

god pippi jul

Nogen gange gør vi ting som vi egentlig ikke kan forklare hvorfor vi gør. Eneste klare svar er; at sådan har vi jo altid gjort... Men i stedet for at servere de klassiske juleretter, hvorfor så ikke være lidt Pippi-agtig og server koldskål midt i december? Du skal nok få fuld opmærksomhed fra din familie. Er du god til at få vendt tingene på hoved, har du store chancer for at påvirke dine børn så de senere bliver kreative og innovative voksne.



Koldskål med lakrids

1 L. KÆRNEMÆLK
4 PAST. ÆGGEBLOMMER
4 SPSK. SUKKER
2 TSK. VANILJESUKKER/ 1 STANG VANILJE
2 DL TYKMÆLK/YMER
REVET SKAL AF ½ CITRON ELLER ½ APPELSIN (USPRØJTEDE)
2 SPSK. LAKRIDSKUGLER AF 100 % REN STÆRK LAKRIDS,
FRA APOTEKET
1 POSE VANILJEKRANSE (ELLER ENDNU BEDRE: HJEMMELAVET)

Sukker, æg og vanilje piskes til sukkeret ikke længere knaser. Tilsæt resten og sæt koldt.

Læg lakridsbomberne i lidt vand i en glasskål og sæt det i mikroovnen ca 1 minut til lakridsen er blødt op i vandet. Gentag evt. processen et par gange så det bliver til en sirupsagtig konsistent. Der "tegnes" med en skefuld lakridsirup i koldskålen. Træk striber med en tændstik. Serveres med vaniljekranse.

Ovnbagte juleæbler

4 pers

4 GODE ÆBLER
4 STORE STYKKER REN MARCIPAN
LIDT MANDELSPLITTER
4 SPSK. BRUN FARIN
4 SPSK. SMØR
1 TSK. KANEL

Skær bunden af æblerne så de står godt. Skær et låg vandret af toppen og udhul kernehuset, ikke helt i bund så falder fyldet ud. Fyld smør blandet med brun farin og kanel ned i hullet, og riv marcipan over æblet. Drys med mandelsplitter. Læg låg på og bag ved svag varme 170 °C ca. ½ time til æblerne er gennemvarme og gyldne. Serveres med creme fraiche eller vaniljeis.



Chokolademuffins med overraskelse

12 stk.

125 G. GROFTHAKKET 70 % MØRK CHOKOLADE
250 G. MEL
1 TSK. NATRON
200 G. SUKKER
50 G. KAKAO
3 TSK. VANILJESUKKER
1 ¼ DL. MÆLK
1 DL. OLIE
2 ½ DL. A38
1 ÆG
HVID TOBLERONE (DIREKTE FRA KØLESKABET)

Hak den mørke chokolade. Bland alt det tørre i en skål. Bland det våde i en anden skål og pisk kort. Hæld det flydende i med det tørre, og fold dem sammen, indtil melet er lige akkurat gennemvædet. Med 2 skeer sættes lidt dej i 12 muffinsforme og sæt 1 stk. Toblerone i hver. Fyld resten af dejen oven på

Bages 15 min. v. 200°

Hvid gløgg til børnene

4 børn

1 L HYLDEBLOMSTSAFT
2 KANELSTÆNGER
2 STJERNEANIS
SKIVER AF 1 USPRØJTE LIME
8-10 ABRIKOSER I TYNDE STRIMLER

Abrikoser udblødes i æblemost evt. natten over. Det hele lunes og må ikke koge. Server den i flotte høje glas - også til børnene.



FARVEN LILLA Farver taler til vores underbevidsthed. Overalt på denne jord har farverne universelle signaler. Farven lilla egner sig rigtig godt til julen, for den har en udstråling af kærlighed, visdom, højtidelighed, mystisk og gådefuldhed. Den er også symbol for nostalgi og erindring. Den lilla farve er også set forbundet med kristendom og guddommelighed. Brug lilla når du pynter til jul, hvis du er træt af den velkendte røde. Få mere inspiration til opskrifter på www.grisogco.dk

Konfekt-knas

Ca. 25 stk. petit four

100 G. MØRK CHOKOLADE 70 %
100 G. RICE KRISPIES
1 LILLE PK. SMARTIES
12 TRANEBÆR
CHOKOLADEN SMELTES
RICE KRISPIES VENDES FORSIGTIGT I.
SÆT EN TESKE I HVER PETIT FOUR FORM,
OG PYNT HALVDELEN MED SMARTIES
OG RESTEN MED 1 TRANEBÆR PÅ TOPPEN.
SÆT DEM KOLDT 15 MIN.

Chokoladen smeltes
Rice Krispies vendes forsigtigt i.
Sæt en teske i hver petit four form,
og pynt halvdelen med Smarties
og resten med 1 tranebær på toppen.
Sæt dem koldt 15 min.