

Högtidsmat

Vildsvinsskinka:

Tillred på samma sätt som skinka på gris.

Köttbullar på ärtfärs eller älgfärs:

1,5 dl mjölk (eller havremjölk)
5 msk ströbröd (går bra att göra själv på torkat bröd)
500 g ärtfärs (eller viltfärs)
1/2 lök, skalad och riven
1 ägg (produkten No egg om du vill göra veganskt)
1 tsk salt
1 krm peppar
1/2 tsk socker



Blanda ihop ingredienserna, gör bollar eller biffar och stek i margarin eller smör. Servera med lingonsylt och kokt potatis eller pulvermos.

Svamp:

Kantareller och trattkantareller är lätta att hitta och goda att steka i rapsolja med vitlök, salt och peppar.

Sill på aubergine:

Skala auberginen och skär den i 1x1 cm smala skivor. Koka i saltat vatten i ett par minuter tills de blir mjuka men inte mosiga. Låt svalna medan du blandar 2 dl vegansk grädde/creme fraiche med 1 dl rapsolja under omrörning. Krydda med salt, peppar och senap eller de kryddor som du gillar. Förvara kallt i minst två dygn, i mindre burkar.

Tångkaviar och svensk potatis:

Går bra att ha som egen rätt gärna med olja, smör, margarin eller med vegetabilisk alternativ till creme fraiche/gräddfil.

Gillade du receptet? Ta gärna en bild och lägg ut på sociala medier. Tagga **#ModernKrismat** och **#lottakåren**.

Fler recept och tips finns på www.svenskalottakaren.se/modernkrismat

Vill du lära dig mer om hur du stärker din hemberedskap?
Gå en kostnadsfri utbildning: www.skötdigjsälv.nu

Högtidsmat forts.

Att lägga in eller syra grönsaker är ett bra sätt att få dem att hålla längre. Det blir också gott och nyttigt. Sätter både färg och smak på högtidsbordet.

Picklad gurka med dill:

1,2 kg slanggurka (ca 3 st stora eller ännu hellre små svenska)

2 vitlöksklyftor

1 knippa dill

5 dl vatten

2,5 dl ättikssprit (12%)

0,5 dl strösocker

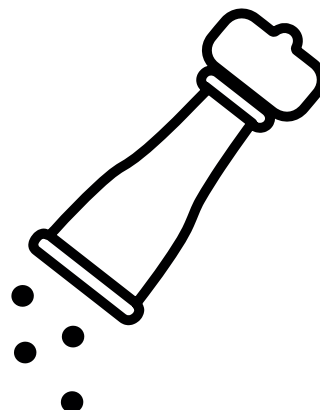
2 msk salt

2 lagerblad

2 tsk gult senapsfrö

2 tsk dillfrö

1 tsk hela svartpepparkorn



- Skölj gurkorna väl. Diska burkarna noga. Mät upp alla kryddor. Skala och skiva vitlöken. Plocka dillen från stjälkarna i små vippor.
- Koka upp vatten, ättika, socker, salt. Tillsätt lagerblad, senapsfrö, dillfrö och peppar. Rör om och låt lagen kallna.
- Gurkorna kan skäras på olika sätt men för att de ska kännas krispiga ska de inte skäras för tunt. För långsmala: Skär gurkan i längder anpassad till burkens storlek. Skär varje del i 4 långa klyftor.
- Fyll burkarna med gurkan varvad med dill och skivad vitlök. Fyll burkarna så att det blir trångt. Häll på all lag så att den täcker gurkorna. Låt stå i kyl ca 2 dagar. Gurkan håller 2-3 veckor i kyl.

Dryck:

Lokalproducerad öl, svensk snaps, äppelmust, vatten som stått ett dygn med vinbärsblad i.

Gillade du receptet? Ta gärna en bild och lägg ut på sociala medier.

Tagga **#ModernKrismat** och **#lottakåren**.

Fler recept och tips finns på www.svenskalottakaren.se/modernkrismat

Vill du lära dig mer om hur du stärker din hemberedskap?

Gå en kostnadsfri utbildning: www.skötdigjäl.vu