Vín & Matur

Jólablaðið

3. TBL. 1. ÁRG. DESEMBER 2021



Meðal efnis:

Wellington-steik á tvo vegu

Heimagert konfekt

Lifrarkæfa að hætti Þorvaldar

PITT EINTAK

Jólahlaðborð

Matseðill

kr. 9.900

Forréttir:

Laufabrauð - flatkökur

Sinnepssíld
Karrýsíld
Jólasíld
Rúgbrauð

Villibráðapaté
Rifsberjagel

Reyktur lax
Chantillysósa

Grafinn lax
Sinnepssósa

Heitreykt önd
Jólasalat

Aðalréttir:

Hangikjöt
Uppstúfur

Purusteik
Villisveppasósa

Kalkúnn

Lamb
Piparvínssósa

Sætar kartöflur
Rauðkál
Waldorfsalat
Sykurbrúnaðar kartöflur
Rótargrænmeti
Grænar baunir

Eftirréttir:

Ris a la mande
Berjasósa
Súkkulaðimús
vanillusósa
Berja panna cotta
Ávextir ferskir
Þeyttur rjómi



Myndirnar eru frá fyrri árum







Nánari upplýsingar og borðapantanir á blikbistro.is/jol

Við mælum með að gestir fari í hraðpróf og hægt að panta þau á testcovid.is
Vatnsmýrarvegur og Kringlan Rvk + Keflavík
hradprof.is/ Kleppsmýrarvegur Rvk + Akureyri

BLIK
BISTRO • GRILL

Wellington Steik

kr. 6.950 pr.kíló

Við bjóðum upp á dýrindis Wellington steik fyrir jólin eða áramótin. Hafið samband í síma 566 8480 fyrir frekari upplýsingar





DESEMBER 23

Skötuveisla

11:00 - 12:30

Skata



kr. 4.900

DESEMBER 23

Skötuveisla

13:00 - 15:00

BLIK

BISTRO • GRILL

Vín & Matur

Sólartún ehf. Útgáfufélag Ármúla 15, 105 Reykjavík



Ritstjóri og ábyrgðarmaður:
Reynir Traustason



Frétta- og útgáfustjóri:
Trausti Hafsteinsson



Aðstoðarútgáfustjóri:
Salome Friðgeirsdóttir



Gæðastjóri:
Kolbeinn Þorsteinsson



Markaðs- og sölustjóri
Valdís Rán Samúelsdóttir



Ljósmyndari:
Róbert Reynisson

Blaðamenn:



Umsjónarmaður
Katrín Guðjónsdóttir



Guðjón Guðjónsson



Gunnhildur Birgisdóttir



Björgvin Gunnarsson



Salome Friðgeirsdóttir



Svanur Már Snorrason



Svava Jónsdóttir



Kristín Arna Jónsdóttir



Harpa Mjöll Reynisdóttir



Vín & Matur
Jólablað 2021

Ég vil byrja á að þakka frábærar móttökur og það er mikið gleðiefni hve mikinn áhuga blaðið hefur fengið á stuttum tíma.

Í þessu blaði er sjónum að sjálfsögðu beint að jólunum. Í því er að finna uppskriftir að forréttum, aðalréttum og eftirréttum sem lesendur geta prófað yfir hátíðirnar.

Jólin eru sá tími árs þegar fólk nýtur þess að eiga gæðastundir saman og oft verður eldhúsið fyrir valinu, að minnsta kosti í minni fjölskyldu.

Hér geta lesendur fundið uppskriftir sem allir geta tekið þátt í, eins og heimagert konfekt og sælgæti og föndur. Í blaðinu er einnig að finna fróðleik og kynningar sem gefa ykkur kannski hugmyndir fyrir jólapakkann!

Ég óska lesendum gleðilegra jóla og farsældar á nýju ári,

Katrín Guðjónsdóttir,
ritstjóri og umsjónarmaður Víns & Matar

Mosi með svörtum eða hvítum ramma 42x42 cm

Mosi með svörtum eða hvítum ramma 50x50 cm



Lífgaðu upp á heimilið með mosa.

Innrammaður mosi sem er fullkominn til að hengja upp inn á bað eða inn í stofu.

Ármúli 31 | 588 73 32 | i-t.is

Mánudaga - Fimmtudaga 9-18
Föstudaga 9-17 | Laugardaga 11-14

INNRÉTTINGAR & TÆKI

Humar í ofni
með heimagerðu hvítlaukssmjöri

Hráefni:
2 kg humar (stór)
1 1/2dl hvítvín
1 1/2dl rjómi
sjávarsalt
svartur pipar, fínmalaður

Heimagert hvítlaukssmjör:
1 rautt chili, fræhreinsað
2 stórir heilir hvítlaukar, án hýðis
1 steinselja (ein lúka)
500 g smjör (við stofuhita)
svartur pipar, fínmalaður
1 msk. sjávarsalt
1/3 tsk. paprikuduft

Aðferð:
1. Auðvelt er að búa til hvítlaukssmjörið, en öllum hráefnum er einfaldlega blandað saman í matvinnsluvél þar til allt er orðið mjúkt og rjómakennt.

1. Látið humarinn þíðna og klippið upp eftir bakinu. Hreinsið svörtu röndina í köldu vatni, rífið kjötið upp á bakið. Gætið þess að taka hann ekki allan upp heldur hafið hann fastan á halanum.
2. Smyrjið humarinn með hvítlaukssmjörinu og hellið yfir rjóma og hvítvíni.
3. Geymið í kæli með plastþynnu í 2 klst.
4. Stillið ofninn á 220 gráður á grilli. Fjarlægið filmuna og setjið humarinn inn í ofn í u.þ.b. 5 mínútur.
5. Takið vökvann úr ofnskúffunni og berið fram með humrinum. Dýfið brauði í vökvann sem er dásamlega góð sósa.



ora

Öll jól

– Síðan 1952 –



Kemur með jólin til þín

ÍSLENSKT
LÁTTU ÞAÐ GANGA

FÍKJUSALAT
með hráskinku



Hráefni:
6 fíkjur, skornar í 4 bita
2 msk. balsamedik
½ tsk. Dijon-sinnep
3 msk. ólífuolía
1 tsk. hunang
50 g klettasalat
1 kúla mozzarella, rifin í bita
6 sneiðar hráskinka
Handfylli af basilíku

Aðferð:
1. Skerið fíkjurnar í fjóra bita og setjið í skál. Þeytið saman edik og sinnep, og blandið síðan ólífuolíu og hunangi smám saman út í.
2. Kryddið með salti og pipar og hellið síðan yfir fíkjurnar. Látið þær standa við stofuhita í 20 mínútur.
3. Setjið ruccola, mozzarella og hráskinkuna á fat. Setjið fíkjurnar og dressinguna með skeið yfir. Skreytið með basilíku, hnetum, þurrkuðum trönuberjum eða því sem ykkur hugnast.

