Upsala Nya Tidning

CF

MAT & DRYCK

Matbloggarnas bästa julgodis

Publicerad 21 december 2011, kl 09.06

Dela



Sugen. Hunden Leon vill också ha. Foto: Emma Eriksson

Alla tre är Uppsalabor som bloggar om mat. I vanliga fall står de hemma i sina egna kök men i dag lagar de julgodis tillsammans i det röda köket. Samtidigt som de slår ett slag för Läkare utan gränser.

Text
Lotta Frithiof

Det är Anton Malmberg som fört ihop de tre bloggarna hemma hos Christina Jansson, som har prisbelönta bloggen pickipicki och passande nog, så här års, ett rödkaklat kök. Anton har gjort en webbreceptbok med 16 matbloggare från hela landet varav tre är från Uppsala. Boken finns i pdf-format på www.bloggreceptboken.se och är

gratis, men han hoppas att de som använder den vill donera en slant som kommer att gå till Läkare utan gränser.
– Jag började läsa matbloggar för att jag blev så fascinerad av hur mycket de uttrycker bloggarens personlighet, säger Anton Malmberg, som till vardags säljer köksredskap på nätet.
I dag ska han laga saffranspannkaka, det är hans stående bidrag till julbordet som han har lagat sedan lågstadiet.
– Saffranspannkaka passar bra efter ett stort julbord. Den är inte så söt och mäktig utan bara mild i smaken. När jag var liten tillbringade jag somrarna hos mina morföräldrar på Gotland och då fick jag saffranspannkaka och tyckte det var jättegott, säger han och ställer in formen i ugnen.

Medan Johan Hedberg skär jordgubbar till sina tomtecupcakes hackar Christina Jansson choklad till lingontryffeln. Båda två började blogga av ungefär samma anledning. Det var för att få en uppsamlingsplats för sina egna recept och matfoton. Att deras bloggar sedan fick en massa läsare ser de som en bonus.
– Kokböcker kan vara så extremt pretentiösa. Min blogg ska vara enkel och skriven med hjärta och kärlek, säger Johan Hedberg.
– Men nu är det faktiskt kontakten med besökarna som gör det kul och motiverar mig att fortsätta. Är det något jag undrar kan jag fråga på bloggen och det brukar inte dröja länge innan jag får svar, säger Christina Jansson, som läser till läkare och är en av de tidigaste matbloggarna här i landet. Hon har hållit på sedan 2007.
– Mellan bloggare är det inte konkurrens. Vi länkar alltid till varandra och pushar dem som vi uppskattar. Det är snarare så att vi hjälps åt, säger Johan Hedberg.

När godiskokandet pågår för fullt tittar Leon in med längtande blick, han är Johans hund. Men i köket får han inte vara, det räcker med tre kockar i det lilla köket, en 75-kilos hund får inte plats. Med sänkt blick går han ut.
De samarbetar väl utan att krocka allt för många gånger. Ingen bränner sig eller blir irriterad förutom att Johan stör sig på att några tomteluvor glider av hans cupcakes. Till julbordet brukar han alltid

baka vörtbröd.
– Jag är den enda som tycker det är värt en halv dags arbete, säger han.
Christina Jansson brukar ha julgodisexcess tillsammans med sin mamma och syster. Då skapar de så mycket att hela vardagsrummet blir fullt av plåtar.
– På julen är det okej att stoppa i sig julgodis, då är det ingen som försöker ge en dåligt samvete, säger Johan Hedberg innan han bär ut plåten med tomtecupcakes för att kallna på balkongen.

RECEPT

Chokladtryffel med lingon



INGREDIENSER
1,5 dl vispgrädde
100 g smör
250 g mörk choklad (70%)
1 tsk råsocker
0,5 dl (frysta) lingon
2 tsk mörk rom
1 tsk malen kardemumma
kakao och kardemumma att rulla trufflarna i

GÖR SÅ HÄR:
1. Låt grädde och smör koka upp i en kastrull, rör tills smöret smälter.
2. Dra kastrullen av plattan och tillsätt grovhackad choklad och socker. Rör tills chokladen smälter. Tillsätt lingon och smaka av med kardemumma och rom. Låt stå i kylskåp minst en timme.
3. Forma bollar med hjälp av två skedar. Rulla i en blandning av kakao och kardemumma.
4. Förvaras kallt.

Pepparkaksmandlar



INGREDIENSER
200 g sötmandel



1 msk honung
1 tsk kanel
1 tsk malen kardemumma
1 tsk malen ingefära
ev en nypa chiliflingor och flingsalt

GÖR SÅ HÄR:
1. Blanda alla ingredienser utom salt i en skål. Strö ut mandlarna över en plåt med bakplåtspapper. Rosta mitt i ugnen i 225 grader i 5–7 minuter. Passa ugnen så att mandlarna inte bränns, det går väldigt fort mot slutet.
2. Låt svalna och strö över lite flingsalt.

