



### INNEHÅLL

Glöggmingel i advent .....	6
Det stora julbaket .....	22
Julgodis .....	46
Hemlagade klappar .....	58
Julbordet .....	70
Nyårsfest .....	94
Nyårsdagsbrunch .....	112
Register .....	126

A smiling woman with blonde hair is holding a sparkly, high-heeled shoe in front of a Christmas tree. The tree is decorated with lights and ornaments. The woman is wearing a brown patterned top and a brown bracelet. The text is overlaid on the image in a white, cursive font.

Måttfullhet har ju liksom  
aldrig varit min grej.

Den som så lagom är bäst  
har aldrig varit hemma  
hos familjen Wahlgren  
på julafton.

Och det är ju det som är så  
härligt med julen. Att det  
liksom är tillåtet att riktigt ge  
sig hän åt mys, ljus, god mat,  
familj och vänner.



*Min första födelsedag och julafton. Här i mamma Christinas knä med Niclas intill.*



Jag ser den här boken som en hyllning till julen, min favorittid på året! Och så vill jag slå ett slag för att det faktiskt är tillåtet att fira jul på sitt eget sätt. Det finns inga måsten. Farfars senap gör man för att man gillar den, och har man tröttnat på julköttbullar med kryddpeppar kan man hitta på nya med fetaost och saltorkad tomat i.

Det viktiga är att vara tillsammans, det håller vi hårt på. Särskilt som vi är flera i familjen som firar våra födelsedagar kring jul. Då gör det inget om det blir lite kaos ibland. Som när jag kom ihåg den lilla detaljen julgran kvällen före julafton och mitt i förberedelserna av all julmat – och den här boken! Självklart var varenda gran inom sju mils omkrets slut. Då fick det för första gången någonsin bli plastgran ... Vilket hade den fördelen att för en gångs skull fick alla mina åtta kassar med pynt plats (den var typ 4 meter hög och 3 meter bred, Walt Disney själv hade bleknat ...)

Det där med julefrid blir det kanske inte alltid så mycket av, vi är ju många som samlas runt grytorna och alla vill provsmaka och tycka till. Men vi har roligt, både runt bordet och inte minst i köket. För att laga, pyssla och förbereda allt tillsammans är minst lika viktigt som själva ätandet för att komma i rätta stämningen. Köket är ju liksom bästa stället i huset att umgås på, i en familj där alla är intresserade av mat och gillar att äta gott.

Så här firar vi i min familj! Jag hoppas att du hittar några av våra gamla familjerecept eller mina nya improvisationer som du gillar – och som kan förgylla årets sista och härligaste månad hemma hos dig!



# Glöggmingel i advent

Startskottet för hela julen går vid första advent i min familj, inget smygpyntande i förväg. Det är inga små mängder pynt som förvaras i de wahlgrenska källarföråden, men tomtar och änglar och julkulor och annat får snällt vänta i alla fall till efter Lucia.

Men lördagen före första advent kommer stjärnor, adventsljusstakar och ljusslingor upp. Och så brukar det bli en sväng till torget där jag köper på mig alldeles för mycket av hyacinter, amaryllis, lingonris, grön och vit moss, julstjärnor och fina kvistar med röda bär. Med dem kommer doften och känslan av annalkande jul in i huset.

Bjud sedan in några vänner på glögg och mingel, så är du i hamn. Stämningen och känslan av förväntan infinner sig som i ett trollslag. En glöggfest är en tacksam tillställning för att den tillåter att bjuda ihop ett stort gäng som varken förväntar sig trerätters eller sittande bord. Det kan vara avspänt och anspråklöst – men ingen överlever (med humöret i behåll) på enbart pepparkakor och glögg. Jag satsar på matiga snittar och småmackor, så kan festen hålla på länge!



## Bubbel-glögg

Välkomna gästerna med ett glas specialspetsat bubbel! Värm sedan glöggen i lugn och ro när alla är samlade.

### 10 GLAS

ca 5 dl lingonglögg (eller 4 dl glögg +  
1 dl ospädd lingondricka)  
ca 1 1/2 flaska mousserande vin  
ca 1 dl frysta lingon

Bottna skumpaglas med ca 1/2 dl lingonglögg, fyll upp med mousserande vin och lägg i några frysta lingon. Se till att glöggen är väl kylt så att drinken blir riktigt kall.

## Min bästa glögg

Det är roligt att kunna bjuda på hemkryddad glögg. Den här är friskare och lite mindre söt.

### 1 LITER

1 skivad apelsin  
1 tumstor bit färsk ingefära  
2 kanelstänger  
1 stjärnanis  
1 msk kryddnejlikor  
2 tsk hel kardemumma  
3 dl vatten

1 flaska rödvin (75 cl)  
1/2–1 dl socker  
ev vodka

Tvätta apelsinen väl och skiva den med skalet kvar. Skala ingefäran och skär i några mindre bitar. Lägg apelsin och ingefära i en kastrull, tillsätt resten av kryddorna och håll på vattnet. Låt koka upp och låt sedan kryddorna dra i lagen någon halvtimme medan den svalnar. Sila bort kryddorna.

