



ZWILLING
Julemenu



INDHOLD



Graeskar-kartoffelgratin MED CASHEWNØDDER OG MUSKATNØD



Svampe-Wellington MED VALNØDDEKERNER OG SPINAT



Glaserede gulerødder MED FETAOST OG HONNING



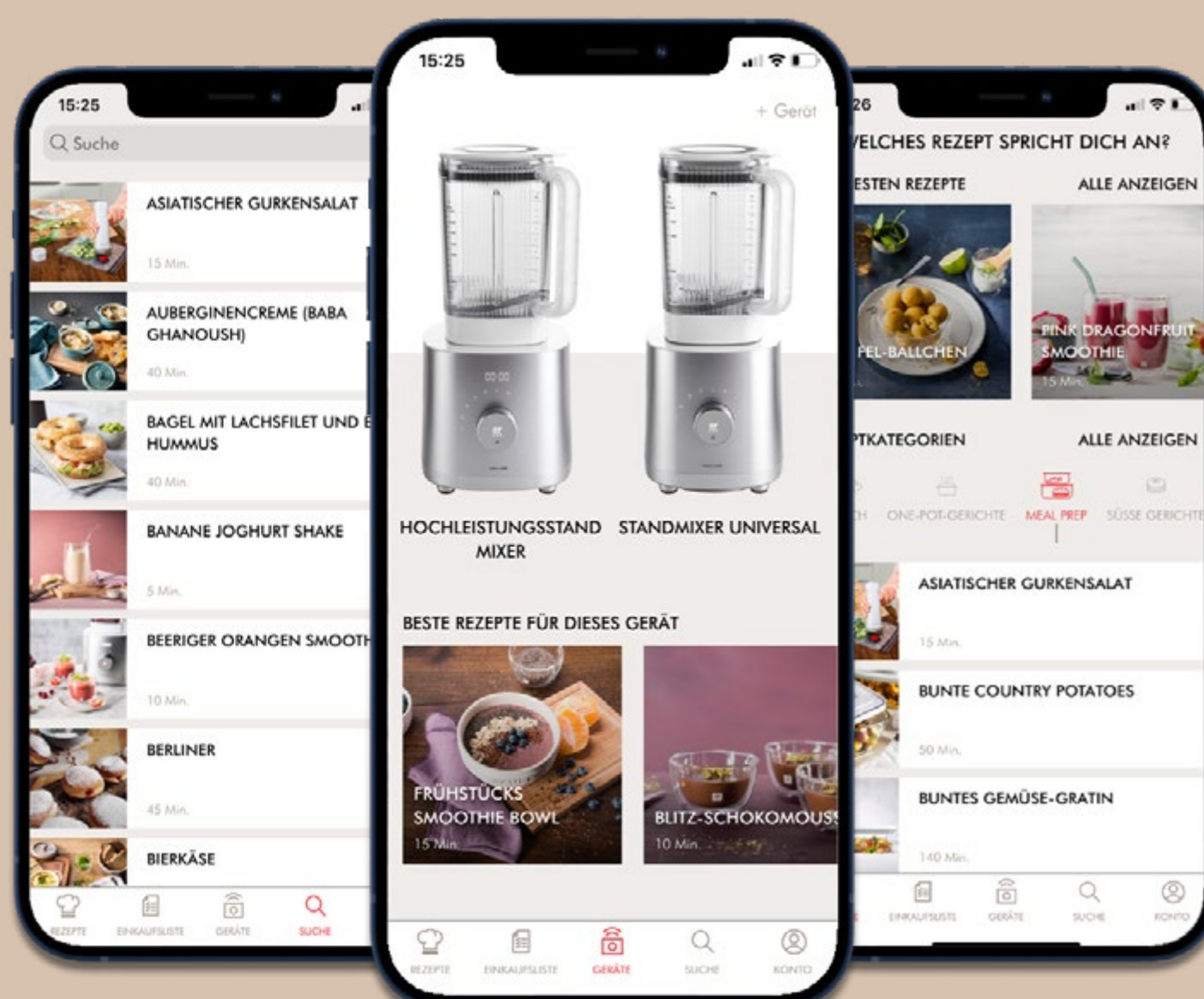
Blodappelsin-kaernemaelksmousse PYNTET MED FRISK MYNTE



Du skal blot klikke på opskriftsnavnet for at komme til siden med opskriften. Hvis du har lyst til at gennemse hele hæftet, **kan du bare scrolle rundt i det.**

ENDNU FLERE IDÉER

Find flere lækre opskrifter, inspiration til madlavning, bagning og meget mere i ZWILLING-appen. Download den her:





ZWILLING!
byder dig velkommen
TIL JULENS VERDEN AF
KULINARISKE LÆKKERIER!

