



Glædelig Jul

Puk's Delikatesser
Julekalender 2022

1. December



1. December



Aioli

Så blev det 1. december og første låge i julekalenderen skal åbnes. Vi lægger ud med en lille nem aioli, som er super lækker tilbehør til bl.a. kød eller kartofler.

Du skal bruge:

2 æggeblommer
1 spsk. hvidvinseddike
2 tsk. Hvidløgs Granulat
1 spsk. citronsaft
1 tsk. sennep
½ tsk. salt
Peber
3 dl. smagsneutral olie

Sådan gør du:

1. Pisk æggeblommer, eddike, Hvidløgs Granulat, citronsaft, sennep og salt sammen.
2. Tilsæt olien i en tynd stråle mens du pisker. Pas på med at hælde olien i for hurtigt, den skal hele tiden nå at optages i aiolien.
3. Smag til med salt og peber.



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk



2. December



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk



2. December



Jule Salat

Denne salat er perfekt til både and og flæskesteg. Den bitre grønkål står godt sammen med det søde, syrlige og friske fra frugten. Sammen med dressingen og de honningristede nødder med et strejf af salt, gør det salaten dejligt afbalanceret. Den er et fint indslag på ethvert julebord.

Til 4 personer::

Sådan gør du:

300 g. fintsnittet grønkål
2 appelsiner
150 g. grønne vindruer
100 g. blåbær
100 g. pekannødder
20 g. smør
2 tsk. honning
1 knsp. salt
2-3 spsk. Rabarber Salat-
dressing med Peber

1. Smelt smøret på en pande ved middel varme.
2. Kom nødderne på panden sammen med honning.
3. Rist nødderne nogle minutter, til de er blevet mørkere og honningen er karamelliseret.
4. Drys med salt og lad dem køle af på et stykke papir.
5. Skær skrællen af appelsinen og skær den i mindre stykker.
6. Halver vindruerne
7. Kom grønkålen i en skål med appelsin, vindruer, blåbær.
8. Hæld dressingen over og kom til sidst nødderne på.



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk



3. December



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk



3. December



Foccacia

Dette madbrød er let og lækkert, og med den klassiske blanding af Persillade, sætter det prikken over i'et til de fleste retter.

Du skal bruge:

25 g. gær
500 g. tipo 00 mel
4 dl. lunt vand
1 tsk. salt
1 dl. olivenolie
2 tsk. Persillade
1 tsk. groft salt

Sådan gør du:

1. Smulder gær i en skål og opløs det i vandet.
2. Kom 0,5 dl. olivenolie i sammen med salt og rør melet i. Du skal ikke nødvendigvis bruge alt melen, dejen skal være lidt klisteret.
3. Lad dejen hæve et lunt sted i en time.
4. Læg bagepapir i et ildfast fad og fordel halvdelen af den tilbageværende olie derpå.
5. Kom dejen i fadet og lad den efterhæve i 30 minutter.
6. Kom den sidste olie over og drys med Persillade og groft salt.
7. Brug fingrene til at lave fordybninger i brødet.
8. Bag i 20 min. ved 220°C



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk



4. December



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



4. December Jule cupcakes



2. søndag i advent, og det er tid til lidt julehygge. Prøv at lave disse krydrede, svampede cupcakes, fint pyntet med creme cheese frosting. Det vil virkelig få sat gang i julestemningen.

Du skal bruge:

175 g. sukker
100 g. smør
2 æg
2 dl. mælk
1 tsk. vanilje
1 tsk. Julekrydderi
150 g. mel
2 tsk. bagepulver

200 g. smør
200 g. flødeost
500 g. flormelis
1/2 tsk. vanilje
Rød og grøn pastafarve
Krymmel

Sådan gør du:

1. Rør smør og sukker godt sammen.
2. Pisk æg i sammen med mælk, vanilje og Jule Krydderi.
3. Til sidst piskes mel og bagepulver i.
4. Fordel dejen i forme og bag dem i 20 minutter ved 180°C.
5. Lad dem køle helt af før du kommer frosting på.
6. Pisk smør til det bliver luftigt og hvidt.
7. Pisk flødeosten i sammen med vanilje.
8. Pisk flormelis i til det har en cremet konsistens, men stadig er fast nok til at kunne stå selv.
9. Del frosting i to og farv det i hver sin farve.
10. Kom det i to sprøjteposer og pynt cupcakesene med frosting og krymmel.



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



5. December



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



5. December



Små bagte kartofler med sennepscreme

Små sprøde kartofler fyldt med en frisk creme.
Et lækker tilbehør til det meste kød, fisk eller kylling.

