



25
dec 2015

Helgbrunch på julmaten

Skribent: **Vin & Matguiden**

Ta vara på den överblivna julmaten och bjud in till en härlig julbrunch!

Vi har satt ihop några recept på klassiska brunchrätter som fungerar utmärkt att göra på rester från julbordet.

Ingen brunch utan Mimosas, så vi börjar där. Gör dem på lika delar färskpressad apelsinjuice och ett bra bubbel för bästa resultat, exempelvis en standardchampagne från Palmer & Co eller en Prosecco, till exempel Victoria.

Annars fungerar champagnen precis som den är till klassiska brunchrätter, gärna med sälta i.



LaxenEggs Benedict eller ännu bättre, Eggs Royale, är en given rätt på vår brunch. Det bästa är att den går att variera på många olika sätt. Använd den gravade eller rökta laxen från julbordet tillsammans med sparris, eller tunna skivor från julsinkan för den som vill.



Julsinkan När man är i Frankrike kan man inte undgå festelsen att beställa en Croque Madame till frukosten. Smält gruyèreost, kokt skinka och krämigt rinnande äggula kan bara inte bli fel. Skär julsinkan i tunna skivor och ersätt gruyèren med juledamer eller julcheddar om du vill ? underbart gott!



Använd julsinkan och julosten i klassiska crêpes. Jättegott!



Eller i en härlig paj - Morbergs klassiska Quiche Lorraine.



Risgrynsgröten Blueberry Pancakes i all ära men ta vara på risgrynsgröten i stället och gör saffransdoftande risgrynsplättar till julbrunchen. Saffran passar för övrigt riktigt bra ihop med björnbär. Dessa tjocka plättar kommer garanterat att göra succé.



Risgrynsgröten blir till en ny rätt i den här härliga desserten med knäckigt täcke och apelsinsås.



Blanda lite saffran och ett ägg i gröten och ugnsbaka gröten till ljuvlig dessert och servera med grädde och sylt!



Dadlarna Till slut, använd överblivna dadlar från gottbordet, julost och mandlar från glöggen till små smarriga saltsöta tilltugg på brunchen.

