

SMÖR

KÄRNA, BRYNA, BAKA

Det här är en PDF av min bok *Smör – Kärna, bryna, baka* som släpps 3 februari 2014. Du har den i din hand för att du förbeställt boken direkt av mig eller så har du fått den av någon som i sin tur förbeställt den.

Vill du ha den som en 'riktig' bok finns det två alternativ som jag rekommenderar extra mycket.

Beställ ett signerat exemplar av mig här.

Köp den via Bokus här.

Om du gillar boken får du gärna skriva en recension av den på Bokus här.

Har du några som helst frågor får du gärna kontakta på johan@matgeek.se eller via Twitter ([@johanhedberg](https://twitter.com/johanhedberg)).

/Johan Hedberg

SMÖR

KÄRNA, BRYNA, BAKA



NATUR &
KULTUR

Johan Hedberg
Fotografi Ulrika Ekblom

Johan Hedberg

SMÖR

KÄRNA, BRYNA, BAKA

NATUR & KULTUR



INNEHÅLL

5 FÖRORD

6 KÄRNAT SMÖR

Alltings början – det hemgjorda smöret. Smaksätt smöret genom att syra det. Hur enkla tillbehör gör att det smakar som bäst.

40 Vallmobackens mejeri

42 SMÄLT OCH KLARAT SMÖR

När smöret övergår i flytande form kommer mängder av smaker fram som vi drar nytta av i mat, såser och godsaker.

72 Ängsholmens gårdsmejeri

74 BRYNT SMÖR

Gör det perfekta brynta smöret. Använd det sedan där den nötiga smaken passar som bäst – i allt.

126 Löts gårdsmejeri

128 SMÖR I DEG

Klassikerna mördeg och smördeg. Petit chou i olika former. Bullar och praliner. Godsaker där smöret är huvudingrediensen.

159 REGISTER

160 TACK



*"Good bread is the most fundamentally satisfying of all foods;
and good bread with fresh butter, the greatest of feasts."*

James Beard

För mig har smöret alltid varit mittpunkten i köket. Sedan jag var liten och klåfingrigt norpade nygräddade kakor från min farmor till idag när jag till fullo förstår vilken magisk produkt det är så har min passion för smör hela tiden vuxit.

På samma sätt som jag aldrig kommer glömma de livsavgörande ögonblicken har upplevelser kopplade till smör skapat outplånliga spår i min hjärna. Nu vill jag inte på något sätt jämföra min sons födelse med första gången jag åt ett perfekt syrat smör, men båda har sina platser och på ålderns höst vill jag att just de sakerna är det som finns kvar längst.

Att en så enkel produkt direkt från naturen, som tillverkas utan en massa krusiduller, kan leda till känslostormar och passion är inget man ska vara rädd för. Istället, lär känna ditt smör. Lär dig tygla det och utveckla det. För i smöret finns kärnan till all god matlagning och bakning.

Ett gott bröd är ett gott bröd, men ett gott bröd med ett bra smör är ett konstverk.

En sockerkaka är ett ljuvligt bakverk, men en sockerkaka med brynt smör i gör att smaklökarna tar små glädjesprång.

Johan Hedberg



KÄRNAT SMÖR

Jag förknippade länge att göra eget smör med någon skolbok som innehöll svartvita bilder på gamla gummor som kärnade smör. Det var något som hörde historien till, tänkte jag. Men vi som växte upp under "den mörkaste epoken" i mat-Sveriges historia" (70-talet) har börjat återta mycket av den förlorade kunskapen. Vi lär oss att baka surdegbröd, fermentera allsköns mat, stoppa korv och laga mat från grunden. Det är inte så mycket trend som att det är själavårdande att veta var ingredienserna kommer ifrån, att inget konstigt blandats i och att det finns många sätt att använda råvaran på. Vi har helt enkelt börjat bry oss.

Någonstans där testade jag att kärna eget smör. Jag hade förväntat mig en komplicerad process och otaliga försök för att lyckas. Faktum är att det blev bra direkt. Jag la smöret i en skål och åt med lite färskt bröd. Total lycka.