Til 4 personer:

Sådan gør du:

800 g. små kartofler
2 spsk. olie
Salt og peber
1 dl. creme fraiche
1 spsk. Værtens Bedste
Sennep
2 tsk. lys sirup
2 spsk. citronsaft
Salt og peber
Finthakket rødløg
Purløg

1. Vask kartoflerne grundigt.
2. Skær et kryds i dem.
3. Vend dem i olie og krydder dem med salt og peber.
4. Bag dem i ovnen i 45 min. ved 220°C.
5. Rør creme fraiche sammen med sennep, sirup, citronsaft og smag til med salt og peber.
6. Når kartoflerne er færdige, trykkes de åbne og fyldes med sennepscreme og pyntes med purløg og rødløg.



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



6. December



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



6. December



Karamel fudge

I julen hører sig lidt ekstra julegodter til, og selvom den her karamelfudge kan spises hele året, bliver den stadig en del af mit fad med konfekt i år. Men pas på, den er stærkt vanedannende.

Du skal bruge:

1 dåse kondenseret mælk
150 g. brun farin
100 g. smør
2 spsk. Karamel Sirup
200 g. hvid chokolade
½ tsk. salt

Sådan gør du:

1. Kom kondenseret mælk, farin, smør, Karamel Sirup og salt i en gryde.
2. Kog det op ved middel varme. Rør ofte i det, så det ikke brænder på.
3. Kog det i ca. 5 minutter til det bliver tykt. Fortsæt med at røre i det.
4. Hak chokoladen groft og smelt det i fudgeblandingen.
5. Kom det i en form beklædt med bagepapir og lad det køle af i 4-5 timer.
6. Skær det ud i firkantede stykker.



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



7. December



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



7. December



Grillet Panini

Tørpesto er pesto, hvor du selv tilsætter vand og olie, og derved kan have en pesto med meget lang holdbarhed - også efter åbning. Her er den brugt i en grillet panini med avokado, skinke og mozerella.

Du skal bruge:

1 spsk. Basilikum Tørpesto
1 spsk. vand
1 spsk. koldpresset rapsolie
1 stk. sandwichbrød
½ avokado
11 tsk. citronsaft
Rucola salat
4 finthakkede cherrytomater
Finthakket rødløg
75 g. serano skinke
3 skiver frisk mozerella

Sådan gør du:

1. Rør Basilikum Tørpesto sammen med vand og tilsæt olie.
2. Smør den nederste del af brødet med pestoen.
3. Mos avokadoen sammen med citronsaft og fordel det på den øverste del af brødet.
4. Læg brødet sammen med rucola, skinke, mozerella, rødløg og tomater i.
5. Grill den i en paninitoaster i nogle minutter.



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



8. December



8. December



Kyllingefrikadeller

Små fine kyllingefrikadeller der er inspireret af det tyrkiske køkken. De passer godt til en salat med fladbrød, til pitabrød eller til madpakken.

Du skal bruge:

800 g. hakket kyllingekød
½ rød peberfrugt
1 grøn mild chilipeber
½ rødløg
2 tsk. Tyrkisk Blanding
2 tsk. salt
Peber
Olie til stegning

Sådan gør du:

1. Hak alle grøntsagerne fint.
2. Rør kyllingekødet med salt, peber og tyrkisk blanding.
3. Vend grøntsagerne i kødet.
4. Form små frikadeller og steg dem ved middel varme.



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk



9. December



9. December



Langtidsbagte tomater

Langtidsbagte tomater er søde og kraftige i smagen, og kan bruges i burgere, sandwich og som tilbehør til maden.

Du skal bruge:

500 g. cherrytomater
2 spsk. olivenolie
2 spsk. hvidvinseddike
2 spsk. honning
1 tsk. salt
Citron Peber
Timian

Sådan gør du:

1. Skær alle tomaterne i halve, og læg dem i et ildfast fad.
2. Kom olivenolie, hvidvinseddike og honning ved, og fordel det godt på tomaterne.
3. Drys salt og Citron Peber over og kom lidt frisk timian ved.
4. Bag dem i ovnen i et par timer ved 150°C.
5. Opbevar dem i et lukket glas i køleskabet.



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk



10. December



10. December



Frittata

Frittata er en italiensk æggekage med kartoffel. Den er lækkert krydret, og kan spises både til aften og frokost.