Þ Æ G I N D I



SIGRÚN

COLLECTION

BRANDSON

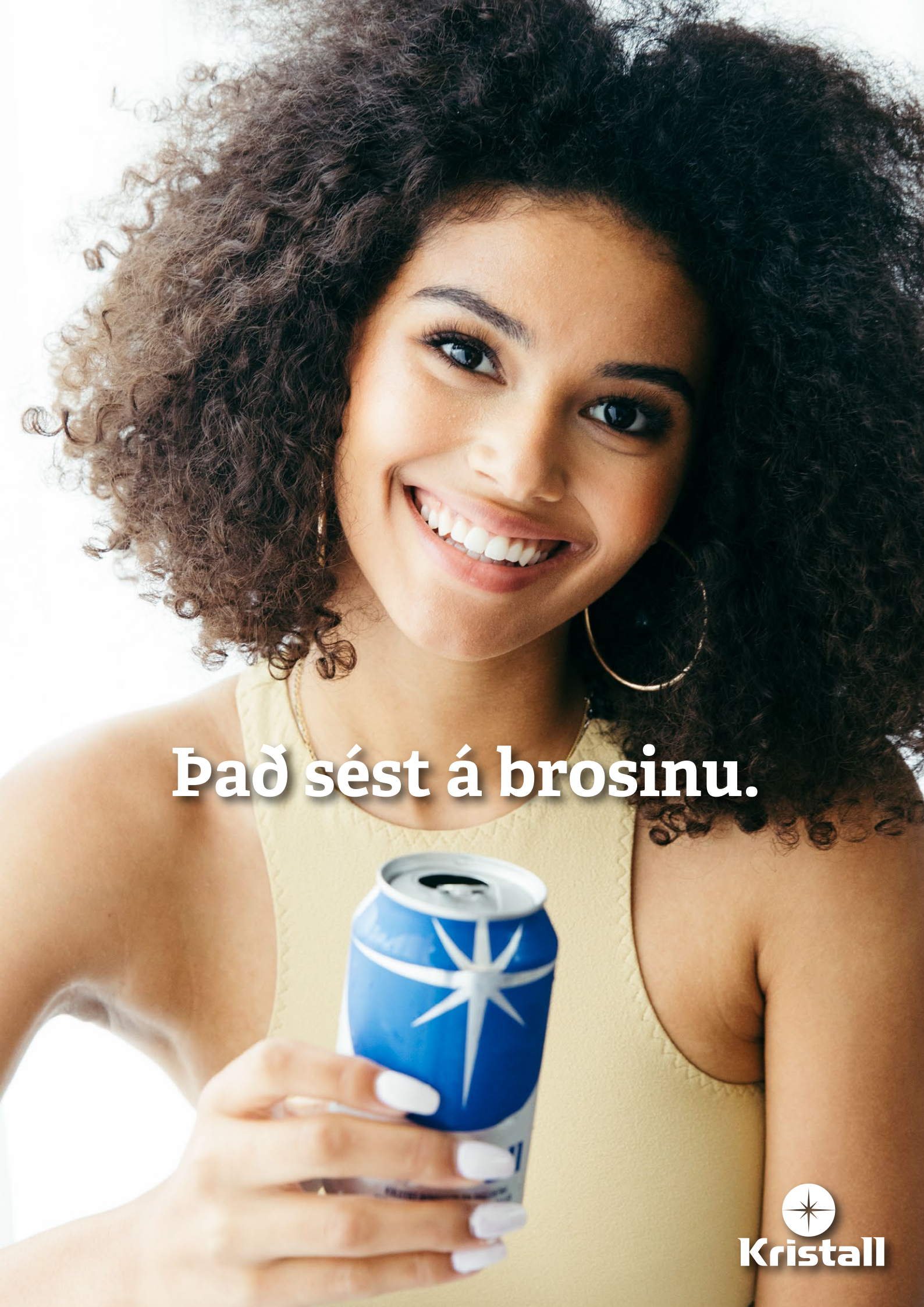
BRANDSON.IS

Portobello-sveppir
fylltir með ricotta, chili og lime



Hráefni:
8 litlir/meðalstórir portobello-sveppir
250 g ricotta
2-8 sneiðar af rauðu chili (fræhreinsað)
50 g af serrano-skinku (í mjög þunnum teningum)
50 g parmesanostur (aðeins meira til skreytingar)
Sjávarsalt
Nýmalaður pipar
Basilíka (5 g eða tvær matskeiðar)
3 rif af lime-berki
Ólífuolía

Aðferð:
1. Við hitum ofninn í 220 °C.
2. Blandið saman í matvinnsluvél parmesan, basilíku, lime-berki, chili, salti og pipar.
3. Bætið ricotta og skinku út í og blandið saman í 30 sek.
4. Setjið blönduna í skál og kryddið með salti og pipar eftir smekk.
5. Fjarlægið stilkana úr sveppunum og fyllið með ricotta-kreminu. Stráið rifnum parmesanosti yfir og bakið í 15 mínútur eða þar til osturinn er orðinn fallega gylltur.


Það sést á brosinu.
Kristall

Lambahryggur
með jólamarineringu



Hráefni:
Lambahryggur

Marinering:
3 msk. ólífuolía
1 msk. negulnaglar
½ msk. kanill
½ msk. fennel (fínt)
½ msk. stjörnuanís (mulið)
½ msk. engifer (duft)
2-3 rif úr rifjárni af appelsínuberki
salt og pipar

Aðferð:
1. Hitið ofn í 180 °C á blæstri.
2. Blandið saman öllum hráefnum að frátöldum negulnöglunum og olíunni.
3. Skerið ferningsmynstur í fituna á hryggnum og nuddið olíu og kryddblöndunni á hann.
4. Stingið negulnöglum ofan í fituna, magnið er smekksatriði en gott er að miða við eina matskeið.
5. Setjið inn í ofn á fati í um það bil 40 mínútur. Kjarnhiti hryggjarins skal vera 60 gráður þegar kjötið er tekið úr ofninum.
6. Gætið þess að láta kjötið hvílast í 15-20 mínútur áður en það er skorið í sneiðar svo að vökvinn leki ekki úr því.

Berið fram með því meðlæti sem ykkur þykir best, en rauðkál og rótargrænmeti er alltaf klassískt með lambahrygg.



Með lambahryggnum mælum við með
Château Haut-Chaigneau 2015.

Gæði íslenska lambsins eru slík að vínið má ekki vera af verri endanum. Með lambahrygg í jólamaríneringu mælum við með Château Haut-Chaigneau sem Pascal Chatonnet í Lalande de Pomerol framleiðir. Vínið er í góðu jafnvægi og rímar vel við mjúkt og bragðgott lambakjötið.


MALT
Egils
ÖLGERÐIN EGILL SKALLAGRÍMSSON
Egils
MALTEXTRAK
1913
PPELSÍN
Egils
APPELSÍN
MALT & APPELSÍN
Blandan mín
& blandan þín

SVEPPA-Wellington



Með Vegan-Wellington mælum við með
La Bette by Jeff Carrel.