Det har blivit en hel del utforskande på vägen. Bortsett från den romantiserade bilden av det egna smöret finns det praktiska fördelar med att kärna sitt eget smör. Undersökningar visar att av de primära smakämnenas finns det efter en vecka bara 60 procent kvar. Efter 20 dagar har det minskat till 10 procent.

Så vill man äta det godaste smöret ska det vara färskt. För smör har oerhört många nyanser. Det finns 120–150 smakkomponenter i ett smör och hur de utvecklas beror bland annat på hur man syrar smöret. Vilka mjölksyrebakterier är det som tillsätts och hur länge får de verka?

Att kärna sitt eget smör kan vara så enkelt som att vispa grädde tills fett-dropparna slås ihop och man står med smör respektive kärnmjolk. Eller så kan det vara en process som tar flera dagar i anspråk och levererar ett resultat som gör att man vill öppna en egen liten delikatessaffär bara för att få sälja över disk.

Vi köper idag en massa dyrt, importerat smör. Det är rent vansinne. Mycket tyder på att när vikingarna gjorde sina utflykter ner till Frankrike lämnade de inte bara efter sig rykande byar utan delade också med sig av kunskapen kring hur man gör smör. De goda fransoserna tackade oss genom att tusen år senare sälja sitt smör i våra saluhallar till hutlösa priser. Ironin är fullbordad. Bryt cirkeln och gör ditt eget smör istället. Eller stötta våra lokala producenter. Det finns garanterat någon i din närhet som gör fantastiskt smör.

ENKELT SMÖR

MÄNGD 250 g smör TID 20 minuter

- Att göra sitt eget smör är hur enkelt som helst. Vi använder det moderna kökets vanligaste redskap och gör samma sak som våra förfäder gjort sedan urminnes tider. Somliga förespråkar att man inte ska vara alltför noga med att få bort kärnmjölken, då den bidrar med smak. Men samtidigt är det i de fickor som finns kvar med vätska som det på sikt kan gro tråkigheter. Vill man ha ett smör som står sig lite längre är det bäst med så lite kärnmjolk som möjligt.

5 dl kylskåpskall grädde, helst 40 %
1 g (ca 1 krm) salt

Vispa grädden med elvisp i en bunke på medelhastighet. Först blir det vispad grädde och allt är som vanligt. Fortsätt ett tag till. Nu bildas det smörkuler och kärnmjolk (den tunna vita vätskan). Vispa lite till så att så mycket som möjligt av kärnmjölken har släppt från smöret. Håll därefter av kärnmjölken, men spara den för att baka på, ha i smoothies eller använda till en god sås. Håll riktigt kallt vatten i bunken och knåda smöret med händerna. Håll av vattnet och tillsätt nytt. Upprepa tills vattnet är helt klart. Massera smöret med träslev så att all kärnmjolk ältas bort. Tillsätt salt och smaka av. Mer eller mindre salt är en smaksak. Packa in och förvara svalt. Håller minst 1 vecka.



TIPS | Tillsätt flingsalt för en annan karaktär på smöret.

Slutresultatet påverkas av temperaturen på grädden när du kärnar den. Kylskåpskall grädde är enkel att kärna och ger ett fett smör. Är grädden däremot cirka 16 grader blir smöret syrligare och smakrikare. För enkelhetens skull står det kylskåpskall i recepten, men våga experimentera lite!

SYRAT SMÖR

MÄNGD 250 g smör TID 20 minuter + 1 dygns väntan

- Har man lite tid på sig är det alltid värt att syra smöret. Det ger mer smak och personlig karaktär. Hur länge man syrar grädden är en smaksak. Det blir helt olika slutprodukter beroende på om man har haft det framme 24 timmar eller i kylan 48 timmar. När vi köper smör av hantverkare har de stenkoll på hela temperaturkurvan under syrningsprocessen. Det är också det, förutom gräddens smak, som ger så stor skillnad mellan olika smör.

Det korna äter påverkar färgen på mjölken och i sin tur smöret. Mer betakaroten ger en gulare produkt. I *Nordisk familjebok* från 1890 rekommenderas att ge kon 5–8 kg morötter per dag för ett riktigt gult sommarsmör.



