

INSPIRATION  
TIL DEN GODE  
JULESMAG

LÆKRE JULEOPSKRIFTER  
DER SMAGER SÅ FUGLENE SYNGER

SMAGER SÅ  
FUGLENE  
SYNGER



**BÄHNCKE**

Intet bord uden Bähnccke



FISKE  
SENNEP  
HEDDER NU  
GROV  
SENNEP



VI HAR FÅET  
NYE GLAS

... ELLERS ER ALT  
VED DET GAMLE

Nu får du 30 % ekstra af den  
gode smag i flotte, stilrene glas,  
der er lige til at sætte på  
frokost- og middagsbordet.



# INGEN JUL UDEN BÄHNCKE

Sennep er en klassisk og vigtig smags giver i dansk madkultur. Det gælder også i den traditionsrige julemad med dens mange kolde og varme retter.

I denne folder viser vi, hvordan vores sennepsvarianter kan bruges til at forstærke smagsoplevelsen og til at give et ekstra pift til højtidens måltider.

Vi har også to opskrifter på julemad med vores fiske dressinger.

Til sidst viser vi, hvordan vores nye, flotte glas kan genanvendes på en kreativ og dekorativ måde.

Intet bord uden Bähncke





Rør de tre varianter af sennep sammen. Opløs sukkeret i hvidvinseddiken og rør det med honning og cremefraiche. Rør sennepsblandingen i og dryp dernæst olien i lidt ad gangen under omrøring.

Skær sildefileterne i mindre stykker, vend dem i sennepsdressingen og smag til med hakket dild, salt og peber. Skyl æblet, fjern kernehuset og skær æblet i tern. Pil rødløget og skær det i tern. Kog vagtelæggene i 5 minutter. Anret sennepssildene på rugbrød, pynt med æbletern og hakket rødløg og server de lune vagtelæg til.

## SENNEPSSILD MED ÆBLETERN

Opskrift til 4 personer

- 2 spsk ARFFMANN'S Sennep
- 3 spsk GROV Sennep (tidl. FISKE Sennep)
- 1 spsk SØD Sennep
- 2 spsk sukker
- 1 spsk hvidvinseddike
- 3 spsk flydende honning
- 3 spsk cremefraiche 38 %
- 1 dl solsikkeolie
- 6 kryddersildefileter, ca. 500 g
- 1 bdt frisk dild
- salt og peber
- 1 æble
- ½-1 rødløg
- 12 vagtelæg

### MARMOREREDE JULEÆG

Bank æggeskallen let hele vejen rundt, men ikke så den går helt i stykker. Kog derefter æggene hårdkogte i rigeligt vand tilsat rødbedsaft/frisk rødbede (pink) eller frisk rødkål (blå). Lad dem afkøle og pil dem. Du har nu de smukkeste pink eller blå marmorerede æg til julebordet. Du kan både bruge almindelige æg eller vagtelæg – festligt og dekorativt!

### TIPS

#### OPBEVARING

Opbevar sennepssildene i køleskabet i op til 5 dage. Du kan også komme æbletern i senneps-lagen, det giver den en god sødme.

#### VÆRTINDEGAVE

Lav dobbeltportion af sennepssildene og kom dem på rene tomme Atamon skyllede senneps-glas. Så har du en god værtindegave til julens fester og komsammen.



# ORANGE SENNEPS- AND MED JULESALAT OG FIGNER

Opskrift til 4 personer

- 4 appelsiner
- 1 spsk TAFFEL Sennep
- 2 spsk solsikkeolie
- 2 andebryster
- salt og peber
- smør
- ½ rødkål
- 1 spsk sukker
- 1 spsk hvidvinseddike
- 1½ dl hasselnødder
- 4-6 friske figner
- 1-2 æbler
- 1 dl rosiner
- evt. ekstra TAFFEL Sennep

Intet bord uden Bähncke



## TIPS

### OPBEVARING

Brug det tomme sennepsglas til opbevaring af nødder eller andet sundt guf.