Wellington er bragðmikill réttur sem leikur við bragðlaukana. Með honum þarf vín með sterk einkenni sem er samboðið þessum dýrindis mat. Þar sem sveppir eru uppistaðan í réttinum þá leikur enginn vafi á því að rauðvín er rétta valið. La Bette frá Jeff Carrel í Languedoc hentar prýðilega með sínum ávaxtakeimi og eilítið kryddaða ívafi.

Hráefni:

2 portobello-sveppir
200 g sveppir
1 stk. laukur
40 g ferskt spínat
1 tsk. þurrkað timjan
4 smjördeigsplötur
salt og pipar eftir smekk

Aðferð:

1. Fjarlægið stilka og allt innan úr sveppunum og setjið í ofn við 200 °C á blæstri í 15 mínútur.
2. Saxið sveppi, lauk og spínat og blandið vel aman í matvinnsluvél. Því næst er öllu skellt á pönnu í nokkrar mínútur og timjan bætt út í ásamt salti og pipar eftir smekk.
3. Þegar allt er orðið mjúkt fyllið þið portobello-sveppina með fyllingunni og leggið til hliðar.
4. Fletjið smjördeig út og leggið sveppinn ofan á deigið og svo hinn ofan á. Lokið sveppina inni með smjördeigi og passið að ekkert loft sé innan í. Skerið auka deig í burtu og bakið í ofni á blæstri við 200 °C í 25 til 30 mínútur eða þar til deigið er orðið fallega gyllt að lit.

Fyrir byrjendur er gott að skoða á Youtube hvernig deiginu er lokað. Þar eru leiðbeiningar skref fyrir skref sem þægilegt er að hafa til hliðsjónar!


BRAUÐ
& CO
GLEÐILEGA HÁTÍÐ
BRAUÐ
& CO

Wellington-steik
Klassísk



Hráefni:
800-1000 g nautalund
1 msk. Dijon-sinnep
1 plata smjördeig
8 sneiðar af hráskinku
sjávarsalt
svartur pipar (fínt malaður)
1 stk. eggjarauða
ólífuolía

Fylling:
2 box sveppir
2 stk. portobello-sveppir (milli-stórir)
3 hvítlauksgeirar (hýðislausir)
4 skalottlaukar (hýðislausir)

Aðferð:
1. Byrjið á fyllingunni. Setjið öll hráefnin saman í matvinnsluvél og þeytið þar til allt hefur blandast vel og er orðið smátt skorið. Hitið pönnu og steikið blönduna þar til vökvinn hefur gufað upp og sveppirnir orðnir gylltir að lit. Geymið í kæli í hálftíma.

2. Hitið ólífuolíu á pönnu og brúnið nautalundina á öllum hliðum. Penslið lundina með sinnepinu og nuddið salti og pipar á hana.

3. Leggið 40x40 cm plastfilmu á borð og raðið hráskinkunni á filmuna. Passið að stærðin sé nægileg til þess að hylja nautalundina. Smyrjið sveppafyllingunni á hráskinkuna og leggið svo lundina í miðjuna.

4. Leggið filmuna varlega yfir lundina og rúllið þéttingsfast utan um svo að sem minnst loft sé á milli. Kælið í ísskáp í hálftíma.

5. Á meðan lundin er í ísskápnum fletjið þið smjördeigið út svo það sé nægilega stórt til að ná utan um lundina.

6. Takið lundina úr ísskápnum, leggið á mitt smjördeigið, rúllið upp og lokið í báða enda. Penslið rúlluna með eggjarauðu og skerið örþunnar rendur í deigið. Passið vel að skera ekki í gegn.

7. Stráið salti yfir og setjið inn í ofn á 200 °C í 25 til 30 mínútur. Lundin skal hafa kjarnhita 50 °C þegar hún er tekin úr ofninum og látin standa í 15 mínútur.

BLIK

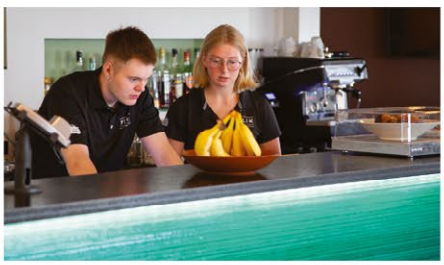
BISTRO • GRILL

Veislusalur










Blik Bistro - Æðarhöfða 36 - 270 Mosfellsbæ - blikbistro.is - Sími: 566 8480

Château Haut-Chaigneau
- 2015



Það var ekki annað hægt en að velja Château Haut-Chaigneau, sem Pascal Chatonnet í Lalande de Pomerol framleiðir, sem jólavín ársins.

JÓLIN Á TAPASBARNUM

9 RÉTTA JÓLAMATSEÐILL

Frábær blanda íslenskra og spænskra jólahefða.

7 gómsætir jólatapasréttir

- Rauðrófu- og piparótargrafinn lax
- Lambatartar með sýrðum rauðlauk, reyktum rjómaosti og dillolíu
- Risahörpuskel með sellerírótarmauki, grilluðu serrano og passionfroðu
- Andabringa með jarðskokkum, svartrót og Malt- og appelsínsósu
- Bjórgljáð lynghæna með rauðkálsgeli og bjórsósu
- Hvítlauksbakaðir humarhalar með mangósalsa
- Nautalund með sveppa duxelle og bernaisefroðu







2 ljúfir eftirréttir

- Súkkulaðiterta með berja-compoté
- Crema Catalana með Dulce de leche

8.990 kr.

