en firkantet skål. Drys med 1 spsk. af saltblandingen. Læg laksen med skindsiden nedad i plast-osen. Dryp fiskekødet med resten af snapsen. Drys med den resterende saltblanding. Luk posen til. Sæt den anden firkantede skål ovenpå laksen. Læg et eller andet tungt i skå-len og sæt laksen i køleskabet i et døgn.

Efter et døgn tages laksen ud. Fjern den øverste skål med vægt. Vend plastposen med laksen. Sæt den tomme skål til-bages med vægt og placer dem i køleskabet i endnu et døgn.

Efter to døgn saltning er lak-sen klar til brug.

Tag den ud af plastposen. Dup den tør med køkkenrulle. Skær den i tynde skiver på tværs, be-



Krydret gravlaks, serveret med mangoskiver.

Carsten Lauridsen/Polfoto

gynd fra den tykke ende. Skræl mangoen, skær den i tynde skiver på langs med ste-nen og halver skiverne på langs.

På et fad lægges skiftevis lak-se- og mangoskiver taglagt. Dæk fadet til med hushold-ningsfilm, sæt det i køleskabet i mindst 30 minutter inden ser-vering.

---

Til den traditionelle sylte, hjemmelavet eller slagterens den bedste, vil jeg i år lave en dressing. Men dog stadig have sennep og syltede rødbeder på buffeten.

### Kapersdressing

Til ca. 1 kg sylte:

*1 dl hvidvinseddike, 1/2 tsk. salt, friskkværnet peber, 2 dl olivenolie, 3 spsk. friskhakkede blandede krydderurter f.eks. persille, estragon, kørvel og/el-ler purløg, 1 skalotteløg, pillet og hakket fint, 2 spsk. kapers og 2 hårdkogte æg, pillede og hakkede.*

I en røreskål blandes hvidvins-eddike og salt, til saltet er op-

løst. Tilsæt peber efter smag. Herefter piskes olien i eddiken, der tilsættes krydderurter, hakket løg, kapers og æg.

### Humlehjørnet

Til julefrokosten skænkes selvfølgelig julebryg.

Ved en julebrygsmagning havde jeg en klar favorit mellem de fire bryg, som er valgt til Danmarks bedste. »Peters Jul« fra Grauballe Bryghus ved Silkeborg. Det er en ufiltreret øl, der ikke er tilsat krydderier, men alligevel har en fantastisk smag af jul på grund af valg af bygmalt og forskellige slags humle. Det er brygger-kunst!

De øvrige tre er: Bryghaus Ju-lebryg med smag af nelliker, figner og lakrids; Herslev Stjernebryg, som er krydret og ret sød, velegnet til julens des-sert risalamande; og julebuk fra Søgaard Bryghus, en let krydret øl med en syrlig efter-smag.

Og for dem, der vil studerer vi-dere i ølets verden, er der ud-kommet to nye bøger, velegne-

de som hårde pakker under ju-letræet.

Apropos min favorit »Peters Jul«, som er en ale. Brygget var i Danmark indtil for 10 år si-den ensbetydende med sødt nisseøl. Nu er der udkommet en spændende historisk bog »Den danske ale« af Rolf Niel-sen (Gads Forlag. 92 s. 149 kr.) Alen, der var den oprindelige danske øl, blev slået af lager- og pilsnerøl. Den er vendt stærkt tilbage, mange brygge-rier ser det som et must at kun-ne brygge en god ale. Læs bo-gen, nyd den med et godt glas ale ved hånden.

Den anden hårde pakke til jule-aften er: »50 øl, du skal smage, før du dør« af Carsten Berthel-sen og Rolf Nielsen (Gads For-lag. 215 s. 199 kr.) Nogle af for-fatternes favoritter findes på velassorterede ølhylder, men andre må man ud at rejse for at smage. Det vil ikke være svært at finde frem til de nævnte bryg. Der er telefonnumre, postadresser og netadresser på bryggerierne - rigtig god øl-rejse.