### ANDESALAT

Kom evt. rester af and i julesalaten og kom den på rene sennepsglas. Tag den farverige andesalat med på arbejde dagen efter.

Pres saften af to appelsiner og rør 1 dl appelsinsaft med sennep og solsikkeolie. Puds andebrysterne og rids skindet. Læg andebrysterne i en frysepose og hæld marinaden ved. Lad andebrysterne marinere i køleskabet i et par timer eller natten over.

Tag andebrysterne op af marinaden, gnid dem med salt og peber og steg dem på en pande i smør i 7 minutter på hver side. Start med skindsiden. Lad dem efterfølgende trække i 5 minutter inden de skæres i skiver. Snit rødkålen fint og kom den i en lille gryde med 2 spsk smør, sukker, hvidvinseddike og resten af appelsinsaften. Lad kålen simre i gryden i et par minutter. Tag kålen af varmen. Den skal stadig være sprød og må ikke koge helt ud. Rist hasselnødderne på en tør pande til skallen smuldrer. Nul'r dem fri fra skallen i et rent viskestykke og hak nødderne groft. Skær fignerne i kvarte og rist dem i lidt smør i et par minutter på panden. Skær top og bund af de sidste to appelsiner og skræl dem med en skarp kniv, så den hvide hinde fjernes. Skær appelsinkødet i fileter. Skær kernehuset fra æblerne og skær æblerne i tynde skiver. Vend den lune rødkål med appelsinfileter, æbler, rosiner og server julesalaten til andebryst og ristede figner. Drys med ristede hasselnødder og server lidt sennep til.

### HJEMMELAVET KNAS

Rist 1 dl hakkede hasselnødder/mandler på panden ved svag varme med 2 dl grove havregryn, ½ dl kokosmel, 3 spsk smør og 1½ spsk flydende honning til det bliver gyldent. Sluk for varmen og lad det køle helt af på panden. Vend den hjemmelavede müsli med rosiner eller hakkede tørrede bær og kom blandingen på rene tomme sennepsglas. Den bedste hjemmelavede julegave til store og små.



Brun kyllingebrysterne på panden i smør, tilsæt 1½ dl vand og lad kyllingerne simre i vandet i 5 minutter på hver side. Spæd evt. til med mere vand. Lad kyllingebrysterne trække på panden i 5 minutter og lad dem køle af. Rør mayonnaisen med 2 slags sennep, presset hvidløg, Worcester-sauce og revet parmesan. Steg baconskiverne sprøde på panden og læg dem på et stykke køkkenrulle. Findel kyllingen i mindre stykker og vend dem i sennepsdressingen. Smag kyllingesalaten til med hakket persille, salt og peber. Anrettes med den sprødste bacon og ristet brød.

### TIPS

#### WRAPS ELLER PITA?

Kyllingesalaten er også lækker i wraps eller pitabrød med salat og agurk eller som smørrebrød til julebordet.

#### SENNEPSKYLLING MED RIS

Brug kogevandet fra kyllingerne og kog det op med sennep og fløde til en cremet sauce. Tilsæt porreskiver, presset hvidløg og kyllingestykker. Smag sennepskyllingen til med hakket estragon, salt og peber. Serveres med ris eller brød og en grøn salat.

## SENNEPSKYLLINGE-SALAT MED BACON

Opskrift til 4 personer

- 4 kyllingebryster
- smør
- 1½ dl god mayonnaise
- 1 spsk GROV Sennep (tidl. FISKE Sennep)
- 1 spsk TAFFEL Sennep
- 1 fed hvidløg
- ½-1 spsk Worcestersauce
- 3 spsk revet parmesan
- persille
- salt og peber
- 1 pakke bacon
- 150 g brød