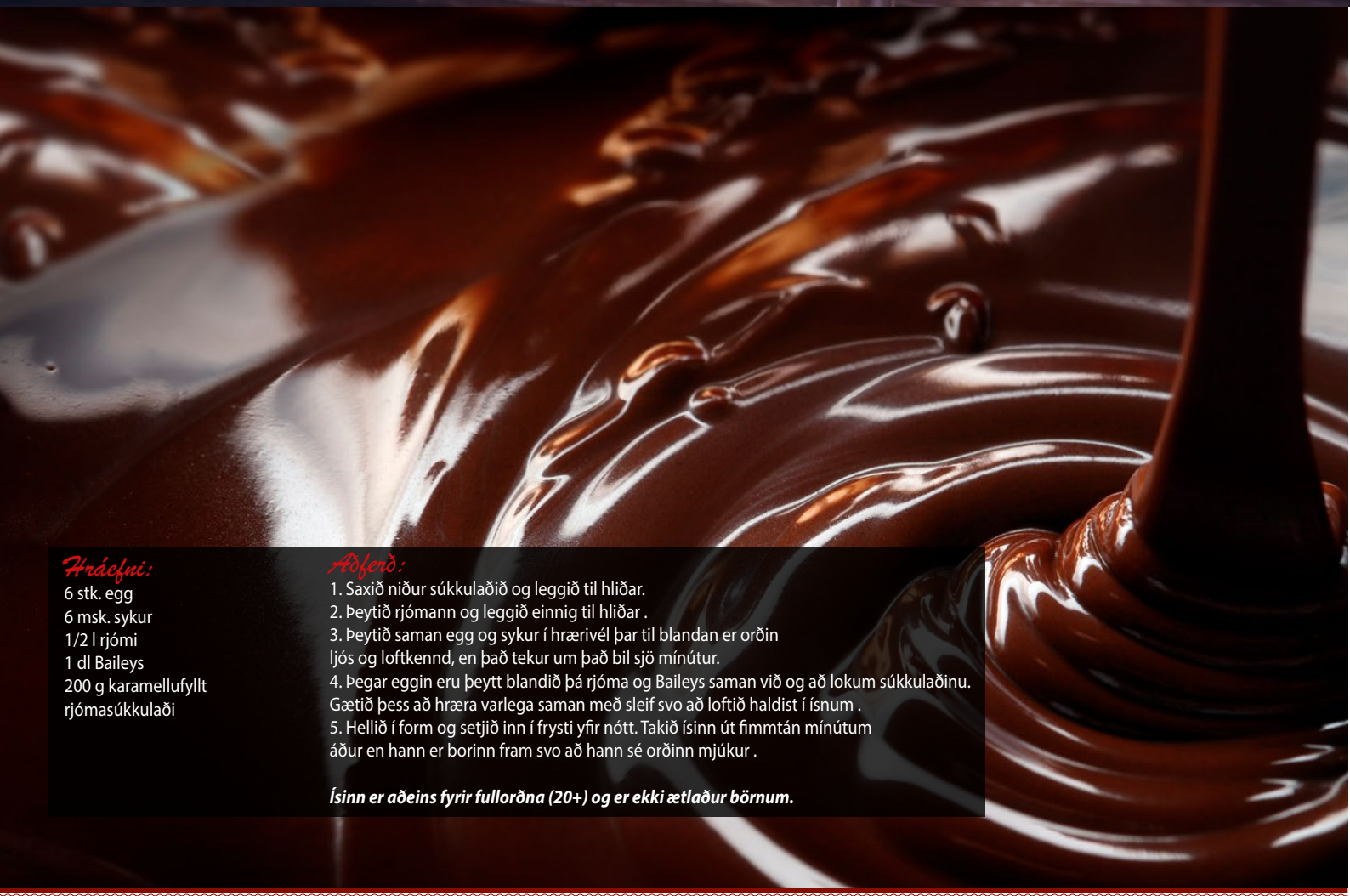
Aðeins framreitt fyrir allt borðið

Borðapantanir á tapas.is

TAPASBARINN
Vesturgötu 3b • Reykjavík • Sími 551 2344

Jólaísinn
– með Baileys, súkkulaði og karamellu





Hráefni:
6 stk. egg
6 msk. sykur
1/2 l rjómi
1 dl Baileys
200 g karamellufyllt rjómasúkkulaði

Aðferð:
1. Saxið niður súkkulaðið og leggið til hliðar.
2. Þeytið rjómann og leggið einnig til hliðar .
3. Þeytið saman egg og sykur í hrærivél þar til blandan er orðin ljós og loftkennd, en það tekur um það bil sjö mínútur.
4. Þegar eggin eru þeytt blandið þá rjóma og Baileys saman við og að lokum súkkulaðinu. Gætið þess að hræra varlega saman með sleif svo að loftið haldist í ísnum .
5. Hellið í form og setjið inn í frysti yfir nótt. Takið ísinn út fimmtán mínútum áður en hann er borinn fram svo að hann sé orðinn mjúkur .

Ísinn er aðeins fyrir fullorðna (20+) og er ekki ætlaður börnum.



LOPI

Sængurnar fást á lopidraumur.is

Frí heimsending innanlands

Icelandic Wool
A sign of quality

LIFRARKÆFA
Þorvaldar læknis



Hráefni:
500 g svínalifur
250 g smjör
2 hvítlauksgeirar
2 gulir laukar
rósmarín af 3 greinum
eða 1½ tsk. þurrkað
timjan af 3 greinum
eða 2 tsk. þurrkað
½ tsk. múskat
1 pakki ferskir sveppir
1 egg
salt og pipar eftir smekk
8-12 beikonsneiðar

Aðferð:
Smjörið brætt í potti eða barmhárri pönnu og skorinn laukurinn, hvítlauksgeirarnir og sveppirnir mýktir í nokkrar mínútur við lágan hita. Lifrin snyrt og skorin í bita og bætt út í ásamt kryddinu. Látið malla í 5 mínútur og hrært reglulega í. Allt síðan sett í matreiðsluvél og hakkað í þann grófleika sem óskað er. Egginu hrært saman við þegar soppan er farin að kólna. Smurt bökunarform klætt að innan með beikonsneiðum, soppunni hellt í og beikonsneiðar lagðar yfir. Bakað neðarlega í ofni við 180 °C í 1-1,5 klst. (athuga með prjóni). Látið kólna niður undir stofuhita áður en tekið úr forminu.
Fyrir forvitna er tilvalið að bæta 4 ansjósuflökum í matreiðsluvélina. Eins er skemmtilegt að setja 10 steinlausar ólífur, skornar í sneiðar, í soppuna þegar eggið er hrært saman við.
Góð sulta eða hlaup á alltaf vel við þegar kæfan er borin fram og einnig má prófa sultaðan rauðlauk.

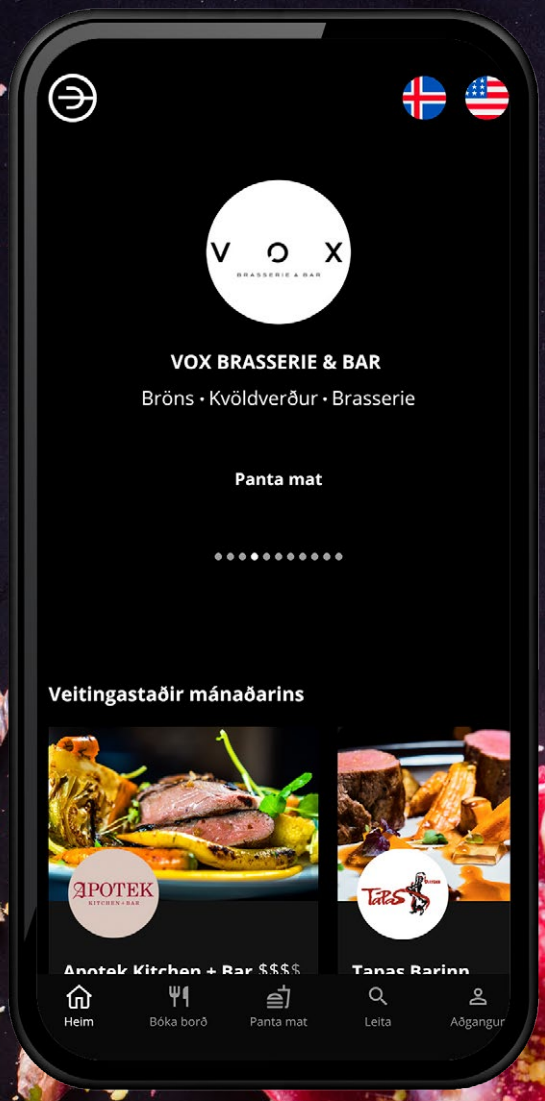
Sultaður rauðlaukur:
Rauðlaukur skorinn smátt og mýktur vel á pönnu í olíu eða smjöri. Góðum slatta af balsamediki hrært saman við ásamt ½ msk. af púðursykri og salti og pipar eftir smekk og látið malla við lágan hita í ½ klst. Sett á krukku og geymt í kæli.

