LINDA BEN

Ljúffengt, létt og kalt aðventumatarboð



Eldunartími

30 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

6 manns

Lýsing

Ég var með létt aðventumatarboð um daginn sem heppnaðist alveg svakalega vel. Það var allt kalt sem ég bar fram og einstaklega ljúffengt. Ég elska köld matarboð því það er svo auðvelt að smella þeim saman og því hægt bjóða fólki í mat án þess að hafa nánast nokkuð fyrir hlutunum, sem ég held að við flest öll séum þakklát fyrir á þessum tímum þegar allir eru uppteknir.
Ég bar fram einiberjareykta skinku með piparrótarssósu og laufabrauði. Tvíreykt hangikjöt sem er ótrúlega bragðmikið og svakalega jólalegt og gott hangikjöt. Hver borðar ekkret mikið af hangikjötinu en það er mjög skemmtilegt að bera það fram og allir fá sér smá bita. Hangikjötið geymist lengi svo það er hægt að njóta áfram lengi. Hægt er einnig að nota piparrótasósuna með hangikjötinu. Snittur með rifsberjakæfu, döðlupestó klettasalati og granateplakjötnum, og svo einn brie snakkpylsujólasvein sem gerði borðið svo skemmtileg og rauðvínssalami.
Við vorum 6 manns og veitingarnar smellpössuðu fyrir okkur.

Ljúffengt, létt og kalt aðventumatarboð

- Tindafjalla Hangikjet frá SS, tvíreykt hangikjöt
- Einiberjareykt skinka frá SS
- Piparrótarssósa
- Laufabrauð
- Brie (rautt ber og nammi augu sem skraut) + annar lítinn biti af brie
- Lukkubiti snakkpylsur frá SS
- Kex og sulta
- Baguette
- Rifsberjakæfa frá SS
- Döðlupestó
- Klettasalat
- Granateplakjarnar
- Rauðvínssalami

Aðferð:

1. Skerið nokkrar sneiðar af hangikjötinu og raðið fallega á bakka.
2. Skerið einiberjareyktu skinkuna í sneiðar og berið fram með piparrótarssósu og laufabrauði.
3. Skerið brie ostinn þannig að þið skerið af u.þ.b. 1 – 1 1/2 cm af öðrum endanum og snúið honum þannig að skurðurinn á bitanum snúi upp og leggist upp við skurðinn á ostinum. Raðið Lukkubita undir bitann sem var skorinn frá þannig að það myndist einskonar jólasveinahúfa. Skerið litinn bita af öðrum brie og skerið hann út þannig að hann sé hringur og leggið við hina endana á Lukkubitunum. Skreytið með rauðu beri og nammiaugum til að gera jólasvein. Berið fram með kexi og sultu.
4. Skerið baguettið í sneiðar og smyrjið vel af rifsberjakæfunni ofan á. Setjið 1 tsk af döðlupestó yfir og toppið með klettasalati og nokkrum granateplakjötnum.
5. Skerið rauðvínssalamiið niður í sneiðar.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.