# KNASENDE SENNEPS-SKINKE MED WALDORFSALAT

Opskrift til 4 personer

- 1 løg
- 1 persillerod
- 1 gulerod
- top fra 3 stængler bladselleri (resten i Waldorfsalaten)
- 3 dl hvidvin
- 3 laurbærblade
- 15 peberkorn
- 1 kg røget skinke
- ½ dl ARFFMANN'S Sennep
- 1½ dl brun farin
- 1½ dl rasp

Intet bord uden Bähncke



Pil løget og skær det i kvarte. Skræl persille- og gulerod og skær dem i grove stykker. Rens selleristænglerne og skær top og bund fra. Kog en gryde op med 2-3 l vand og tilsæt løg, persillerod, gulerod, hvidvin, laurbærblade, peberkorn og selleritoppe. Kom skinken i gryden og kog den i 45 minutter med låg. Sluk for gryden, og lad skinken trække i den varme lage i yderligere 45 minutter. Tag skinken op og dup den med køkkenrulle. Tænd ovnen på 220 grader. Rør sennep med den brune farin og smør skinken ind i sennepsblandingen. Rul skinken i rasp, læg den i et ovnfast fad og steg den i ovnen i ca. 20-25 minutter til glaseringen smelter og raspen er sprød. Lad skinken hvile på køkkenbordet i 15 minutter inden den skæres i skiver.

## WALDORFSALAT

300-400 g stenfri vindruer (blå/grønne), 3 stængler bladselleri, 1 æble, 1½ dl piskefløde, 50 g mayonnaise, ½-1 spsk TAFFEL Sennep, citronsaft, ½ tsk sukker, salt og peber, 75 g valnødder.

Skyl druerne og halver dem. Skær selleristænglerne i lange strimler og snit dem på tværs i fine små tern. Skyl æblet og skær det i tern. Pisk fløden til skum og vend den med mayonnaise og sennep. Tilsæt vindruer og selleri og smag til med citronsaft, sukker, salt og peber. Drys salaten med hakkede valnødder og server til den sprøde sennepsskinke.

## JULESKINKEN

Når du nu er i gang med at koge og glasere skinke, så lav gerne en stor skinke på ca. 2 kg. Husk at lave ekstra sennepsglasering og at skinken ca. skal koge i 35-40 minutter pr. kilo ved 2-3 kg. Skinken skal hvile i vandet lige så længe, som den er blevet kogt. Den julede sennepsskinke holder sig frisk i 3-4 dage i køleskabet og smager himmelsk på rugbrød med sennep eller til kold kartoffelsalat.

## TIPS

### SKINKESALAT

Brug evt. resten af skinken i en hjemmelavet skinkesalat. Skær skinkekødet i fine små tern og vend dem i en dressing af mayonnaise, Taffel/Jubilæum Sennep, cremefraiche, hakkede forårsløg, purløg, salt og peber.

Kog eddiken op i en gryde med sukker og enebær i 3-5 minutter til sukkeret er opløst. Lad eddikelagen køle af på køkkenbordet. Skræl rødløgene og skær dem i papirtynde skiver evt. på en mandolin eller skæreplade.

Kom løgringene i eddikelagen og sæt dem på køl.

Skær rygfinerne af sildene og dup dem tørre med et stykke køkkenrulle.

Smør sildefileterne med sennep og kom et par dildkviste på hver side.

Vend sildene i rugmel og steg dem på panden i smør i ca. 4 minutter på hver side til de er gennemstegte. Server de stegte sild med de smukke marinerede løg, ekstra sennep og ristet rugbrød.

## STEGTE DILDSILD MED PINKY LØG

Opskrift til 4 personer

1½ dl eddike, lys

1½ dl sukker

6 enebær

3 rødløg

4 sildefileter, evt. frost

3 spsk TAFFEL Sennep

1 bdt dild

1½ dl rugmel

smør

4 skiver rugbrød

### TIPS

#### SILD MED DILD-KARTOFLER

Server evt. sildene med små stegte kartofler vendt i friskhakket dild.