1 msk filmjolk
5 dl grädde, helst 40 %
1 g (ca 1 krm) salt

Blanda fil och grädde, täck med lock eller plastfolie och låt stå i rumstemperatur 24 timmar. Ställ in i kylan 3–4 timmar och följ därefter instruktionerna i receptet Enkelt smör på sidan bredvid.

TIPS | Den snabba varianten av syrat smör innebär att man köper crème fraîche i butiken och vispar till smör. Jag brukar köpa vispgrädde på ½-liters tetra med skruvlock. Skruva av, håll i filmjolk, skaka lite försiktigt och märk upp med en penna. Enkelt och behändigt.

TREDAGARSSMÖR

MÄNGD 750 g smör TID 20 minuter + 3 dygns väntan



TIPS | Våga testa lite längre syrnings-
tider. Eller blanda 5 dl grädde
med 1 msk filmjolk, ställ in i kylan och låt stå
1 vecka. Smaka, vispa, testa.
Gör ett potatismos och vänd ner ett par
klickar av ett smör som syrats riktigt länge.
Näst efter potatismos med brynt smör är det
här min absoluta potatismosfavorit.

Var det för att öka hållbarheten som man
förr i tiden syrade sitt smör? Ytterst
tveksamt. Det var snarare så att man hade
så pass få kor i det medelstora hushållet att
en dags produktion av grädde inte räckte
att göra smör av. Alltså ställde man den åt
sidan några dagar och fortsatte samla på sig
varje dag tills man hade tillräckligt. Allt
blandades samman och kärnades. Förmod-
ligen uppskattade man inte den nästan lite
ostiga smak som vi idag betalar dyra
pengar för, men tiderna förändras som
bekant. Jag älskar smör som syrats riktigt
länge.

15 dl grädde, helst 40 %
3 msk filmjolk
3 g (ca 3 krm) salt

MORGON DAG 1: Blanda 5 dl grädde med 1 msk
fil. Täck och låt stå framme i rumstemperatur.

MORGON DAG 2 OCH 3: Upprepa som dag 1
i separata bunkar.

DAG 4: Blanda samman grädden från alla
dagarna, ställ in i kylan 3–4 timmar och vispa
enligt instruktionerna i receptet Enkelt smör på
sidan 8.

CRÈME FRAICHE

MÄNGD 500 g TID 3 dygn

Göra egen crème fraiche kan verka onödigt
bökigt då den vi köper i butikerna i regel är
bra. Men den man gör själv går att få
perfekt syrad. Ibland vill man ha en lite
lenare crème fraiche att vispa lätt och
servera på äppelkakan. Andra gånger passar
det bättre med en riktigt syrlig variant som
placeras under en rejäl klick löjrom från
Vänern.

500 g grädde, helst 40 %
1 msk filmjolk

Blanda grädde och fil, täck med lock eller
plastfolie och låt stå i rumstemperatur 3 dygn.
Kontrollera genom att röra lite sakta i den.
Smaka av löpande och när blandningen har
rätt konsistens är den redo att användas. Tänk
på att crème fraiche stelnar en aning när den
ställs in i kylan. Håller minst 10 dagar.



TIPS | Smält socker i en stekpanna.
Lägg i några klickar smör och
stek skalade äppelklyftor tills de mjuknat en
aning och karamelliserats. Lägg upp på en
tallrik och servera med en sked crème fraiche
och lite rivet citronskal.
Koka upp 2 dl crème fraiche och ½ dl visp-
grädde. Slå över 250 g hackad god choklad.
Rör tills det är helt slätt. Låt stelna 24 timmar i
rumstemperatur (ett svalt skafferi är perfekt).
Rulla tryfflar av den stelnade smeten. Chokladen
får en fantastiskt trevlig syrlig nyans.

JUNGFRUSMÖR

MÄNGD 250 g smör TID 1 dygns väntan

Det här receptet kom jag i kontakt med första gången jag träffade vildhjärnorna från Vallmbacken. Patriks och Zandras uppfinning som tagit den kulinariska världen med storm är genial i sin enkelhet – om man behåller kärnmjölken i smöret försvinner inga av de ursprungliga smakerna. Smöret blir syrligt och väldigt friskt. Det här är ett smör som serveras före middagen, för precis som bra champagne ska det godaste av de nätta smakerna ätas först, innan smaklökarna sakta fördärvas. Lite bröd är allt som behövs för att smöret ska komma till sin rätt.