Fordyb dig i festens magi med denne lækre tre-retters menu. Disse enkle, men alsidige opskrifter med værdifulde tips og tricks, hjælper dig med at skabe en fantastisk menu til dig og dine kære, som gør en hyggelig juleaften endnu mere uforglemmelig. Lav mad som en rigtig chefkok med serierne **ZWILLING FOUR STAR**, **ENFINIGY**, **SIMPLIFY**, **FRESH AND SAVE** og produkterne fra **STAUB**!

Men nu til retterne: Som forret serveres en **lækker græskar-kartoffel gratin**, der gør dig klar til en aften fuld af unikke øjeblikke. Menuens højdepunkt er **svampe-Wellington**, som suppleres med **glaserede farverige gulerødder**, der med garanti får dine smagsløg til at eksplodere. Rund festmåltidet af med en himmelsk **blodappelsin-kærnemælks mousse**, som fuldender din festdag.

Vi ønsker dig god fornøjelse med madlavningen og en fortryllende juletid.

Velkommen til ZWILLINGs kulinariske verden af julelækkerier!



ZWILLING



Graeskar-kartoffelgratin

MED CASHEWNØDDER OG MUSKATNØD

GRÆSKAR OG KARTOFFLER, PERFEKT KRYDRET OG LAGDELT I DE STILFULDE STAUB MINI-COCOTTER AF STØBEJERN - ET HØJDEPUNKT TIL JULEN, SOM KAN FORBEREDES I RO OG MAG.



4 portioner
tilberedningstid ca. 75 minutter

INGREDIENSER

150 g cashewnødder (usaltede)
4 tsk. olivenolie
500 g melede kartofler
500 g græskar (f.eks. hokkaido eller butternut)
2 rødløg
Salt og peber
2 fed hvidløg
5 kviste timian
2 spsk. citronsaft
Muskatnød

TILBEREDNING

Kom cashewnødderne i en skål, dæk dem med koldt vand, og sæt dem til side, indtil de skal tilberedes.

Forvarm ovnen til 180 °C varmluft (200 °C almindelig ovn) Smør **STAUB mini-cocotterne** med et tyndt lag olivenolie.

Skræl kartofler, græskar og rødløg, og skær dem i tynde skiver, f.eks. på **ZWILING Z-CUT** multirivejern.

Læg grøntsagsskiverne skiftevis i de olierede mini-cocotter, og fordel kartofler, græskar og løg jævnt. Drys rigeligt med salt og peber, f.eks. med krydderikværnene fra **ZWILING ENFINIGY**.

Lad de opblødte cashewnødder dryppe af, og hæld dem i **ZWILING ENFINIGY blenderen**. Pil hvidløgene, og tilsæt dem. Vask timianen, ryst den tør, læg en kvist til side, fjern de resterende blade, og hæld dem ligeledes i blenderkanden. Hæld citronsaften over. Krydr med salt, peber og friskrevet muskatnød med **ZWILING Pro rivejernet**. Hæld 250 ml koldt vand over. Blend til en cremet sauce.

Smag evt. gratinsaucen til igen, og hæld den jævnt over de lagdelte grøntsagsskiver, så alt er godt dækket. Sæt lågene på.

Sæt STAUB mini-cocotterne i ovnen, og bag gratinen i ca. 50-60 minutter, indtil grøntsagerne er bløde.

Tag græskar-kartoffelgratinen ud af ovnen, lad dem køle af et øjeblik, og servér dem pyntet med de resterende timianblade.

Tip: Hvis du ønsker en kraftigere bruning, skal du tage lågene af **STAUB mini-cocotterne** ca. 10 minutter før bagetidens afslutning og bage gratinen videre uden låg. Alternativt kan gratinen også tilberedes i **STAUB CERAMIQUE mini-cocotterne**.



PRODUKTFORSLAG



Helt efter mottoet „lille, men fin“ imponerer mini-cocotterne med deres alsidighed og tilberedning af elegante enkeltportioner. Perfekt til en velsmagende lækkerbisknen som starter eller en sød delikatesse som afrunding.