Du skal bruge:

400 g. kogte kartofler
100 g. revet squash
1 rødløg
1 rød peberfrugt
150 g. chorizo
10 æg
½ dl. mælk
1 tsk. salt
Peber
2 tsk. Italiensk Blanding

Sådan gør du:

1. Rist chorizoen på en tør pande.
2. Tag pølsen fra og rist alle de fintsnittede grøntsagerne i et par minutter.
3. Skær kartoflerne i skiver og læg dem i et ildfast fad med bagepapir.
4. Kom grøntsagerne over kartoflerne sammen med chorizoen.
5. Pisk æg med mælk, salt, peber og Italiensk Blanding.
6. Fordel æggeblandingen i fadet.
7. Bag det hele i 30 minutter ved 160°C.



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk



11. December



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



11. December



Julens bedste sild

Ingen julefrokost uden sild, og denne er efter min mening en af de bedste, samtidig er den virkelig nem at lave.

Du skal bruge:

1 dl. creme fraiche 18%
1 spsk. mayonnaise
3 spsk. Jule Sennep
2 tsk. sirup
1 spsk. kapers
4 cornichoner
1 lille rødløg
1 tsk. salt
Peber
250 g. marinerede sildefileter
Dild

Sådan gør du:

1. Rør creme fraiche sammen med mayonnaise . sennep og sirup.
2. Hak kapers og cornechoner fint, og kom det op i dressingen.
3. Skær tynde skiver af løget til pynt, og hak resten fint og kom det i dressingen.
4. Smag til med salt og peber.
5. Skær silden ud i passende stykker, og læg dem i dressingen.
6. Pynt med rødløg og dild.



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



12. December



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



12. December



Græskarsuppe

Selvom tørpesto er lavet til at blive rørt op til pesto, kan det også bruges direkte i madlavningen som her. Græskarsuppe er en fantastisk ret, der smager lige så godt kold som varm. Denne udgave er fyldt med lækre grøntsager, og har et ekstra strejf af chili.

Du skal bruge:

1 hokaidogræskar
3 gulerødder
1 rød peberfrugt
4 fed hvidløg
2 tsk. Chili Tørpesto
5 dl. vand
¼ dl. fløde
2 tsk. salt
Peber
Lidt olie til stegning
Creme fraiche 18%

Sådan gør du:

1. Skyl græskaret grundigt, fjern kernerne indvendigt, og skær det i grove stykker. Du skal også bruge skrællen.
2. Skræl gulerødderne og skær dem i grove stykker sammen med peberfrugten.
3. Steg alle grøntsagerne i et par minutter i en stor gryde.
4. Knus hvidløget og steg det med sammen med Chili Tørpesto.
5. Kom vandet ved, og kog det i 20 minutter.
6. Kom det i en blender, og blend det hele til det er helt ens i konsistensen.
7. Kom det tilbage i gryden, og tilsæt fløden.
8. Kog det op og smag til med salt og peber.
9. Server det med creme fraiche og et godt brød.



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



13. December



13. December



Kartoffel - Jordskokkegratin

Jordskokker er en af vinterens vidunderlige rodfrugter. De har en speciel sødlig smag, som kan noget helt særligt i maden. Denne gratin er et fint tilbehør til både hverdag og fest.

Du skal bruge:

1 kg. kartofler
500 g. jordskokker
1 dl. mælk
1 dl. fløde
3 æg
100 g. revet emmentaler
2 tsk. Ramsløg Salt
Peber

Sådan gør du:

1. Rens jordskokkerne og skræl kartoflerne
2. Kog dem i 20 min.
3. Kom dem i en stor ovnfast skål, og mos dem groft med en gaffel - der må gerne være store stykker i.
4. Pisk æg sammen med fløde, mælk, salt og peber og vend osten i.
5. Rør det sammen med mosen og bag det i 25 min. ved 225°C.



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



14. December



14. December



Salat med stegte rejer

Denne salat er et frisk pust i julens ellers tunge og fede mad. Den kan bruges både til frokost og aften, og tager kun et øjeblik at lave. Serveres med et godt, groft brød til.

Du skal bruge:

500 g. store rejer, rå
1 rød chili
¼ ananas
4 forårsløg
4 håndfulde spinat
2 spsk. olivenolie
1 tsk. Ingefær Salt
1 lime

Sådan gør du:

1. Rens rejerne og skær ananas i små tern.
2. Skyl spinaten og lad den dryppe af.
3. Hak chili og forårsløg fint.
4. Varm en wok op med olivenolie.
5. Steg rejerne med chili og ananas, og krydder med Ingefær Salt.
6. De er færdige, når de er røde og møre.
7. Anret spinaten med rejer, ananas, chili.
8. Snit forårsløg og kom over sammen med saften fra limen



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk



15. December



15. December



Brændte mandler med chili salt

Brændte mandler er en af julens klassikere. Denne udgave har lidt ekstra bid med salt og et strejf af chili

Du skal bruge:

400 g. mandler
1 dl. vand
250 g. sukker
2 tsk. Chili Salt

Sådan gør du:

1. Kom mandler, vand og sukker på en pande og varm det op ved middel varme.
2. Lad det koge ind, mens du rører i det, til det er en tyk brun karamel, der lægger sig om mandlerne.
3. Kom dem over på et bagepapir og drys Chili Salt over.
4. Lad dem køle af, og bræk dem fra hinanden.