Bóka borð eða panta mat?

DINEOUT

dineout.is

Hátíðlegir viðburðir og jólahlaðborð til bókunar á dineout.is ásamt gjafabréfum á vinsælustu veitinga-staði landsins.



Download on the App Store

GET IT ON Google Play

FJALLKONAN
KRÁ & KRÆSINGAR



FRÁ KL. 17

JÓLASEÐILL
8 RÉTTA JÓLAKRÆSINGAR

FORRÉTTIR
Nauta carpaccio
Lamb & hveitikökur
Crispy humar tempura
Lax og lummur

AÐALRÉTTIR
Andabringa
Nautalund

EFTIRRÉTTIR
Þrista-súkkulaðiterta
Eton Mess skyr ostakaka

8.900 kr.



Bókaðu borð á **fjallkona.is**

Döðlugott
með lakkrískurli



Hráefni:
500 g saxaðar döðlur
120 g púðursykur
250 g smjör
150 g Rice Krispies frá Kellogg's
400 g rjómasúkkulaði
2 pokar lakkrískurl (eða lakkrísreimar sem þið skerið niður sjálf)

Aðferð:
1. Setjið smjör og döðlur saman í pott og bræðið við vægan hita.
2. Bætið við púðursykri og látið malla saman þar til döðlurnar eru orðnar mjúkar.
3. Blandið þá Rice Krispies og lakkrískurlinu saman við og setjið í ferningslagað form. Kælið í frysti í 10 mínútur.
4. Á meðan bræðið þið súkkulaðið í vatnsbaði og hellið svo yfir formið. Setjið formið aftur inn í frysti en nú í um 40 mínútur, skerið í teninga og berið fram.

Geymist í kæli.



Dögun

Af 200 faðma dýpi

Villt kaldsjávarrækja frá Dögun

Endalausir möguleikar í eldhúsinu



2021 Framúrskarandi fyrirtæki

Smákökur
með Nutella-fyllingu

Hráefni:
1 bolli (320 g) Nutella
2 bollar (280 g) hveiti
1/2 tsk. matarsódi
1/2 tsk. salt
3/4 bolli (170 g) ósaltað smjör, mjúkt við stofuhita
1/2 bolli (100 g) sykur
2/3 bolli (80 g) flórsykur
1 stórt egg
1 tsk. vanilludropar

Aðferð:
1. Settu kúffulla matskeið af Nutell á bökunarplötu klædda bökunarpappír. Endurtakið og búið til 20 litlar hrúgur (mér finnst gott að búa til aðeins meira en ég þarf, ef á að halda)
2. Settu bökunarplötuna í frysti og láttu kólna þar til það er fast eða í 30-60 mínútur.
3. Blandið saman hveiti, matarsóda og salti í meðalstórri skál og leggið til hliðar. Þeytið smjör, sykur og púðursykur í blöndunarskál á meðal-lágum hraða í 4 mínútur.
4. Bætið eggi og vanilludropum út í og þeytið þar til það hefur blandast saman.
5. Bætið hveitiblöndunni út í og þeytið aðeins þar til það hefur blandast saman og deig byrjar að myndast. Ef deigið er of mjúkt til að vinna með, kælið þá í ísskáp í 30 mínútur.
6. Skiptið deiginu í 20 jafnstórar kúlur. Þrýstið kúlunum niður til að fletja þær örlítið út fyrir fyllinguna. Takið kælt Nutella úr frystinum. Setjið eina msk. af Nutella í miðju hvers deigsbita og brjótið deigið utan um það til að mynda kringlóttar og lokaðar kúlur. Vinnið hratt svo Nutella bráðni ekki.
7. Settu kúlur á bökunarplötur klæddar bökunarpappír og kældu í ísskáp í 15-30 mínútur áður en þú bakar. Forhitið ofninn í 180 °C á blæstri og bakið í 13-15 mínútur. Kökurnar eiga að vera ljósar að lit svo ekki freistast til að baka þær lengur.
8. Leyfðu kökunum að kólna á bökunarplötu í 5-10 mínútur og færðu síðan varlega yfir á vírgrind til að kæla alveg.

Kjörís

Jóla ísveisla



VANILLUÍS MEÐ
JÓLATERTU MYLLUNNAR
...jólalega góð!

Súkkulaðibúðingur
– einfaldur og dásamlega góður



Hráefni:
500 ml rjómi
100 g smjör
400 g suðusúkkulaði, gróflega saxað
4 egg

Aðferð:
1. Bræðið smjör og súkkulaði saman í vatnsbaði og leggið til hliðar. Hrærið í blöndunni reglulega svo hún harðni ekki.
2. Þeytið egg saman í skál og blandið varlega saman við súkkulaðiblönduna í nokkrum skömmtum, þar til allt hefur blandast vel.
3. Stífþeytið rjómann og hrærið um það bil helmingi saman við súkkulaðiblönduna, þegar það hefur blandast vel hellið þið restinni af rjómanum saman við. Þetta kemur í veg fyrir að músin verði kekkjótt.
4. Hellið í desertskálar og geymið í kæli yfir nótt.

Skreytið búðinginn með því sem ykkur þykir best. Hægt er að setja jóla-„twist" í skreytingar með þeyttum rjóma og piparkökukurli eða muldum jólabrjóstsykri, After Eight-súkkulaði eða því sem ykkur dettur í hug!

Konfekt
– sem klikkar ekki!



Hráefni:
1 stór marsípanlengja
2 núggatstykki
200 g suðusúkkulaði
kókos
flórsykur (til að fletja út marsípan)

Aðferð:
1. Stráið flórsykri á borð og fletjið marsípan út í þunnan ferning. Bræðið núggat í vatnsbaði og smyrjið á marsípanið.
2. Rúllið upp í lengju líkt og þið séuð að gera kanilsnúða.
3. Bræðið súkkulaði í vatnsbaði og látið leka yfir marsípanlengjuna, skreytið með kókos og skerið í nokkra bita.
4. Geymið í kæli yfir nótt þar til súkkulaðið er orðið hart.