[SE MERE](#)



Svampe-Wellington

MED VALNØDDEKERNER OG SPINAT

EN FESTLIG HOVEDRET: SPRØD SVAMPE-WELLINGTON –
DET VEGANSKE ALTERNATIV TIL KLASSIKEREN.



4 portioner
tilberedningstid ca. 75 minutter

INGREDIENSER

2 store løg	1 tsk. sød paprika
3 fed hvidløg	Muskatnød
400 g champignoner	1 pakke (ca. 275 g) vegansk butterdej
5 kviste timian	1 spsk. sennep
2 kviste rosmarin	Eventuelt
2 spsk. olivenolie	Juleudstikkere
150 g valnødder	Vand eller plantedrik til pensling
100 g frisk spinat	
Salt og peber	
½ tsk. chilipulver	

TILBEREDNING

Skræl løg og hvidløg. Rens champignonerne. Vask rosmarin og timian, ryst dem tør, fjern stilkene, og hak bladene.

Kom valnødderne i **ZWILLING ENFINIGY hakkeren**, sæt **ZWILLING ENFINIGY stavblenderen** på, og hak valnødderne groft. Tag nødderne op og sæt dem til side.

Varm olivenolien i en støbejernsgryde, f.eks. fra **STAUB**, ved middel varme.

Hak løg og hvidløg fint i hakkeren, og svits dem i gryden. Hak også champignonerne portionsvis i hakkeren, og hæld dem i gryden. Rør krydderierne i. Svits det hele under omrøring i flere minutter, indtil væsken er fordampet. Krydr med salt, peber, chili, paprika og friskrevet muskatnød, f.eks. med **ZWILLING Pro-rivejern**.

Skyl spinaten, lad den dryppe godt af, tilsæt den. Fortsæt med kogningen, indtil væsken er fordampet. Rør derefter valnødderne i.

Lad blandingen køle af. Læg den derefter på et stykke bagepapir, form til et aflangt stykke, rul den godt sammen, og sæt i køleskabet i ca. 2 timer.

Sørg for, at butterdejen opnår stuetemperatur som angivet på pakken. Forvarm ovnen til 200 °C varmluft (220 °C almindelig ovn).

Rul butterdejen ud, og placer svampeblandingen i midten. Udstik nogle julemotiver til pynt, og læg dem til side. Smør kanterne rundt om svampeblandingen med sennep. Slå siderne af butterdejen over svampestykket, og rul dem sammen ved hjælp af bagepapiret. Pres forsigtigt sømmene sammen med en gaffel, og læg dem med den lukkede side nedad på en bageplade med bagepapir. Skær et snit med en skarp kniv, så fugten kan slippe ud, og pynt med julemotiverne. Pensl til sidst butterdejen med vand eller plantedrik.

Bages i ovnen i ca. 35-40 minutter. Lad den køle af efter bagningen, og portionsanret den.

Tip: Svampeblandingen kan tilberedes dagen før og reducerer dermed arbejdsbelastningen på selve juledagen.



PRODUKTFORSLAG



STAUB STACKABLE grydesættet er perfekt til at lave en komplet menu. Dette sæt, der består af cocotte, gryde, pande og låg, er det perfekte fundament, når du skal være godt forberedt til jul. Kogegrejets tidløse elegance gør det desuden smukt på et festligt dækket bord.

[SE MERE](#)



ZWILLING



Glaserede gulerødder

MED FETAOST OG HONNING

FESTLIGE FARVER PÅ TALLERKENEN: GLASEREDE GULERØDDER MED HONNING OG FETA - REN JULEFORKÆLELSE!



4 portioner
tilberedningstid ca. 40 minutter

INGREDIENSER

- 750 g gulerodsmix i forskellige farver (lilla, gul, orange)
- 1 spsk. olivenolie
- 1 spsk. balsamicoeddike
- 1 spsk. flydende honning (alternativt ahornsirup)
- 1 tsk. stødt spidskommen
- Salt og peber
- 100 g feta (alternativ vegansk feta)

TILBEREDNING

Rens gulerødderne, skræl dem, halver dem på langs, og skær dem evt. i kvarte efter behov.

Læg gulerodsstykkerne i et ovnfast fad, f.eks. **fra STAUB**. Dryp olivenolie, balsamicoeddike og honning over. Krydr med spidskommen, salt og peber, f.eks. med **ZWILLING ENFINIGY krydderikværnene**, og bland det hele godt sammen, så gulerødderne er jævnt dækket.