#### GAMMELDAGS STEGTE SILD

Du kan også lægge de stegte sild i marinaden i et par timer og lave gammeldags stegte sild i eddike. Lav evt. de marinerede rødløg dagen inden. Løgene holder sig i en uge i køleskabet. Brug evt. et tomt sennepsglas skyllet med Atamon.





## WRAPS

Opskrift til 4 personer

150 g flødeost  
2 spsk TAFFEL Sennep  
salt og peber  
1 salathoved  
4 tortillas, grove  
2 avocado  
1 rødløg  
250 g gravad kød  
½-1 dl DILD Dressing

Intet bord uden Bähncke



Rør flødeosten med sennep og smag til med salt og peber. Bræk bladene af salaten, skyl dem og lad dem afdryppe. Dryp tortillaerne med lidt vand og varm dem i en bunke på panden i et par minutter. Byt om på dem undervejs, så de alle varmes op. Halver avocadoerne, fjern stenen og skrab kødet ud med en ske. Skær avocadokødet i skiver. Pil løget og skær det i tynde skiver. Smør tortillaerne med sennepsflødeosten og fordel salat, avocado, løg, gravad kød og dilldressing på hver. Rul dem sammen og server enten hele eller i skiver.

### TIPS

#### FORSKELLIGT FYLD

Du kan også bruge andet salt kødpålæg, røget laks eller hellefisk.

#### TAKE AWAY

De smagsfulde wraps er gode at tage med en tur i skoven eller som madpakker. Pak dem ind i bagepapir og bind et stykke farvet bånd om enderne.





Rør skaldyrsdressingen med cremefraiche og sennep og smag til med salt og peber. Pil løget og hak det fint. Skær laksen i små stykker. Vend laksen i dressingen og tilsæt rejer og hakket dild. Smag rejesalaten til med salt og peber. Drys med hakket rødløg og server til groft brød.



### TIPS

#### LAKSE- OG REJESALAT SANDWICH

Salaten holder sig i køleskabet i 3 dage og er god i sandwichboller, som forret eller som en uundværlig del af julefrokosten.

#### ASPARGESFYLD

Du kan også koge et par grønne asparges, skære dem i skiver og komme dem i skaldyrssalaten.

## RØGET LAKSE- OG REJESALAT

Opskrift til 4 personer

- 3 spsk SKALDYR Dressing
- 2 spsk cremefraiche 18 %
- ½ tsk ARFFMANN'S Sennep
- salt og peber
- 1 rødløg
- 200 g røget laks
- 200 g rejer
- 3 spsk dild
- groft brød





## NYE BÄHNCKE GLAS

De nye sennepsglas har skruelåg, som gør at glasset kan anvendes til rigtig mange ting efterfølgende. Glassene er mere fyldige og gør dem oplagte som gavemuligheder eller værtindegaver til julens fester og komsammener.

Intet bord uden Bähncke

## TIPS OG TRICKS MED DE NYE BÄHNCKE GLAS

- ★ Glassene med skruelåget er gode til opbevaring af madvarer, hjemmelavet sennepssild, marinerede rødløg eller andre af julens gode sylter eller marmelader. Husk at skylle glas og låg i 1 dl varmt vand tilsat 2 tsk Atamon.
- ★ Det nye sennepsglas er som skabt til de små julelys som pynter juletræet. Brug glassene som opbevaring, så lysene ikke knækker eller bliver stødt mellem resten af julepynten eller giv dem væk med en pakke tændstikker og et flettet julehjerte.
- ★ Lav din egen julede sennep ved at røre en af Bähnckes sennepper op med meget finthakkede nødder, rosiner, tørrede bær, salt og peber og server den til julemaden eller forær den væk som gave.
- ★ Fyld glasset med hjemmelavet konfekt eller fyldt chokolade. Bind bånd om og skriv et sødt kort til en du holder af.



**SMAGER SÅ**

**FUGLENE SYNGER**



**GLÆDELIG JUL  
DERUDE!**



**BÄHNCKE**

Intet bord uden Bähncke