Þetta heimagerða konfekt geymist í kæli yfir jólin og er bæði gott kalt og við stofuhita!

Jólin á Sæta

Sæta svínið
GASTROPUB

Í HÁDEGINU

JólaLUNCH

FIMM JÓLALEGIR RÉTTIR

✶ FORRÉTTIR

NAUTA CARPACCIO, döðlur, rucola-mayo, stökkir jarðskokkar, parmesan

FLATKÖKUR MEISTARANS, léttgrafin bleikja, rjómaostur, dill, sítróna

✶ AÐALRÉTTIR

ANDABRINGA, blómkálsmauk, appelsínu-portvínssósa

NAUTALUND, bernaisefroða, ostrusveppir

✶ EFTIRRÉTTUR

SÚKKULAÐIKAKA „NEMISIS“ bökuð á 90°c

5.900 kr.

Aðeins framreitt fyrir allt borðið.



Á KVÖLDIN

JólaSEÐILL

ÁTTA JÓLALEGIR RÉTTIR

✶ FORRÉTTIR

NAUTA CARPACCIO, döðlur, rucola-mayo, stökkir jarðskokkar, parmesan

LAMBATARTAR, sýrður rauðlaukur, reyktur rjómaostur, graslauksmæjó

FLATKÖKUR MEISTARANS, léttgrafin bleikja, rjómaostur, dill, sítróna

PÖNNUSTEIKT HUMARSPJÓT, aspas, Hollandaise, parmaskinkuflögur

✶ AÐALRÉTTIR

ANDABRINGA, blómkálsmauk, appelsínu-portvínssósa

NAUTALUND, bernaisefroða, ostrusveppir

✶ EFTIRRÉTTIR

SÚKKULAÐIKAKA „NEMISIS“ bökuð á 90°c

JÓLASKYR, með marengs og berjum

8.900 kr.

Aðeins framreitt fyrir allt borðið.







Sæta Svínið · Hafnarstræti 1-3 · Reykjavík

Borðapantanir á saetasvinid.is

Appelsínur með negulnöglum

– ilmandi og einfalt jólaskraut



Þetta gerði ég oft um jólin þegar ég var barn. Þetta er einfalt og fallegt jólaskraut sem fær heimilið til að ilma eins og jólin.

Skellið á ljúfum jólatónum og allir geta tekið þátt.

Hráefni:

Appelsínur
Negulnaglar

Aðferð:

Þetta er eins einfalt og það gerist. Stingið negulnöglunum einfaldlega í appelsínuna og geymið í skál eða á bakka. Hægt er að búa til mynstur eða einfaldlega stinga nöglunum hvar sem er, hugmyndaflugið ræður för!















ÍSLENSK HÖNNUN
Þú finnur réttu jólagjöfina hjá okkur

heklaíslandi
www.heklaislandi.is

Ennþá meira úrval af listavörum





AMSTERDAM dream × create
van Gogh The Quality Brand
REMBRANDT The Professional Choice
liquitex
Conté à Paris DEPUIS 1795
LEFRANC BOURGEOIS PARIS

Listverslun.is



Gagnlegar jólagjafir



Tilvalið fyrir jólaseríurnar



Mikið úrval af fjöltengjum



Verkfæralagerinn

Framúrskarandi fyrirtæki 2017 2021

Smáratorgi 1, 201 Kópavogi, sími 588 6090, vl@verkfaeralagerinn.is

Mán.-fim. kl. 9-18, fös. kl. 9-18:30, lau. kl. 10-18, sun. kl. 12-17

H Veitingar
Matar- og veislupjónusta

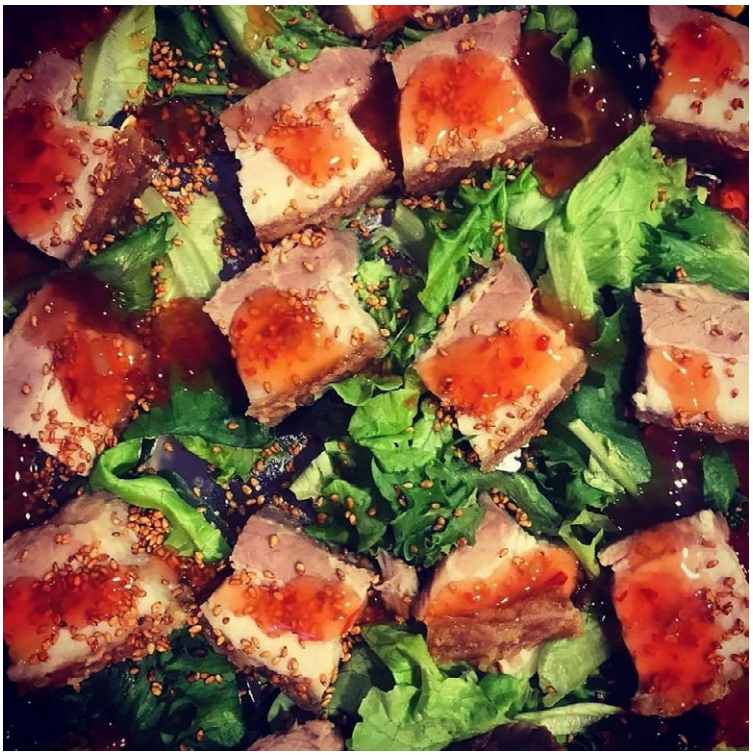
H veitingar bjóða upp á matar- og veitingaþjónustu fyrir öll tækifæri













H veitingar bjóða upp á matar- og veitingaþjónustu fyrir öll tækifæri. Hendrik Hermannsson stjórnar H veitingum sem tóku til starfa í ágúst á þessu ári, en hann hefur verið í veitingageiranum í þrjátíu ár.

H veitingar hafa það markmið að bjóða viðskiptavinum sínum upp á góðan mat á sanngjörnu verði og hefur þeim tekist vel til, auk þess er þjónusta og úrval veitinga frábært.

H veitingar bjóða upp á heitan mömmumat í hádeginu alla virka daga á Food Station í Borgarnesi, Landbúnaðarháskóla Íslands á Hvanneyri og Háskólanum á Bifröst. Hendrik segir alla velkomna, en fátt er betra en heitur og næringarríkur hádegisverður úr úrvals hráefni.

Á næsta ári munu H veitingar færa út kvíarnar og verða með aðstöðu í Reykjavík. Þá munu þau bjóða fyrirtækjum og stofnunum upp á að fá hádegisverðinn sendan beint upp að dyrum.

Hendrik segir að þau hafi vissulega þurft að aðlaga sig heimsfaraldrinum. Jákvæðnin í Hendrik skín þó í gegn og segir hann það einfaldlega best að hugsa í lausnum, við séum öll í þessu saman.