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk



16. December



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



16. December



Rocky Roads

Rocky roads er en fantastisk snack fyldt med chokolade, karamel, peanut butter, skumfiduser og alle de ting man kan ønske sig. Endnu en ting der passer perfekt til konfektfadet.

Du skal bruge:

400 g. lys chokolade
100 g. Peanut Butter
10 x flødekarameller
70 g. dragerede hasselnødder med mørk chokolade
40 g. saltede peanuts
30 g. mini skumfiduser
Jule krymmel til pynt

Sådan gør du:

1. Smelt chokoladen ved svag varme sammen med peanut butter.
2. Når det er smeltet helt, røres resten af ingredienserne i. Gem lidt skumfiduser til pynt.
3. Fordel det i et fad med bagepapir.
4. Pynt med krymmel og skumfiduser og lad det køle af i 2-3 timer til det er helt størknet.
5. Skær det i fine små firkanter.



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



17. December



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



17. December



Braiseret svinekød med sennepssauce

Hvis du har lidt ekstra tid til maden i weekenden, så kan du prøve med denne ret, med super mørt svinekød, rodfrugter og en lækker cremet sennepssauce. Serveres med kartofler eller ris.

Til 4 personer:

600 g. nakkefilet
3 spsk. Øl Sennep
3 gulerødder
3 persillerødder
100 g. perleløg
5 dl. vand
2,5 dl. fløde
Salt og peber

Sådan gør du:

1. Skær kødet i store stykker på ca. 7x7 cm.
2. Smør kødet ind i Øl Sennep og krydder med salt og peber.
3. Lad det marinere i et par timer.
4. Skræl gulerødder og persillerødder og skær dem i mindre stænger.
5. Kom kødet i et ildfast fad med alle grøntsagerne og vandet.
6. Steg det ved 160°C i tre timer – vend kødet når halvdelen af tiden er gået.
7. Når der mangler en halv time af tiden, tilsættes fløden, og sauce smages til med Øl Sennep, salt og peber.



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



18. December



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



18. December



Juleboller

4. søndag i advent, og vi skal tænde det sidste lys i adventskransen. Hvorfor ikke bruge dagen med at bage de lækreste, blødeste juleboller?

Du skal bruge:

Sådan gør du:

50 g. gær
100 g. smør
4 dl. jule te - afkølet
2 æg
3 spsk. sukker
½ tsk. kardemomme
½ tsk. salt
700 g. hvedemel
30 g. bageenzym
Perlesukker

1. Smulder gæret i en stor skål.
2. Kom 1 æg, sukker, kardemomme ved.
3. Smelt smøret i en gryde, og tag gryden af varmen. Kom den kolde te op i smøret, så blandingen bliver lun og ikke for varm.
4. Kom det op i skålen til gæret uden at røre i det. Lad det stå til gæren bobler op – ca. 5 minutter.
5. Rør melet i sammen med bageenzym og salt, og ælt det sammen indtil dejen er jævn. Den må godt være lidt klistret.
6. Lad dejen hæve ca. en time, til den har dobbelt størrelse.
7. Form bollerne og læg dem på en bageplade med bagepapir.
8. Lad dem efterhæve i ca. 30 minutter.
9. Pensel dem med et pisket æg og drys perlesukker på.
10. Bag dem i 15-20 minutter ved 200°C.



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



19. December



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



19. December



Kartoffelbrød med serrano og mozerella

Kartoffelbrød bagt på panden, med lækker fyld. Brødet bliver helt blødt og elastisk og smager fantastisk. Brødet kan også bruges alene, som tilbehør til maden.

Du skal bruge:

25 g. gær
2,5 dl. mælk
300 g. kartoffel
450 g. mel
2 tsk. salt
Olie til stegning

Krydderolie med Chili
Serranoskinke
Frisk mozerella
Tomat
Rødløg
Basilikum

Sådan gør du:

1. Skræl kartoflerne og kog dem til de er møre.
2. Lad dem køle lidt af, til de er lune.
3. Opløs gær i mælken, og kom det i en blender sammen med kartoflerne og salt.
4. Kom mel i en stor skål, og tilsæt kartoffelmassen. Ælt det til det er jævnt og smidigt.
5. Lad det hæve i 2 timer.
6. Form det til fladbrød, og steg dem på panden i lidt olie til de er gyldne og færdigbagt.
7. Kom serranoskinke, mozerella, tomat og rødløg på.
8. Hæld lidt krydderolie med chili over og pynt med basilikum.