- 1 msk filmjolk
- 5 dl grädde, helst 40 %
- 1 g (ca 1 krm) salt

Blanda fil och grädde, täck med lock eller plastfolie och låt stå i rumstemperatur 24 timmar. Ställ in i kylan minst 3–4 timmar för att kyla ner ordentligt.

Vispa med elvisp tills det övergår från vispad grädde till en lite grynigare massa. Sänk hastigheten på elvispen och övervaka nu noggrant vad som sker. Precis när kärnmjölken och smörkornen börjar separeras avbryts vispandet. Tillsätt salt, smaka av och flytta därefter smöret till en skål eller burk. Packa ihop det en aning. Håller 3 dagar i kylan.

Det kräver lite övning för att ta det i exakt rätt ögonblick, men poängen är att så mycket som möjligt av kärnmjölken ska vara kvar.



TIPS | Det är oerhört viktigt att grädden är ordentligt kyld för att man ska lyckas med receptet. Ställ den i kylskåpets kallaste del.

Förr i tiden formades varje kunds smörstycke med två smörspatlar som kallades scotch hands. Med spatlarnas räfflade yta kan man göra fina koner för individuell servering.

KALLRÖKT SMÖR

MÄNGD 500 g smör TID 40 minuter

I början av sommaren såg det ut som att Det Stora Projektet skulle vara att bygga en rök. Jag läste på om olika lösningar, diskuterade med erfarna hemmarökare och var en hårmsmån från att engagera en svetsare. Sedan kom nästa projekt – bada. Röken fick vänta ett år. Men kallrökt smör kan jag inte klara mig utan ett helt år. Det fick bli en MacGyverish-lösning på det hela.

- 500 g rumstempererat smör
- 1 stor bunke
- rökspån (jag använder gärna enträ)
- 1 läskburk av aluminium
- 1 mjuk slang, minst 40 cm (jag tog häverten från akvariet)
- silvertejp och plastfolie

Pressa ut smöret mot sidorna i en stor bunke. Röken får fäste på smörets yta. Ju större yta, desto mer röksmak.

Häll i ½ dl rökspån i läskburken. Stick ner slangen genom hålet, men inte mer än 1 cm ner i burken. Fäst slangen och täta med hjälp av silvertejpen. Led slangen till bunken. Täck bunken med plastfolie och täta extra vid slangen. Sätt aluminiumburken på en värmekälla. Direkt glöd kan bli för varmt så jag tar antingen min kökssvets på behörigt avstånd eller kaminen från älgpasset, eller så ställer jag burken på en platta inomhus tills den blivit så varm att det uppstår rökutveckling i den.

Röken kommer nu att stiga in i slangen,



kylas ner på sin väg till bunken och därefter smaksätta smöret. Låt röken ligga i bunken cirka 5 minuter innan plasten avlägsnas. Rör om i smöret och provsmaka. Håller minst 1 vecka i kylan.

TIPS | Det kan bli vissa problem med värme och plastslang, men eftersom jag gör det här max ett par gånger per år tror jag inte att effekterna på min hälsa ens blir mätbara.

Smör smälter vid 32 grader. Så länge röken inte är varmare kommer allt att vara frid och fröjd.

HONUNGSSYRAT SMÖR

MÄNGD 250 g smör TID 3 dagar



I binas mage finns det mjölksyrabakterier och dessa följer med genom systemet när det bildas honung. Svenska forskare har hittat 13 olika mjölksyrabakterier i det som kallas vildhonung, att jämföra med växter, som ofta bara har 4-5 mjölksyrabakterier i sig. Så länge honungen har en vattenhalt på 25-30 procent klarar sig bakterierna, men när vattenhalten sjunker dör de. Därför ska man be sin lokala biodlare att sälja lite honung någon vecka tidigare än planerat, då kan du testa att göra smör med det. Det är nu det går att få fram smörets lekfulla nyanser.

- 5 dl vispgrädde
- 1 msk filmjolk
- 1 msk vildhonung
- 1 krm salt

Blanda grädde och fil och häll i en burk med tättslutande lock. Låt stå i rumstemperatur 8-12 timmar. Tillsätt honungen och skaka om lite så att allt blandas. Låt stå i rumstemperatur ytterligare 2 dygn.