Grand Marnier
Kokteilar

Grand Sidecar

Hráefni:

50 ml Grand Marnier Cordon Rouge
15 ml Hennessy vs Cognac
15 ml Ferskur sítrónusafi

Aðferð:

1. Hristið saman Grand Marnier, Cognac og ferska sítrónusafann.
2. Bætið við ísmolum og hristið saman þar til kokteillinn er orðinn kaldur.
3. Sigtið í fallegt kokteilglas og berið fram.



Grand
old fashioned

Hráefni:
30 ml Grand Marnier Cordon Rouge
30 ml BULLEIT BOURBON
3 dropar ANGOSTURA
Appelsínubörkur til að skreyta

Aðferð:
1. Þessi kokteill er blandaður í glasinu sem þú berð hann fram í. Setjið fyrst nokkra dropa af Angostura í glasið.
2. Hellið því næst Grand Marnier og Bulleit Bourbon í glasið
3. Bætið við stórum ísmola og hrærið þar til kokteillinn er orðinn kaldur.
4. Skreytið með appelsínuberki sem gefur einnig örlítið bragð.



Four Roses Bourbon
– yfir hátíðirnar

Four Roses á sér rómantíska sögu allt aftur til ársins 1884 og er í dag einn af stærri framleiðendum Bourbon í heimi. Bourbon er ameríska viskí sem unnið er úr að lágmarki 51% korni og kemur að mestu leyti frá Tennessee en má þó samkvæmt reglum vera frá hvaða svæði sem er innan Bandaríkjanna. Reglugerðin kveður á um að "straight Bourbon" þurfi að vera í það minnsta tveggja ára og liggja í ónotaðari tunnu. Four Roses-blöndurnar eru hins vegar minnst fjögurra ára og skera sig úr með því að vera úr meiri rúg en annað Bourbon. Til viðbótar er Four Roses líklega á einu besta verðinu í vínbúðunum, sérstaklega ef tekið er mið af gæðum vörunnar.

Four Roses býður upp á þrjár tegundir; Four Roses Bourbon, Small Batch og Single Barrel, hvert öðru betra á sinn einstaka hátt. Hátíð í munn og nef fyrir alla viskíaðdáendur; byrjendur sem og lengra komna, hvort sem það er eitt og sér eða í kokteilgerð.

Þegar jólastressið nær hámarki er gott að geta kælt sig niður með góðum kokteil í lok dags.

Hér erum við með þrjár kokteiluppskriftir sem við tengjum við mismunandi tilefni til að róa taugarnar en einnig hífa upp hátíðleikann.



Þorláksmessu
kokteillinn

Eftir að hafa úðað í sig kæstri skötu er gott að skola kverkarnar með einum sterkum klassískum kokteil sem sameinar tvo vinsælustu kokteila heims.



New York Sour
1 1/2 staup Four Roses Single Barrel
Dass af sítrónusafa
3/4 staup Simple Syrup (50/50 vatn brætt með sykri í potti)
1 eggjahvíta
Rósmarín til skrauts

Aðferð: Öllum hráefnum hellt í kokteilhristara, hrist duglega með klaka og sigtað ofan í glas með einum stórum klaka. Toppað upp með rauðvíni.

Jólaboðs kokteillinn

Þegar ættingjar og vinir koma í jólaboð og hafa sprengt sig af kræsingum munu þeir samt sem áður ekki slá hendi á móti þessum kokteil sem er jafn hressandi og hann er hátíðlegur.



Mellow+Merry Mule
1,5 staup af Four Roses Small Batch Bourbon
2 staup trönuberjasafi
Kreistur limesafi
Engiferbjór
Rósmaríngrein eða trönuber til skrauts

Aðferð: Fyllið glas af klökum. Hellið saman Bourbon, trönuberjasafa og limesafa. Hrærið saman og fyllið upp með engiferbjór.

Áramóta kokteillinn

Fyrir þá sem vilja keyra nýja árið almennilega í gang með freyðandi viskíkokteil.

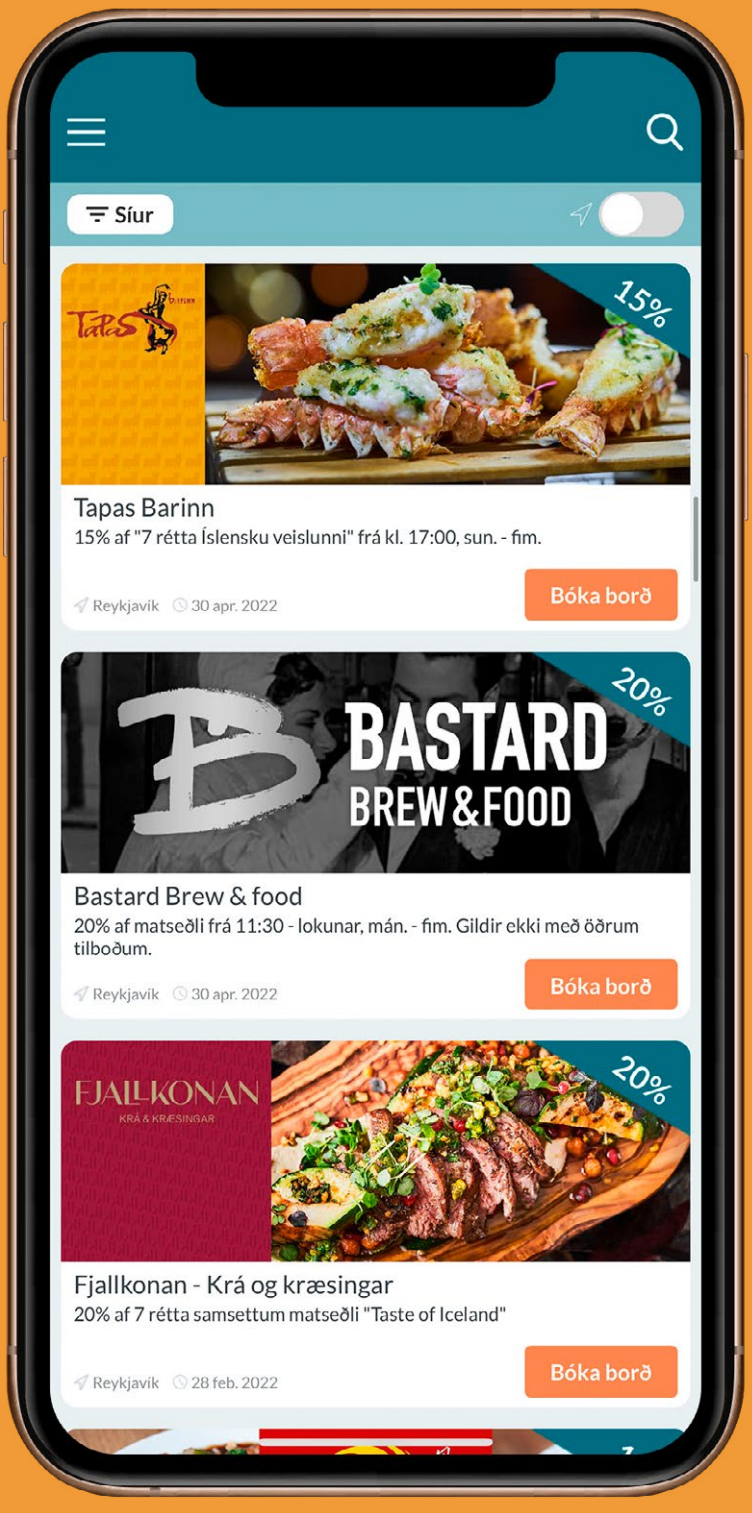


Bourbon and Bubbles
1 staup Bourbon
1,5 staup af kreistu lime
¾ Simple Syrup (50/50 vatn brætt með sykri í potti)
3 skvettur af Angostura Bitters
Fyllt upp með freyðivíni

Aðferð: Setjið klaka í glas. Hellið Bourbon, limesafa, sírópi og bitters saman og hrærið rólega. Fyllið svo upp með kampavíni og skálið með vinum.

