

## **Mathias Dahlgren tolkar Prima Julsnaps 2014**

Prima Julsnaps har sedan 20 år lanserats med en ny smak varje år, skapad av kryddmästare Jonas Odland. Prima Julsnaps 2014 lanseras i oktober och inspirationen till årets smak har Jonas Odland funnit genom att gå tillbaka till den första julsnapsen som lanserades 1994. Prima Julsnaps 2014 har en klassisk akvavitkryddning med kummin, anis och fänkål i grunden, kompletterad med fyllighet från dadlar och cognac samt en friskhet från citronzest. – När jag skapade årets julsnaps gick jag igenom våra tidigare julsnapsar, en spännande smakresa genom olika årtionden. Jag blev särskilt inspirerad av den första julsnapsen vi tog fram 1994. Precis som vår första julsnaps har PRIMA Julsnaps 2014 fylliga inslag av cognac och friska toner av citrus. När jag skapade årets julsnaps rundade jag dessutom av med sötma från dadlar, en modern och ovanlig ingrediens i snapssammanhang, berättar kryddmästare Jonas Odland.

**Ett allt större intresse för naturliga råvaror och hantverk** Prima Julsnaps är hantverksmässigt skapad och består av äkta råvaror av högsta kvalitet. Kryddmästare Jonas Odland har noterat en allt växande trend där fler är nyfikna på drycker som är framställda av naturliga råvaror. – Precis som att vi blir allt mer intresserade av hur och var vår mat tillverkas, så kan jag se att vi blir alltmer intresserade av hantverksmässigt tillverkade drycker. Akvavitkryddningen till PRIMA Julsnaps lagras exempelvis på ekfat under sex månaders tid för att få sin runda smak och jag letar efter kryddor från världens alla hörn för att skapa en spännande kryddning till julsnapsen, säger kryddmästare Jonas Odland. **Kokt ägg i sherry**

**med gräslöksmajonnäs, raspat citronskal och rostad lök** Recept för 10 portioner **Ingredienser** 15 st ekologiska lantägg, hårdkokta, skalade och fortfarande varma **Lag att marinera äggen i** 0,5 gul lök, fint hackad 5 dl vatten 1 dl japansk ljus soja 1 dl sherry, torr 0,5 dl Worcestershiresås 1 st lagerblad 6 st svartpepparkorn **Gräslöksmajonnäs** 250 gr äkta majonnäs 50 gr gräslök, fint skuren Nymald svartpeppar från kvarn **Övriga ingredienser** 2 st citroner, sköljda i vatten 100 gr rostad lök 4 msk gräslök, fint skuren Svartpeppar från kvarn och flingsalt **Metod** Ägg och lag Lägga de nykokta och skalade äggen i en stor glasburk. Lägga samtliga ingredienser till lagen i en kastrull och ge lagen ett ordentligt uppkok, låt svalna. Håll lagen över äggen så att den täcker och ställ i kylskåp i 12 timmar. Håll av lagen och skär äggen i klyftor. **Gräslöksmajonnäs** Mixa majonnäsen med gräslök till en ljusgrön nyans, passera majonnäsen genom en finmaskig sil och krydda med svartpeppar. **Serveringstips** Bottna tallrikar med en rejäl sked gräslöksmajonnäs, stryk ut majonnäsen till en vacker rundel och täck majonnäsen med äggklyftor av 1,5 ägg. Raspa gult citronskal över, strö över gräslök och rostad lök.

Avsluta med nymalen svartpeppar och flingsalt. Alternativt serveringssätt är att servera rätten på ett fat. De kokta äggen fungerar även väl som julbords- eller bufférett. Bjud gärna ett gott rågbröd, smör och en hårt lagrad svensk ost till. **Fänkålsstekt revbenskött med rött äpple, ingefära och blekselleri**

Recept för 10 portioner **Ingredienser** Revbensköttet 2,5 kg revben av gris, tjocka 0,5 dl krossade fänkålsfrön 1 msk vitpeppar, grovt stött i mortel 2 msk salt **Äppelsallad** 3 st röda äpplen, stora, sköljda och kylskåpskalla, grovt rivna med skal 50 gr syltad ingefära (japansk gari), fint strimlad 25 gr blekselleristjälk, sköljd och fint strimlad 3 msk majsolja 2 msk risvinäger 2 msk bladpersilja, fint strimlad

Salt och svartpeppar från kvarn **Metod** Revbensköttet Gnid in köttet med kryddorna och saltet, lägg i en ugnssäker form med höga kanter och täck köttet till 2/3 med vatten. Ugnstek i 160 C ugn i 1,5-2 timmar. Vänd revbenen var 30 minut så att den brynta ytan vänds nedåt i formen och ugnstek tills köttet faller sönder vid tryck på det med gaffel eller sked. Tag ut formen ur ugnen, låt revbenen svalna något och plocka bort ben och brosk. Skär resterande kött i grova bitar. Värmehåll. **Äppelsallad** Gör äppelsalladen precis innan den ska ätas så att den upplevs som fräsch och nygjord smakmässigt och att äpplet inte mörknar. Blanda äpple, ingefära, selleri och persilja med olja och vinäger, krydda med salt och peppar. **Serveringstips** Servera ljummet revbenskött i små varma portions-skålar med lite sval äppelsallad vid sidan om. Alternativt går det att lägga upp köttet på ett fat och äppelsalladen i en skål vid sidan om vilket då fungerar väl som julbords- eller bufférett. Bjud gärna ett gott rågbröd, smör och en hårt lagrad svensk ost till. **Böcklingsallad med potatis, grönt äpple, crème fraiche, pepparrot och kryddkrasse** Recept för 10 portioner **Ingredienser** 250 gr rensad böcklingfilé, fri från skinn och ben 500 gr potatis, kokt, skalad, kall och tärnad i mindre bitar 100 gr purjolök, fint skuren och hastigt förvälld i kokande vatten 200 gr crème fraiche 100 gr grönt syrligt äpple med skal, fruktköttet fint strimlat 2-3 msk senap, söt och stark Pepparrot, fint riven efter tycke och smak 2 askar kryddkrasse Lite god olivolja, salt och nymald svartpeppar **Metod** Blanda potatis, böckling, äpple, purjolök, crème fraiche och senap i en bunke, smaka av med salt, svartpeppar och pepparrot. Täck med lock eller plastfilm och låt stå minst två timmar i kylan innan servering så att salladen får sätta sig både konsistensmässigt och utvecklas smakmässigt. **Serveringstips** Klicka ut röran över tallrikar, klipp rikligt med kryddkrasse över och ringla till sist över lite olivolja. Alternativt serveringssätt är att servera rätten på ett fat. Böcklingsalladen fungerar även väl som julbords- eller bufférett. Bjud gärna ett gott rågbröd, smör och en hårt lagrad svensk ost till.