

ALLT INFÖR ADVENTSMYSET



26

nov 2016

Adventsmys

Skribent: **Monika Österheim**

Innan det är dags för maten till julbordet ska vi börja mysa på adventssöndagarna. Vi dricker glögg, äter ost och småplock. Vi äter kakor och bröd som smakar och doftar jul. Vi smygsmakar på julgodiset. Vi samlade en massa gott som vi på Vin & Matguiden gjorde 2015. Så du inte missar någonting när det kommer så mycket nytt & gott i år.



Gör din egen Morbergar-glögg. Låt vinet dra över natten med kryddorna.
Gör din egen glöggessens. Den här essensen kan även användas om du vill undvika socker eftersom du själv sötar vinet. Låt kryddorna dra i brännvin från några dagar till två veckor och sila. Du har nu en glögg tinktur som räcker till många flaskor vin. Får du essens över, spara den till nästa år.
Ett supergott alternativ till glögg är varm, kryddad äppelmustglögg med kanel. Så gott!
Brännland Iscider är ett tips till myset där den goda, friska äppelsmaken passar till mycket på bordet.



Man kan komma i julstämning redan till frukosten med ugnstrostad julkryddad müsli.
Efter söndagspromenaden i kylan smakar det bra att komma in i värmen till en fika med Roy Fares vackra äpple- och kardemummakaka.



Vi är även förtjusta i apelsin och färska fikon. Testa Ylvas cheesecake eller Roys enkla apelsinkaka.



Våra älskade pepparkakor, som passar till så mycket och som varar hela december. Vi äter dem till glögg och till fikat. Vi lägger på både grönmögelost och lax och vi kryddar våra bröd och kakor med de typiska kryddorna. Det är enkelt att göra sin egen krydda. När du gjort den gör du såklart Ylvas maränger.



När vi har pepparkakskryddan framme fortsätter vi med Fridas pepparkaksgrottor med lingon och såklart pepparkakor. Det här receptet innehåller lite glögg och apelsinrasp så de är lite annorlunda men jättegoda.



Efter pepparkakskryddorna kommer såklart saffran. Baka Roy Fares lussebullar med pistage eller ljuvliga saffransbullar i långpanna på karlsbaderdeg. Vill du veta hur man gör de perfekta lussebullarna så följer du förstås Ylvas bakguide.



Vi smygstartar även med lite julgodis. Frida har gjort en dadelchokladkola med apelsin och har man ont om tid kan man skippa chokladöverdraget. Det kan vara bra att kunna minska tiden för man vill ju inte missa något annat gott. Anders gillar kola och fudge och bjuder än så länge på pepparkakskola och pepparkaksfudge - mer kommer. Ja, vem gillar inte kola och fudge? Vill du göra annat julgodis har Ylva lagt upp ett recept på egen mandelmassa. Gör massan nu och lägg den i kylan tills det är dags. Behöver du inte den nu, kom ihåg den till senglorna efter jul.



Vi gillar även lite sötare bröd till jul som bl a passar till småplocket, ostarna och sillen. På Vin & Matguiden hittar du det klassiska filmjölsbrödet, Ylvas äppel- och valnötsbaguetter samt yoghurtlimpa med fikon och valnötter. Det finns även många andra goda bröd - sök på bröd.

Vi fortsätter att dagligen ladda sajten med massor av goda grejor till julbordet. Under december söker du på adventsmys, julbord, bröd, sill och julgodis för recept och inspiration.