Gör smöret enligt receptet på Enkelt smör på sidan 8.

Förvaring

Smör som ska användas förvaras med fördel i rumstemperatur. För att inte smöret ska härska bör man skydda det från ljus, vilket görs enklast genom att täcka det med en kupa. Vill man förlänga hållbarheten ska det förvaras svalt. Smör går att frysa men kan då bli lite smuligt.

Min farmor hade alltid en ask smör i kallskafferiet eftersom "man vet aldrig när man behöver en klick".

Ju mer syrat smöret är, desto längre håller det. Ett smör med låg halt kärnmjolk klarar sig längre eftersom det är i vätskan mögel och bakterier trivs.





MÄRGSMÖR

MÄNGD Förrätt till 4 personer TID 45 minuter

Märgben är bra till mycket. Märg är till största delen fett och smaken går närmast att beskriva som en perfekt buljongessens. Efter älgjakten har vår styckare alltid delat upp märgbenen broderligt bland deltagarna, och ve den som inte använder dem till fondkokande.

En annan höjdare är att göra ett smör smaksatt med märg och servera till en bit kött eller på en rostad smörgås tillsammans med lite syltad rödlök, kapis och ett par stänk citronsaft.

Sätt ugnen på 250 grader.

Skrapa rent benen från köttrester och lägg dem i en ugnssäker form. Rosta mitt i ugnen 25–30 minuter. De ska ha ordentligt med färg och märgen ska ha en nästan geleig form.

Skrapa ut märgen ur benen och blanda med smöret. Börja med 100 g smör, och vill du ha en mildare smak kan du blanda i ytterligare smör efter hand.

Smaka av med salt.

Servera smöret fyllt i benbitarna.

4 bitar lårben av nötkalv à 5–6 cm
100–150 g rumstempererat smör
salt

TIPS | Gör en saltlag på 2 liter vatten och 1 msk salt. Lägg benbitarna i en skål och täck med lagen. Ställ i kylan 24 timmar. Byt eventuellt lagen 1–2 gånger om den blir grumlig. Det här drar blodet ur märgen och gör den mer klar. Inget måste, men uppskattas av en del.

Finhacka 1 schalottenlök och fräs glansig i lite smör, men utan att den får färg. Kör smör, rostad märg, lök, lite persilja och timjan samt salt och peppar i en matberedare och använd som kryddsmör på en bit grillat kött.

DET MÖRKA BRÖDET MED ENKELT SMÖR

MÄNGD 3 limpor TID 20 minuter + 75 minuter i ugnen

Troligtvis fanns det ett liknande bröd hemma hos varje familj i mitten av 80-talet. Men hur vanligt det än var med limpor liknande den här var det ändå något speciellt för mig varje gång jag kom hem från skolan och möttes av doften som strömmade ut från köket.

Av alla de saker som mamma bakade var det här en av favoriterna, och även om jag anar att hon gnisslar lite tänder över att jag har i en massa russin och aprikoser är det ett recept som jag kommer att skicka med när nästa generation flyttar hemifrån.

Stjälp upp limporna och skär en skiva när de är rykande varma. Se hur fint smörklicken smälter och rinner ner bland gryn och frön. Så enkelt det är ibland att göra ett riktigt gott bröd.

Sätt ugnen på 175 grader.

Blanda mjöl, kross, salt, groddar, linfrön och bikarbonat i en bunke. Tillsätt sirap och fil. Rör till en slät smet. Lägg i russin och aprikoser (jag brukar klippa dem i mindre bitar).

Smöra tre limpformar. Fördela smeten jämnt mellan formarna. Strösla över lite nötter, frön eller havregryn.

Grädda mitt i ugnen cirka 75 minuter. Om bröden får för mycket färg mot slutet kan man täcka dem med folie. Stick i en tandpetare – om den kommer upp torr är limporna klara. Har du en termometer tar du ut dem när den visar 96 grader.

Låt limporna stå i formarna några minuter innan de stjälpas upp på ett galler för att svalna helt. Skär upp och bred på ordentligt med smör.