Fordel de marinerede gulerødder på risten i **ZWILLING airfryeren**, og bag dem ved 180 °C i ca. 20-25 minutter, indtil de er bløde og let karamelliserede. Ryst dem en gang imellem, så de tilberedes jævnt.

Drys evt. med smuldret feta ca. 10 minutter før tilberedningstidens afslutning, og lad dem bage videre.

De glaserede gulerødder anrettes og serveres i et ovnfast fad, f.eks. **fra STAUB**.

Tip: Tilbered de marinerede gulerødder i ovnen i et **ovnfast fad fra STAUB**, og bag dem i en forvarmet ovn ved 180 °C varmluft i ca. 30-35 minutter, indtil de er bløde og let karamelliserede. Drys med feta ca. 10 minutter før bagetidens afslutning, og lad dem bage videre.

Info: STAUBs elegante ovnfaste fade er ikke kun gode at tilberede i, men sætter også et stilfuldt præg på det festligt dækkede bord.



PRODUKTFORSLAG



Med Airfryeren er både salte og søde retter klar til servering på ingen tid. Den store kapacitet gør det muligt at tilberede større tilbehørsretter, perfekt til en aften med familien.

[SE MERE](#)



Blodappelsin-kærnemælksmousse

PYNTET MED FRISK MYNTE

LET OG FORFRISKENDE: BLODAPPELSIN-KÆRNEMÆLKSMOUSSE
MED FRUGTIG SAUCE – EN FESTLIG NYDELSE!



4 portioner
tilberedningstid ca. 30 minutter (+ 2 timers hviletid)

INGREDIENSER

Mousse

250 ml kærnemælk
100 ml vand
2 tsk agar agar pulver
1 usprøjtet blodappelsin
1 vaniljestang
200 ml fløde
50 g flormelis

Blodappelsinsauce

250 ml blodappelsinsaft (saft fra ca.
3 blodappelsiner)
1 spsk. flormelis med top (ca. 20 g)
3 tsk. stivelse

Dekoration

4 mynteblade
4 tsk. hakkede pistacienødder

TILBEREDNING

Tag kærnemælken ud af køleskabet, så den opnår stuetemperatur. Rør vandet sammen med agar agar i en lille gryde, f.eks. **ZWILLING Simplify kasserolle**. Vask blodappelsinen i varmt vand, tør den af, og riv skallen direkte i gryden, f.eks. med **ZWILLING Pro rivejernet**. Tilsæt vaniljekorn, bring det hele i kog, og kog det under omrøring i ca. 2 minutter eller som angivet på pakken. Hæld blandingen gennem en sigte, og lad den køle lidt af. Hæld kærnemælken gradvist i agarblandingens under omrøring.

Hæld fløden i et blenderbæger, og pisk den i **ZWILLING ENFINIGY stavblenderen** med piskeris. Tilsæt flormelis lidt efter lidt, og pisk fløden fast. Hæld flødeskummet i kærnemælksblandingen. Fordel moussen jævnt i fire **STAUB skåle (Ø 10 cm)**, der er skyllet i koldt vand, og sæt dem i køleskabet i ca. 2 timer.

Skær en skive af en blodappelsin, inden den presses, og læg den til side. Pres blodappelsiner, f.eks. med **ZWILLING ENFINIGY-citruspresseren**, og afmål ca. 250 ml saft. Tag lidt af saften fra, og rør stivelsen i. Kom resten af saften i en gryde sammen med flormelis, og bring det i kog. Rør den rørte stivelse i, og bind saucen til den ønskede konsistens. Tag den af varmen, lad den køle af, og sæt den ligeledes i køleskabet.

Løsn moussen let i kanten med en spids kniv, dyp skålene meget kort i varmt vand, hæld moussen på tallerkener og pynt og servér med blodappelsinsauce, blodappelsinskive, pistacie og mynte.

Tip: Da Agartine eller Agar-Agar allerede gelerer ved en temperatur på ca. 37 °C, bør kærnemælken ikke anvendes kold fra køleskabet, så geleringsprocessen ikke fremskyndes, og der ikke dannes klumper.



PRODUKTFORSLAG



Uanset om det er smoothie, sauce eller den cremede dessert til jul: Med ZWILLING stavblenderen er mulighederne uendelige. Takket være den kraftige 800 watt-motor, de 9 hastighedstrin og de passende tilbehørsdele er det den ideelle køkkenhjælper.