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



20. December



20. December



Rødkål

Rødkål hører til på julebordet, og hvorfor ikke lave den selv? Det er super nemt, det kan laves lang tid i forvejen, og så smager det langt bedre end det man kan købe færdigt.

Du skal bruge:

800 g. rødkål
2 spsk. andefedt
20 g. smør
1 dl. hvidvinseddike
100 g. sukker
1 dl. ribssaft
3 spsk. ribsgelé
3 stjerneanis
½ tsk. stødt nelliker
Salt og peber

Sådan gør du:

1. Snit kålen fint.
2. Kom kålen i en gryde med smør og andefedt.
3. Steg det et par minutter til det falder lidt sammen.
4. Kom resten af ingredienserne i, og kog det i en halv times tid ved svag varme.
5. Smag til med salt, peber, sukker og eddike.



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



21. December



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



21. December



Andeburger

Hvis man skulle være så heldig, at stå tilbage med en masse rester af anden fra juleaften, så er dette en opskrift der klart kan anbefales.

Du skal bruge:

500 g. anderester
50 g. smør
2 spsk. andefedt
1 dl. andefond
Hvidløg Salt
Peber

Burgerboller
Rødkål
Salat
Salatmayonnaise

Sådan gør du:

1. Pil alt kødet af skroget og skær bryststykkerne i små stykker.
2. Smelt andefedt og smør i en gryde, og kom anden ved.
3. Varm det op og tilsæt andefonden.
4. Lad det simre i et par timer ved svag varme, til kødet falder helt fra hinanden.
5. Væsken skal koges væk, men kødet må ikke blive tørt.
6. Smag det til med Hvidløg Salt og peber.
7. Varm bollerne og lav burgere med salatmayonnaise, salat, rødkål og and.



Puk's Delikatesser

www.puksdelikatesser.dk



22. December



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk



22. December



Pasta med røget laks

Hvis I trænger til lidt afveksling fra al julemaden, kan I prøve med denne nemme pastaret med varmrøget laks og ramsløg pesto.

Til 4 personer:

Sådan gør du:

500 g. fettuchini
500 g. varmrøget laks
1 bdt. grønne asparges
200 g. cherrytomater
3 spsk. Ramsløg Tørpesto
3 spsk. vand
3 spsk. olivenolie

1. Rør tørpestoen op med vand, og tilsæt olien.
2. Kog pastaen efter anvisning på pakken.
3. Damp asparges i 2 minutter.
4. Kom pastaen i en stor skål.
5. Skær tomater i halve og asparges i mindre stykker.
6. Vend pastaen med pestoen, og kom laks, cherrytomater og asparges på.



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk



23. December



23. December



Tranebær kompot med appelsin

Det er lillejuleaften, og vi kan begynde at gøre klar til julemiddagen i morgen. Her er et bud på et lidt anderledes tilbehør til julebordet, men som passer fint til anden.

Du skal bruge:

Sådan gør du:

250 g. tranebær
1 økologisk appelsin
1 dl. rørsukker
0,5 dl. rom
1 tsk. Citron Salt

1. Riv skrallen fint på et rivejern, du skal bruge en lille tsk. fintrevet appelsinskal.
2. Skær det hvide af appelsinen, skær kødet ud uden alle hinderne og hak det fint.
3. Kom tranebær, appelsin, appelsinskal, rom, rørsukker og Citron Salt i en gryde.
4. Kog det ved svag varme i 20 minutter.
5. Kom det på et glas og lad det køle af inden servering.



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk



24. December



24. December



Jule drinks

Så blev det juleaften, og den sidste låge i julekalenderen skal åbnes. Til denne dag har jeg lavet en lækker kirsebær sirup, som kan bruges til at lave en fin jule velkomstdrink til dine gæster.

Du skal bruge:

4 cl. gin
2 cl. Kirsebær Sirup
10 cl. tonic
2 stjerneanis
Isterninger

Sådan gør du:

1. Kom isterninger i et glas sammen med sirup og gin.
2. Tilsæt tonic og til sidst et par stjerneanis.

Mens I nyder jeres juledrinks, vil jeg ønske jer en rigtig glædelig jul.



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk



Puk's Delikatesser
www.puksdelikatesser.dk





Glædelig Jul

*De kærligste hilsner
fra Puk*