

A festive Christmas-themed still life. In the upper left, a white plate with a gold rim holds several golden-brown meatballs, garnished with fresh green pine needles. A vibrant red ribbon is tied in a bow around a white rectangular card that reads "JULEOPSKRIFTER" in red, serif, all-caps font. The card is placed on a blue fabric background with a subtle, intricate white floral pattern. In the lower right, another white plate with a gold rim is filled with round, golden-brown chocolates, possibly peanut butter cups, and is decorated with sprigs of holly leaves and bright red berries. The overall scene is warm and celebratory.

JULEOPSKRIFTER

The logo for Santa Maria, featuring the brand name in a stylized, elegant font within a dark blue oval with a gold border. A small gold diamond is positioned at the bottom center of the oval.

*Santa Maria*



# JULESØDT

## NISSE BROWNIES

20 STK

- 50g pomerans
- 150g smeltet smør
- 1 1/2 dl kakao
- 4 æg
- 3 dl sukker
- 2 1/2 dl hvedemel
- 100g mørk chokolade, groft hakket
- 2 tsk Santa Maria Kanel, stødt
- 1 tsk Santa Maria Ingefær, stødt
- 1/2 tsk bagepulver
- 1 tsk vanillesukker
- 1 tsk Santa Maria Allehånde st.

### Chokoladeovertræk

- 1 dl piskefløde
- 150g mørk chokolade, hakket
- 50g hasselnødder, hakket

### Til Pynt

Flormelis til hvid glasur  
evt. 1 glas sølvkugler

### TILBEREDNING

Stil ovnen på 175 grader. Bland pomerans, smør og kakao i en skål. Pisk æg og sukker luftigt og hæld det i chokoladeblandingen. Tilsæt de øvrige ingredienser. Hæld dejen i en melstrøet form (30 x 30 cm) og bag kagen i 20 min. Chokoladeovertræk: Kog fløden op og tilsæt chokolade og nødder. Rør indtil chokoladen er smeltet og massen er jævn.

Køl kagen af inden chokolademassen smøres på. Pynt med glasur og evt. sølvkugler. Skær kagen ud i små firkanter.



# HJEMMELAVET GLØGG

## GLØGG 1 LITER

- 1 flaske rødvin (75cl)
- 2 stk Santa Maria Kanel, hel
- 2 stk Santa Maria Ingefær, hel i store stykker
- 5 stk Santa Maria Nelliker, hele
- 1/2–1 dl sukker
- 1/2 flaske (35 cl) snaps eller vodka
- ca. 1 dl rosiner
- ca. 50 g mandelsplitter

Varm vin og krydderier forsigtigt i en gryde, tilsæt sukker og rør til det er opløst. Tilsæt derefter vodka eller snaps. Varm det til det næsten koger.

Tag gryden af varmen og "fisk" krydderierne op med en si. Tilsæt rosiner og mandler og server straks.

## FRUGTBRØD MED KANEL

### Dag 1, grunddej

- 1/4 pakke gær
- 3 spsk honning
- 2 tsk salt
- 6 dl fingervarmt vand
- 5 dl groft rugmel

Opløs gæren i lidt af vandet, tilsæt resten af vandet og de øvrige ingredienser. Bland, og lad grunddejen stå ved stuetemperatur natten over, godt tildækket med et viskestykke.

### Dag 2

- 4 dl grahamsmel
- 2 dl hvedemel
- 1 spsk Santa Maria Kanel st.
- 2 tsk vaniljesukker
- 10 svesker i stykker

- 15 tørrede abrikoser i stykker
- 1 dl rosiner
- 1/2 dl smuttede mandler og/eller valnødder

Bland mel og krydderier i grunddejen. Dejen bliver klistret. Bland til sidst frugt, rosiner og mandler i dejen. Dejen skal ikke æltes, men blot kommes direkte i en rummelig, velsmurt brødform (2 liter). Kom mel på hænderne, og pres dejen godt ned i formen. Dæk med et viskestykke, og lad brødet hæve i ca. 1 time, til brødet er hævet godt.

Bag brødet på nederste rille i ovnen ved 200 °C i 1 time. Tag brødet ud af formen, og bag det yderligere 20 minutter uden formen. Pak brødet ind i et viskestykke, mens det afkøler.

Kom det derefter i en plastikpose, og lad det ligge i et døgn, inden det skæres i tynde skiver. Kan med fordel serveres til dessertoste.

## JULESØD FIGENKOMPOT

- 500 g tørrede figner
- 1 dl flydende honning
- 1 vaniljestang
- 2 stk Santa Maria Kanel, hel
- 2 dl rødvin

Del vaniljestangen på langs, og skrab vaniljekornene ud. Kom kornene og vaniljestangen i en gryde sammen med alle ingredienserne. Lad blandingen småkoge i ca. 20 minutter. God som tilbehør til en ostetallerken eller som julegave.