AfsláttarAPP Íslendinga

yfir 50.000 notendur



100 afslættir og tilboð um land allt.

Vertu klár með krónurnar og njóttu!

Icelandic Coupons
Afslættir um allt land

Download on the App Store
GET IT ON Google Play

Nánari upplýsingar á coupons.is

Waldorfsalat
klassískt góðgæti

Waldorfsalat er gjarnan kallað jólasalat og slær í gegn hjá ungum sem öldnum. Salatið er létt, ferskt sem vegur vel upp á móti jólamatnum sem er oft á tíðum þungur í maga.

Hægt er að prófa sig áfram og breyta því með ýmiskonar ávöxtum að eigin vali, vínber og epli eru þó alltaf klassísk.

Verði ykkur að góðu!

Hráefni:
2 græn epli
1½ sellerístöng
25 stk. græn vínber
2-3 msk. þeyttur rjómi
1 dós sýrður rjómi
2 dl valhnetur, ristaðar á pönnu
súkkulaði eftir smekk

Aðferð:
1. Skrælið og kjarnhreinsið eplin, skerið í litla bita.
2. Skerið sellerí í litla bita og vínberin í tvennt.
3. Saxið hneturnar gróflega og ristið við lágan hita á pönnu .
4. Hrærið saman sýrðan rjóma og þeyttan rjóma.

Blandið öllu varlega saman með sleif og geymið í kæli þar til þið berið fram. Gott er að strá súkkulaðispæni yfir salatið, en fyrir þá sem vilja er einnig hægt að blanda nokkrum súkkulaðibitum saman við.



Ægir Brugghús

ÆGIR BRUGGHÚS ÓSKAR LANDSMÖNNUM ÖLLUM GLEÐILEGRA JÓLA OG FARSÆLDAR Á KOMANDI ÁRI, Á SAMA TÍMA OG VIÐ ÞÖKKUM FYRIR VIÐSKIPTIN Á ÁRINU ÞÁ HLAKKAR OKKUR TIL AÐ SKÁLA MEÐ YKKUR Á NÝJU ÁRI.



FULLT AF NÝJUM OG SPENNANDI VÖRUM Á LEIÐINNI Í VERSLANIR Á NÆSTA ÁRI OG AÐ SJÁLFSÖGÐU MUNU ALLAR GÖMLU OG GÓÐU TÝPURNAR VERA TIL STAÐAR LÍKA.

LIFI BJÓRINN!

Spænsk vín



Líkt og Ítalía og Frakkland er Spánn á meðal fremstu vín-framleiðenda heims. Á síðustu árum hefur Spánn verið í þriðja sæti yfir lönd þegar kemur að magni í vínframleiðslu. Á Spáni er nú ræktaður vínviður á gríðarstóru landsvæði, eða tæplega þremur milljónum hektara. Víniðnaðurinn hefur breitt úr sér um allt landið og mikill fjöldi þrúgu-tegunda er ræktaður.

Þekktustu vínhéruð landsins eru La Rioja og Ribera del Duero.

Í La Rioja eru yfir 500 vínræktendur og margir þeirra bjóða upp á vínsmökkun sem nýtur mikilla vinsælda á meðal ferðamanna. Mikil náttúrufegurð einkennir svæðið og á sumum stöðum er boðið upp á hestaferðir um vínekrurnar.

Vínin frá La Rioja hafa stimplað sig inn á alþjóðamarkað vegna gæða og má finna fjölda lista yfir bestu vín héraðsins á veraldarvefnum í dag.

Einn þeirra er hér að neðan, listi yfir þrjú bestu vín spænska héraðsins:

La Rioja Alta, Viña Ardanza Reserva 2015

Bodegas Corral, Los Corrales de Moncalvillo Maturana Tinta 2018

CVNE Waitrose No 1 Viña Lorea Reserva 2016

Lind stofnar sérstaka

Atvinnuhúsnæðisdeild

Lind Atvinnuhúsnæðisdeild

Yfir 50 ára reynsla í sölu og leigu á atvinnuhúsnæðum.
Vantar allar gerðir eigna á skrá, heyrðu í okkur eða sendu okkur tölvupóst á **atv@fastlind.is**

Nánari upplýsingar veita



Ísak V. Jóhansson
Sölustjóri
822 5588
isak@fastlind.is



Viðar Marinósson
Lögg. fasteignasali
898 4477
vidar@fastlind.is



Hannes Steindórsson
Lögg. fasteignasali
699 5008
hannes@fastlind.is

LIND
FASTEIGNASALA

Lind fasteignasala • Bæjarlind 4 • 201 Kópavogur • 510 7900 • fastlind.is

DUX®

JETSON

ÁÐUR: 565.000.-

NÚ: 480.000.-

Jetson stóllinn er hannaður af Bruno Mathsson fyrir DUX árið 1969 og er talinn táknmynd fyrir glæsilega sænska hönnun. Lögun líkamans og samspil milli húsgagna og líkama var ávalt útgangspunktur hjá Mathsson.
Jetson stólinn er hannaður á sama máta og hann gerði ávalt við hönnun húsgagna, að leggjast í snjóskafl og rannsaka síðan formið sem líkaminn myndaði í snjónum. Jetson er með setu sem er sveigð eftir formi líkamans með háu baki og höfuðpúða og línulaga króm fæti og einstakri snúningstækni sem snýr stólnum ávallt sjálfkrafa til baka í upphafsstöðuna og endurspeglar þannig áherslur Mathsson á þægilega og glæsilega hönnun.

-15%



DUXIANA REYKJAVIK 40 ÁRA

AFMÆLISÚTGÁFA AF JETSON Í TAKMÖRKUÐU UPPLAGI

EINGÖNGU FRAMLEIDD 40 NÚMERUÐ EINTÖK

DUXIANA RVK / ÁRMÚLI 10 / S.568-9950

DUXIANA®

2019 2021 Fyrirmyndarfyrirtæki í rekstri

2021 Framúrskarandi fyrirtæki