

Julbord med havsutsikt

Nu står det stora julbordet uppdukat på Eckerö Linjen med traditionella svenska och åländska rätter som hör julen till. Den varma julstämningen infinner sig redan i terminalen i Grisslehamn, där fartygets kryssningsvärdar hälsar gästerna välkomna med glögg och pepparkakor i väntan på ombordstigning. Under sjöresans gång bjuds det på underhållning av kryssningsvärdarna och gästartister, allt från Lucia till glittrande julshow.



Mellan den 20 november och 23 december serveras Eckerö Linjens stora julbord i M/S Eckerös bufférestaurang Bornholm. Här dukas rätterna upp som finns djupt rotade i de svenska och åländska jultraditionerna - julskinka, inlagda sillar, Janssons frestelse, lutfisk, köttbullar samt många andra klassiska och nya rätter. Även de mycket traditionella finska julrätterna, morots- och kålrotslåda, finns med på julbordet. Som avslutning bjuder efterrättsbordet på godsaker såsom glöggkokta päron, knäck och kanelmandlar.

– Vi använder oss i så stor utsträckning som möjligt av råvaror från lokala producenter i Roslagen och på Åland. Det ska smaka gott och hemlagat, berättar Tomas Berlin, köksmästare på Eckerö Linjen.

Julbordet kostar 280 kr per person vid förköp (ord. pris 300 kr). Barn 7-15 år äter för halva priset.

Se film om julbordet här: <http://bit.ly/1j8XdSt>

Läs mer om Eckerö Linjens matfilosofi här: <http://bit.ly/1GfADB>

Ralf Reinlund, chefskock på Eckerö Linjen, bjuder här på sitt favoritrecept på finsk morotslåda.

Finsk morotslåda

(passar bra tillsammans med exempelvis julskinkan och köttbullarna)

1,5 dl grötris
3 dl vatten
7-8 dl mjölk (gärna opastöriserad mjölk, annars kan man byta ut 1 dl mjölk mot grädde)
7 st morötter
0,5 dl ströbröd
1 dl grädde
2 st ägg
Salt och peppar (muskot om du vill)
Smör

1. Lägg vatten och ris i en kastrull och koka 10 minuter, häll i mjölken och koka på svag värme tills gröten är klar.
2. Under tiden gröten kokar skalar du morötterna och kokar dem mjuka i lätt saltat vatten. Mixa sedan morötterna släta i en blender eller med stavmixer.
3. Blanda ströbröd och grädde och låt det svälla 10 minuter.
4. Blanda gröt, morot, ströbröd och ägg.
5. Smaka av med salt och peppar (muskot om du vill).
6. Häll smeten i en smörad ugnform och "nagga" med en sked så att det blir vackra vågor på ytan. Klicka smör över smeten.
7. Grädda i 175 grader i cirka 1 timme.

För mer information och fler bilder, vänligen kontakta:

Ulrika Anderberg, Intendent/Kommersiell ombordchef på Eckerö Linjen
Telefonnummer: +358 (0)40 5838180
E-post: intendent.eckero@eckerolinjen.ax

Tove Lolax, Kommunikatör på Eckerö Linjen
Telefonnummer: +358 (0)457 3424235
E-post: tove.lolax@eckerolinjen.se

Om Eckerö Linjen Ab

Eckerö Linjen trafikerar den kortaste vägen mellan Sverige och Åland, båtresan tar endast två timmar i en riktning. Förutom kryssningsverksamheten med fartyget M/S Eckerö arrangerar Eckerö Linjen resepaket på Åland för både privatpersoner och grupper. Genom Eckerö Linjen går det att boka rum på de flesta av Ålands hotell, ett rum på ett gästhem eller en av 400 stugor över hela Åland liksom aktivitetspaket såsom golf- eller fiskeresor. Eckerö Linjen har idag ca 240 anställda och en årsomsättning på cirka 600 miljoner kronor. Eckerö Linjen är en del av Eckerökoncernen, som bedriver verksamhet inom sjöfart och turism. I koncernen ingår även Birka Cruises, Eckerö Shipping, Eckerö Line och Williams Buss.