Värm en flaska rödvin med kryddlagen och tillsätt sockret. Börja med en mindre mängd och ta mer efter hand, så att det blir som du vill ha det. Spetsa glöggen med okryddad vodka om du vill ha den starkare. Passa så att den inte börjar koka.



Länge var jag yngst och fick hänga på mina äldre bröder så gott det gick. Men sen kom Linus 1976, när jag var nio, och jag fick prova på att vara storasyster också. Här får jag på nåder vara med och spela på Peters nya ishockeyspel.



*Tips!*

Byt ut de vanliga russinen och mandlarna mot andra torkade bär och nötter. Pröva tranbär, gojibär, mullbär och valnötter eller (osaltade) pistagenötter. Goda att snackska på också.







*Pyssel!* Finaste jullyktorna gör du av små röda juläpplen. Skär ut en rundel stor som ett värmeljus och gröp ur tillräckligt mycket för att ljuset ska få plats. Stick en ståltråd rakt igenom frukten, under ljuset, och tvinna ihop till en stor ögla. Man kan peta ner lite mossa med en vass kniv runt om, men tänk på att mossan lätt kan ta eld. De gör sig bäst utomhus där de kan hänga i ett träd och lysa upp vägen för glöggästerna när skymningen faller.



*Pyssel!* Här har jag gjort en egen adventsljusstake med fyra härliga blockljus som står på ett fat fyllt med nötter, torkade apelsinskivor, kanelstänger och annat som sprider julig doft och stämning. Måla dit snygga siffror med hjälp av en schablon. Särskild färg för stearinljus finns i hobbyaffären. Eller häng dit en snygg metalsiffra genom att linda ljusen med några varv ståltråd, trä gärna på några pärlor också.



# Honungsglacerade revbensspjäll

## 6–8 JULBORDSPORTIONER

1 1/2 kg revbensspjäll  
vatten så att det täcker  
2 tärningar köttbuljong  
1 tumstor bit färsk ingefära  
2 lagerblad  
några svartpepparkorn

## HONUNGSGLACE

50 g smör  
1/2 dl honung  
1/2 dl japansk soja  
rivet skal av 1 apelsin  
1 tsk malen ingefära  
chiliflingor  
flingsalt

Skär spjällen i tjocka bitar och lägg dem i en rymlig kastrull i köttbuljong smaksatt med ingefära, lagerblad och svartpeppar. Låt koka i ca 1 1/2 timme, tills köttet känns mjukt och mört och släpper från benen. Lägg över spjällen i en ugnsfast form.

Sätt ugnen på 175 grader. Smält smöret och blanda med honung, soja, apelsinskal och ingefära. Pensla honungsglacen runt om spjällen så att de täcks helt. Strö över lite chiliflingor och salta efter smak. Sätt in i ugnen i ca 20 minuter, tills spjällen fått fin färg. Vänd dem efter halva tiden och pensla på mer glace.

# Rödkålscoleslaw

*Krämig, men ändå lätt sallad som är god som tillbehör till det mesta.*

## 6–8 JULBORDSPORTIONER

ca 1/4 rödkålshuvud  
1 äpple  
1 morot  
2 dl turkisk yoghurt  
eller lätt crème fraiche  
2 msk majonnäs  
1–2 msk grovkornig skånsk senap  
salt och svartpeppar

Strimla rödkålen tunt, tärna äpplet riktigt smått och riv moroten. Blanda yoghurt, majonnäs och senap i en skål och blanda ner kål, äpple och morot i yoghurten. Smaka av med salt och peppar.







# Vaniljpannacotta med pepparkakssmul och rårörda kanellingon

## CA 6 PORTIONER

3 gelatinblad  
5 dl vispgrädd  
1 vaniljstäng  
1/2 dl strösocker  
pepparkakor till garnering

## KANELLINGON

100 g lingo  
2 msk strösocker  
1/2 tsk kanel

Lägg gelatinbladen i blöt i kallt vatten tills de blir mjuka, ca 5 minuter. Häll grädden i en kastrull. Klyv vaniljstäng och peta ner fröna i grädden, lägg ner stängens också. Tillsett sockret och låt gräddblandningen koka svagt några minuter. Ta kastrullen från värmen.

Ta upp gelatinbladen och krama ur lite vätska. Lägg ner dem i grädden och rör med en visp tills de har smält. Fiska upp vaniljstängens och håll upp pannacottan i portionsglas. Låt svalna och ställ sedan kallt i minst 2 timmar.

Rör lingonen med sockret och kanelen. Toppa pannacottan vid servering med lingonen och smulade pepparkakor.

