



23

dec 2016

Välkommen till Morbergs Jul

Skribent: **Per Morberg**

Kära vänner Ännu en gång står julen och bankar på dörren. Denna högtid som för många är så fylld av både stress och krav. Ibland kan det vara lätt att glömma bort det som egentligen är viktigt, att få njuta av en stillsam tid tillsammans med sina nära och kära.



Men när julen till slut är kommen, och det inte finns fler paket att lacka, någon mer sill att lägga in eller julbonader att hänga upp. När glöggen står och sjuder på spisen, brasan är tänd och till och med mandeln ligger på sin plats i gröten, då kan man inte annat än att låta julfriden infinna sig.



Jag välkomnar er nu hem till mitt och min familjs julfirande och vill med detta mina älskade vänner önska Er alla en riktigt god och fridfull jul!



Sill är något man antingen älskar eller hatar. Jag älskar sill, men bara om den är hemgjord. Att röra ihop sin egen inläggning är så enkelt och går så snabbt, trots detta är det många som drar sig för det och istället köper de färdiga varianterna som inte alls är lika goda.



Här kommer några av mina bästa sillinläggningar. Förbered sillen idag så är den perfekt i morgon. [Recept på sherrysill](#) [Recept på senapssill](#) [Recept på inlagd sill](#)



Köttbullar är ett måste på vårt julbord. Det spelar ingen roll om du är gammal eller ung, traditionen med handrullade köttbullar är så djupt rotad att det knappast skulle bli jul utan köttbullarna. Mitt bästa recept hittar du [här](#).



En Janssons frestelse på julbordet är precis som köttbullarna en tradition som jag inte kan vara utan, får man till den sådär perfekt i konsistensen och krämigheten är det vansinnigt gott. Mitt recept på Janssons hittar du [här](#)



Ett julbord ska inte bara tilltala smaklöknarna, det ska vara vackert att se på också.



En traditionellt griljerad julskinka med en rejäl klick äppelmos eller senap är bland det godaste jag vet. Julskinkan brukar vi göra några dagar innan julafton så att man har till skinksmörgåsar dagarna innan. Mitt recept på julskinka finns [här](#). Recept på äppelmos och senap hittar du [här](#).



En jul utan min egen glögg är som kärlek utan kysar. Hemma hos oss dricker vi glögg både innan julbordet och sedan framför Kalle Anka klockan tre. Det är då som Ineses äntligen plockar fram sin ljuvliga chokladkola. Recept på Ineses kola hittar du [här](#)



Det som är så roligt med julmaten är att råvaror som nu för tiden inte får den kärlek de förtjänar plockas fram och blir till självklara delar på julbordet. Recept på RödskålRecept på Brunkål



Det är väl knappast någon som har missat att det enda bubbel som gäller hemma hos mig är Victoria? Här kan du beställa Victoria Prosecco Black Edition Magnum



Lite frukt och goda ostar får alltid avsluta vårt julbord.