## LUKSUS JULEOST I KRUKKE

- 600 g lagret ost
- 200 g blåskimmelost
- 200 g smør, stuetemperatur
- 1 spsk Santa Maria Kommen
- 1/2 dl cognac eller brændevin

Riv den lagrede ost fint. Mos eller riv blåskimmelosten. Bland osten med smørret, helst i en foodprocessor. Tilsæt kommen og alkohol. Kom osteblandingen i en krukke. Opbevar ostekrukken ved stuetemperatur.

Tip! Du kan også bruge osterester fra køleskabet.



# LILLEJULEAFTEN

## PIRI PIRI-FRIKADELLER

4 PERSONER

- 500 g hakket oksekød
- 2–3 stk Santa Maria Piri Piri
- 1 æg
- 1 løg, hakket
- 1 hvidløgsfed, presset
- 2 spsk rasp
- Ca. 1/2 dl mælk
- Salt og peber
- Olie til stegning

Stød Piri Piri i en morter. Bland hakket oksekød med samtlige ingredienser. Smag til med salt og peber. Form til frikadeller og steg dem ved middelvarme.

## ENEBÆRGRAVET LAKS

- 1 kg lakseside med skind
- 4 spsk salt
- 4 spsk sukker
- 2 spsk Santa Maria Enebær, stødt i morter
- 1 spsk Santa Maria Red Hot Chili Pepper
- 1 citron, revet skal

Frys laksen i mindst to døgn. Tag laksen ud af fryseren, og tø den op. Tør fileten med køkkenrulle. Gnid fisken med salt og sukker. Tilsæt krydderierne. Stil fisken i køleskabet. Vend fisken 3–4 gange, mens den står i køleskabet. En tynd filet er færdig efter et døgn. Med en tykkere filet tager det to døgn. Hæld saltlagen ud, når fisken er færdig.

Fjern benene med en laksetang, og skær laksen i tynde skiver. Fisken kan holde sig ca. en uge i køleskabet.

## RØSTI MENS VI VENTER PÅ JULEN

12 RØSTI

- 3–4 kartofler
- 1 æggeblomme
- 1 dl lagret revet ost
- 1 tsk Santa Maria Spidskommen
- Santa Maria Sort peber, friskkværnet
- Salt
- Smør til stegning

### Sauce

- 1 dl creme fraiche
- 1 spsk hvidvinseddike
- 1 knsp sukker
- 3/4 dl salatløg eller alm. løg
- 1/2 krukke frisk dild, hakket
- 1 1/2 knsp salt
- Santa Maria Peber

### Pynt

- 1 lille dåse ansjoser

Du kan også bruge små stykker laks eller løjerogn

Skræl og riv kartoflerne på den grove side af rivejernet. Bland kartoflerne med æggeblommen og den revne ost. Krydr med salt og peber.

Bland alle ingredienserne til creme fraiche-saucen. Smelt noget smør på en stegepande, og kom kartoffelblandingen på panden i små portioner. Tryk røstierne flade, og steg dem ved middelvarme, til de er gyldenbrune på begge sider.

Serveres varme med creme fraiche-saucen og den ønskede pynt.



# ADVENTSMIDDAG

## BLODAPPELSINSUPPE MED ANDEBRYST

4 PERSONER

- 1 stk andebryst
- 1 chilipeber, rød
- 2 skalotteløg, hakkede
- Olivenolie til stegning
- 1 tsk Santa Maria Ingefær, stødt
- 1 liter blodappelsinjuice
- 3 spsk grønsagsfond, koncentreret
- 2 stk stjerneanis
- 1 stk Santa Maria Piri Piri
- 1 tsk Santa Maria Koriander, stødt
- 1 tsk salt
- evt. Maizena
- Lidt friske koriander til pynt

Fjern kernerne fra chilipeberen, og skær den i fine strimler. Svits peber og løg i en gryde, og tilsæt ingefæren.

Tilsæt appelsinjuicen og grønsagsfonden. Tilsæt stjerneanis og Piri Piri i små stykker. Lad suppen koge op.

Fjern stjerneanis, og blend suppen, til den har en jævn konsistens. Hæld suppen tilbage i gryden, og smag til med salt. Jævn suppen med lidt maizena, hvis den er for tynd.

Rids skindet på andebrystet. Krydr med koriander, salt og sort peber. Steg andebrystet med skindet nedad på en varm pande med olivenolie. Læg det letstegte andebryst i et ovnfast fad, og steg videre i oven ved 200 °C i ca. 6–7 minutter. Dryp jævnlige andebrystet med andeskyen.

Server blodappelsinsuppen med tynde skiver andebryst garneret med friske koriander.





## BOMBAY-JULESTEG

4 PERSONER

- 1 skinkesteg, ca. 800 g
- 2 spsk Santa Maria Garam Masala
- 2 tsk Santa Maria Hvid Peber, stødt
- 1 spsk salt
- 2 spsk smør

Sæt ovnen på 175 °C. Gnid krydderierne ind i stegen. Brun stegen på alle sider på en varm stegepande med smør. Pak stegen ind i folie, og stik et stegetermometer i den. Læg den i et ovnfast fad, og steg den i ovnen i ca. 50 minutter, eller indtil termometeret viser 75 °C. Tag stegen ud, og lad den hvile i folien i mindst 10 minutter.