Chokladdoppade knäckebröd



GÖR SÅ HÄR:
Dela ett gott knäckebröd i munsbitsstorlek. Smält mörk choklad i vattenbad och doppa knäckebrödsbitarna i chokladen. Strö över lite flingsalt och små frön (solroskärnor, pumpakärnor eller liknande). Låt dem stelna på en bricka med bakplåtspapper, utomhus eller kylskåp. Förvaras kallt.

Recept: Christina Jansson, pickipicki.se

Saffranspannkaka



INGREDIENSER
1 kg risgrynsgröt
1 g saffran
3 ägg
1 dl hackad mandel
en liten skvätt grädde
eventuellt 1–2 msk socker
smör till formen
salmbärs- eller drottningsylt
Lättvispad grädde

Räcker till cirka 8 personer. Det går utmärkt att använda färdig risgrynsgröt, men då behövs inget extra socker. Traditionellt serveras saffranspannkan med gotländsk salmbärssylt men drottningsylt fungerar också bra om du har svårt att få tag på salmbär. Förbered kakan kvällen innan och värm sedan strax innan servering.

GÖR SÅ HÄR:
1. Sätt ugnen på 200 grader. Stöt saffran med mortel och blanda sedan med övriga ingredienser i en stor bunke. Häll ner i en smord ugnssäker form och grädda cirka 30 min i nedre delen av ugnen. Testa att den har stannat genom att skaka formen försiktigt innan du tar ut den.
2. Servera ljummen med sylt och grädde.

Tips: Grädda saffranspannkakan i portionsformar i stället och servera direkt ur dem.

Recept: Anton Malmberg, Matlykka.se

Saffranskola



INGREDIENSER
160 g smör
280 g grädde
3 msk glukos
400 g socker
1 dl ljus sirap
1 g saffran

GÖR SÅ HÄR:
1. Smält smör på medelvärme i en stor kastrull med tjock botten. Ha i övriga ingredienser och koka upp samtidigt som man hela tiden sakta rör om. En träslev är oerhört bra att ha här. Låt koka tills det når 124 grader eller om man saknar en termometer – tills färgen övergått i mellanbrunt och en tesked kola som hälls ner i iskallt vatten går att forma till en fast kula.
2. Häll upp i en form som täckts på botten och upp på kanterna med

smörat bakplåtspapper. Låt svalna helt och skär sen i lagom stora bitar. Förvaras svalt, styckvis inslagna, gärna i smörpapper.

Tomtecupcakes



INGREDIENSER
180 g vetemjöl
1,5 tsk mald ingefära
1 tsk mald kanel
1 tsk mald kardemumma
1 krm mald nejlika
0,5 krm nyriven muskot
0,5 krm salt
1 tsk bikarbonat
50 g smör (rumstempererat)
100 g strösocker
1 ägg
120 g starkt kaffe (avsvalnat)
Jordgubbar
100 g mascarpone
3–4 dl florsocker

GÖR SÅ HÄR:
1. Sätt ugnen på 180 grader.
2. Sikta ner mjöl, kryddor, salt och bikarbonat i en bunke. Vispa det rumstempererade smöret tillsammans med sockret till en fluffig massa. Tillsätt ägget och vispa ordentligt. Rör ner kaffet och vänd slutligen ner mjölblandningen, men vispa inte – VÄND ner, gärna med en slickepott.
3. Fyll formarna till hälften, grädda cirka 18–20 minuter och när man sticker ner en tandpetare och den kommer upp torr är de klara. Låt svalna.
4. Vispa under tiden mascarpone och florsocker till en slät smet. Snitta jordgubbarna så de blir flata på undersidan. Spritsa en ring mascarponesmet runt kanten på kakan, sätt jordgubben i mitten och sätt därefter en liten klick på toppen.

Dadlar med mascarpone

GÖR SÅ HÄR:
Snitta dadlar längs med, ta ut kärnan och fyll med lite mascarpone.

Recept: Johan Hedberg, matgeek.se



Vi granskar makthavare, rapporterar om det som händer nära dig och bidrar till ett starkt lokalsamhälle. Vår journalistik är saklig, tydlig och oberoende. Så här jobbar vi med nyheter.

Läs mer om Mat & dryck Uppsala

Om cookies Om personuppgiftspolicy Om dataskydd Cookieinställningar

Upsala Nya Tidning är Upplands ledande mediehus. Koncernen ägs till 50% av de Johanssonska stiftelserna genom ett helägt förvaltningsbolag samt till 50% av mediekoncernen NTM. Läs mer om NTM.

© Upsala Nya Tidning. Allt material på unt.se är skyddat enligt upphovsrättslagen.

Till toppen