[SE MERE](#)

PRODUKTOVERSIGT



ZWILLING FOUR STAR-KNIVBLOK, 7 DELE

Skarpe knive er sikre knive: Denne knivblok leverer alt, hvad køkkenhertet begærer. Ud over den høje funktionalitet og holdbarhed er den også et absolut blikfang i ethvert køkken.

[SE MERE](#)

STAUB MINI-COCOTTE 10 CM, SORT

Helt efter mottoet „lille men fin“ overbeviser mini-cocotten i støbejern med sin alsidighed og sin ideelle egnethed til tilberedning af små enkeltportioner. Perfekt at servere i gryden på julebordet som en velmagende lækkerbissen eller sød delikatesse som afrunding.

[SE MERE](#)

STAUB STACKABLE GRYDESÆT I 3 DELE, SORT

STAUB STACKABLE grydesættet er perfekt til tilberedning af en komplet menu. Sættet består af cocotte, gryde, pande og låg og er det perfekte grundlag for at være forberedt til alt i juledagene. Med sin tidløse elegance er kogegrejet desuden smukt på et festligt dækket bord.

[SE MERE](#)

ZWILLING SIMPLIFY GRYDESÆT I 5 DELE

Grydesættet imponerer ikke kun med sit ukonventionelle udseende, men også med sine innovative egenskaber: De bløde silikonegreb og de indbyggede sier i låget gør det nemt at lave mad.

[SE MERE](#)

ZWILLING AIRFRYER 4 L, SORT

Med Airfryeren er både salte og søde retter klar til servering på ingen tid. Den store kapacitet gør det muligt at tilberede større tilbehør, perfekt til en aften med familien.

[SE MERE](#)

ZWILLING ENFINIGY STAVBLENDER, SORT

Uanset om det er smoothie, sauce eller en cremet dessert til jul: Med ZWILLING ENFINIGY stavblendere er mulighederne uendelige. Takket være den kraftige 800 watt-motor, de 9 hastighedstrin og de passende tilbehørsdele er det den ideelle køkkenhjælper.

[SE MERE](#)

STAUB COCOTTE 24 CM, EUKALYPTUS

Det emaljerede støbejern er meget holdbart og bliver bedre for hver brug, så du kan give din cocotte videre til næste generation. Passende til anledningen og med sin tidløse farve er den et absolut højdepunkt på ethvert julebord og giver desuden et frisk touch til dit køkken.

[SE MERE](#)

ZWILLING FRESH & SAVE STARTSÆT, GLAS

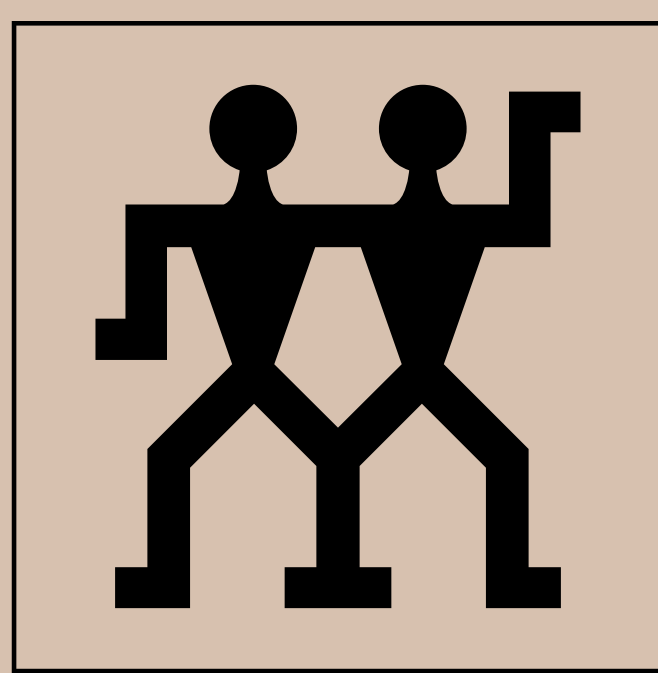
Er der noget tilbage af festmaden? Intet problem, det er nemlig her, at vakuumstartsættet kommer ind i billedet. Med dette enkle, men effektive system, kan du opbevare overskydende mad i lufttætte poser og bokse. Dine retter holder sig dermed friske længere, og du reducerer dit madspild.

[SE MERE](#)



Glaedelig jul

FRA



ZWILLING