## LUCIAS SAFRANPOLENTA

4 PERSONER

- 2 dl polenta
- 6 dl grøntsagsbouillon
- 1 pose Santa Maria Safran
- 1 tsk salt
- 1 dl parmesanost, frisk og revet
- 25 g smør

Tilbered polentaen efter anvisningen på pakken, men istedet for vand bruges grøntsagsbouillon, safran og salt. Rør smør og parmesanost i, når polentaen er kølet lidt af. Beklæd en form med plastfilm, og fordel derefter polentaen i formen, så den har en glat overflade. Stil den koldt. Steg polentakagen på en grillpande, så den bliver pænt rillet.

## XMAS SALAT

4 PERSONER

- 3 stk quamquat (citrusfrugt) i skiver
- 1 appelsin i fileter
- 1 lime i fileter
- 3 spsk sukker
- 1/2 dl hvidvin
- 1 dl vand
- 1 chilipeber
- 1/2 rødløg i tynde skiver
- 1 fed hvidløg, presset
- 1 tsk Santa Maria Ingefær st.
- 5 stk Santa Maria Nelliker
- 2 spsk honning
- 1/2 spsk Maizena
- 200 g grønkål
- Santa Maria Peber
- Salt

Skær lime og appelsin i fileter. Pres saften ud af det, der bliver tilovers. Kog lime- og appelsinsaft op med quamquat, sukker, hvidvin, vand, chilipeber, rødløg og hvidløg, ingefær, nelliker, honning og maizena. Smag til med salt og sort peber.

Bring vandet i kog, og kom grønkålen kort i det letsaltede vand. Grønkålen skal stadig være sprød. Bland kålen med citruslagen.



# DOVNE HELLIGDAGE

## FRANSKBRØD MED SNETAG

8 STK.

- 8 skiver hvidt brød
- 1–2 spsk sennep  
(se Santa Marias julesennep)
- 4 skiver røget skinke
- 4 skiver ost
- 2 æggehvider
- 2 dl revet ost
- 1/2 tsk Santa Maria Cayennepeber

Smør senneppen på brødet. Kom skinke på. Pisk æggehviderne stive. Bland forsigtigt den revne ost i æggehviderne. Kom osteblandingen oven på skinke. Drys lidt cayennepeber over. Gratinér i ovnen ved 175°C, indtil snetaget har fået lidt farve.

Tip! Skær brødet ud med en kageform, f.eks. et hjerte eller en stjerne.

## SANTA MARIAS JULESENNEP

- 1 dl Santa Maria Sennepsfrø, gule
- 2 dl vand
- 1/2 spsk vineddike
- 1 spsk sukker
- 1 tsk salt
- 3 spsk madolie
- evt. 2 tsk estragon eller  
1 tsk honning

Bring vandet i kog, og kom sennepsfrøene i vandet. Lad dem ligge ca. 8–10 timer eller natten over. Kom de opblødte sennepsfrø i en foodprocessor med skarp kniv. Tilsæt vineddike, sukker og salt. Blend det i foodprocessoren i 3–5 minutter. Tilsæt madolie og evt. estragon eller honning, og blend yderligere i 2 minutter.

Hjemmelavet sennep bliver endnu bedre, hvis den for lov til at "modnes" et par dage. Senneppen kan holde sig i lang tid, hvis den opbevares i en tæt-lukket beholder i køleskabet.

Tip! Prøv at blande sennep og creme fraiche lige inden serveringen – det smager godt til gravet laks.





## NEM INGEFÆRKONFEKT

CA. 50 STK.

- 2 dl sukker
- 2 dl lys sirup
- 1 1/2 dl fløde
- 1 1/2 spsk smør
- 3/4 tsk Santa Maria Ingefær, stødt
- 1 pose (50 g) mandler, smuttede og hakkede
- Ca. 50 papirforme

Stil papirformene på en plade. Kom det hele undtagen mandlerne i en gryde, og kog op. Lad blandingen småkoge over meget lav varme (uden låg), indtil den har en temperatur på 123 °C, eller 127 °C, hvis der ønskes en hårdere konfektmasse.

Hvis du ikke har et termometer, kan du lave en prøve. Dryp lidt af konfektblandingen i koldt vand, og kontrollér konsistensen (når du kan forme blandingen til en kugle, er den klar). Bland mandlerne i, og fordel konfektblandingen i papirformene ved hjælp af to teskeer.

Tip! Kog konfekten i en tykbundet gryde. Rør ikke for ofte, da konfekten danner sukkerkrystaller. Hvis du laver dobbelt portion, bliver kvaliteten uens fra først til sidste stykke konfekt.

Du kan udelade ingefæren og smage til med noget andet, f.eks. revet appelsinskal, chili eller kakao.

Lad fantasien få frit spil!

*Du kan finde flere opskrifter på [www.santamaria.dk](http://www.santamaria.dk)*