Dopp i grytan:

1. Skala löken och skär den i klyftor. Häll ihop buljong från skink-koket, korvkoket eller annan matlagning till jul. Lägg i lagerblad, vitpepparkorn och lök och koka ihop spadet tills du har 8 dl mustig buljong med mycket smak. Förstärk annars med tärnings-buljong.
2. Sila av kryddor och lök och kyl buljongen. Den kan förvaras i kyl eller frys till julafton.
3. Hetta upp buljongen och smaka av om du behöver krydda med mera salt. Värm gärna julkorven och några skinkbitar i buljongen. Ställ fram den på julbordet så att gästerna själva kan doppa bröd i buljongen.

Janssons frestelse:

1. Sätt ugnen på 200 grader. Skala och skär löken i tunna skivor. Fräs den mjuk i lite smör i en stekpanna.
2. Skala potatisen och skär den i tunna strimlor. Smörj en ­ugns­säker form. Lägg i ett lager ­potatis, sen lök, ansjovis och sen resten av ­potatisen. Droppa över lite av ansjovis­spadet. Häll på grädde och mjölk. Strö över ströbrödet. Klicka på smör.
3. Grädda i nedre delen av ugnen 45-50 minuter, tills potatisen är mjuk. Kontrollera med en sticka.
4. Ät och njut av din hemmagjorda Janssons frestelse!

Julskinka:

1. **Koka julskinka**  
   Lägg skinkan i kokande vatten med pepparkornen plus lagerbladen. Koktiden beräknas ca 1 timme/kilo. Dra ned värmen så det sjuder, ej kokar. Låt julskinkan koka i ca 3 timmar. Använd gärna termometer. Den tryckes in och bör vara överst, så man ser den. Julskinkan är färdig runt 70 grader.
2. Ta upp din julskinka och låt den svalna.
3. Spara lite svål men ta bort en del.
4. **Griljering**  
   Vispa ihop ägg, senap plus socker till en griljering.
5. Smeta över svålen, därefter ströbrödet. Ställ in din julskinka i ugnen, 200 grader i ca 5 – 7 minuter.

Köttbullar:

1. Stek löken genomskinlig och mjuk.
2. Blanda matlagningsgrädden, senap och ströbrödet i en bunke. Låt svälla i 5-10 minuter.
3. Blanda ihop alla ingredienser tillsammans med gräddblandningen. Låt färsen stå och sätta sig ca 10 min.
4. Rulla och stek i en panna med smör.

Långkål:

1. 1. Skölj och rensa grönkålen. Riv av bladen från de tjocka nerverna.
2. Lägg mandlarna i blöt i kallt vatten, så blir de som färska.
3. Koka upp 1 liter skinkspad (från julskinkekok, spad från ugn måste spädas)
4. Koka kålen i cirka 7 minuter.
5. Ta upp kålen och pressa ur vätskan. Spara buljongen. Strimla kålen fint.
6. Smält en klick smör (eller skinkflott) i stekpannan och fräs kålen i fettet.
7. Späd med grädden och låt den reducera lite. Tillsätt honungen och krydda med körveln, nystött vitpeppar och fänkål. Smaka av med salt.
8. Blanda i russinen och strö över hackade mandlar.

Lutfisk:

1. Om lutfisken behöver läggas i blöt: lägg den i rikligt med kallt vatten. Vill du ha riktigt fast fisk kan du låta fisken ligga i blöt upp till 1 dygn. Vill du ha en mjukare fisk, låt den ligga några timmar. Slå av vattnet innan fisken anrättas.
2. Förvärm ugnen till 225°. Lägg den väl avrunna fisken på en smörad ugnssäker form eller fat med kant. Strö över saltet (som gör att fisken håller ihop bättre). Täck med smörad folie så att det blir helt lufttätt. Sätt fisken i ugnen i 40-50 minuter, beroende på hur tjock fisken är. Den ska vara vit och mjäll när den är färdig. Slå försiktigt av det vatten som bildats i formen.
3. Vitsås: Smält smöret i en kastrull. Ta av kastrullen från värmen och rör i mjölet. Tillsätt under omrörning mjölk, salt och vitpeppar. Låt såsen småkoka på låg värme i 10-15 minuter. Passa så att den inte bränns vid.

Pepparkakor:

1. Kryddorna blandas med vatten, sirap och bikarbonat i en kastrull, koka upp.
2. Blanda socker och rumstempererat smör, häll i kryddblandningen i smörblandningen, blanda  
   väl.
3. Tillsätt vetemjölet och knåda ihop en deg. Låt pepparkaksdegen vila i kyl i mist ett dygn.
4. **Utbakning**  
   Kavla ut pepparkaksdegen på mjölat bakbord. Stansa ut pepparkakor.
5. Baka av pepparkakorna på en plåt i 225 grade i ca 5-10 min beroende på tjocklek. Låt kakorna svalna.
6. **Glasyr**  
   Blanda citronsaft med florsocker till önskad konsistens och spritsa på pepparkakorna.

Prinskorv:

Stek i panna :D

Revben:

1. **Koka revbensspjäll**  
   Fyll en kastrull med vatten och lägg i klyftad lök, vitlök och skivade morötter. Salta vattnet väl, annars smakar inte revbensspjällen något.
2. Koka revbensspjällen långsamt i vatten tillsammans med grönsakerna tills de blivit möra och köttet nästan faller av benen.
3. Tag upp revbensspjällen dem och låt dem rinna lite på ett galler innan de penslas med glaze.
4. **Glasering**  
   Sätt ugnen på 200 grader.
5. Rör ihop en glaze med ketchup, soja, råsocker, sesamolja och honung.
6. Riv ner ingefära och vitlök i glazen.
7. Pensla glazen på revbenspjällen och kör dem i ugnen i cirka 30-40 minuter tills de fått färg.
8. Pensla 1 gång till efter cirka 15 minuter. Servera gärna revbenspjällen direkt, då är de som saftigast.

Risalamalta:

Vispa grädden och blanda med gröt, florsocker och vaniljsocker.

Rödbetssallad:

1. Koka rödbetorna mjuka. Låt dem svalna, skala dem och skär dem i bitar.
2. Blanda med crème fraiche och majonnäs.
3. Stöt kardemumman och blanda ner tillsammans med salt och peppar.

Sill:

1. Skär sillfiléerna i cirka 1 ½-2 centimeter stora bitar.
2. Blanda ihop ingredienserna till såsen i en bunke. Vänd ner sillen. Täck med plastfilm och ställ svalt. Låt marinera minst 3-4 timmar, gärna över natten.
3. Garnera med dragonkvisten.