620 g (7 dl) vetemjöl special
150 g (2 ½ dl) grovt rågmjöl
150 g (2 ½ dl) grahamsmjöl
200 g (2 ½ dl) rågkross
12 g (2 tsk) salt
120 g (3 dl) vetegroddar
60 g (1 dl) linfrön
5 tsk bikarbonat
240 g (2 dl) mörk sirap
1 liter filmjöl
140 g (2 dl) russin
10 torkade aprikoser
Enkelt smör, se sidan 8

TIPS

Det här brödet går utmärkt att frysa.

Rågkrosset kan bytas mot valfritt kornkross.

Linfröna kan uteslutas helt om man så önskar, men de är nyttiga och ger fin textur till brödet.

Jag använder vanliga russin, men sultanrussin och korinter är trevliga variationer.





NATTJÄSTA SURDEGSBAGUETTER MED TREDAGARSSMÖR

MÄNGD 4 baguetter TID 1 timmes arbete + 1 natts väntan

När vi fick barn var det många rutiner som ändrades. Till exempel blev jag morgonpigg, förmodligen eftersom man tvingades till det. När jag gått upp tillräckligt många gånger för att göra välling klockan fem på morgonen började jag fundera på fler saker som jag kunde göra när jag ändå hasat mig ut i köket. Det slutade med att jag hade en plåt med bröd som jäste över natten i kylan, drog igång ugnen när jag gjorde välling och tog samtidigt ut bröden för att 06.30, när det var uppgång på riktigt, ställa in dem i ugnen. Samtidigt som de sista dropparna strilade ur duschen var brödet klart.

Det finns så klart andra fördelar med att jäsa över natten – smakerna utvecklas bättre – men för mig är huvudskälet smidigheten.

Blanda surdeg, vatten och mjöl i en bunke. Täck med plast och ställ på ett varmt och mysigt ställe (på vintern ställer jag den i skåpet ovanför kylan cirka 12 timmar). Den är klar när den är ordentligt bubblig, med nästan ett skum ovanpå. Använd den då, för när den sjunker ihop tappar den i styrka.

Blanda fördeg, vatten, mjöl och salt i en degblandare (eller i en bunke om man vill göra degen för hand) och kör cirka 10 minuter på medelhastighet. Nu vill man jobba upp glutentrådarna. Ta en liten bit deg och dra ut den till en kvadrat. Om degen håller ihop även när den är så tunn att man nästan kan se igenom den är den klar. Annars kör man ett par minuter till. För hand kräver det säkert 15 minuter av ihärdigt knådande. Täck degen och låt jäsa 1 timme.

Dela degen i fyra bitar. Ta en bit, dra ut kanterna till en fyrkant och vik därefter in varje sida till mitten. Rulla ihop lite till en boll, täck med bakhandduk och låt glutenet slappna av 20 minuter.

Ta en degbit och vänd på den så skarven kommer mot dig. Ta tag i övre kanten och vik ner till mitten av brödet. >

STEG 1
FÖRDEG
1 msk aktiv surdeg
60 g (drygt ½ dl) ljummet vatten
60 g (1 dl) vetemjöl special

fördegen
250 g (2 ½ dl) kallt vatten
400 g (13 ⅓ dl) vetemjöl special
12 g (2 tsk) salt

Tredagarssmör, se sidan 10

› Tryck fast hela degkanten med handloven. Gör samma sak med undre kanten, men den ska täcka förra skarven.

Ta slutligen tag i övre kanten och dra ner den till den undre kanten, tryck ihop med handlovarna och så har du skapat en liten baguette. Rulla den med händerna till önskad längd.

Lägg en bakhandduk på en plåt och sikta över rikligt med mjöl. Lägg en baguette på plåten, dra upp handduken så den bildar en skiljevägg och lägg den andra baguetten på andra sidan väggen. Upprepa med alla baguetterna. Pudra över lite mjöl och täck allt med en bakhandduk. Ställ in i kylan cirka 8 timmar.

På morgonen tar du ut plåten och låter den stå framme cirka 1 timme i rumstemperatur. Sätt samtidigt ugnen på 270 grader (eller högsta möjliga värme).

Har du ingen baksten i ugnen, ställ in en plåt som får bli riktigt, riktigt varm.

Lägg en baguettedeg på en bit bakplåtspapper som ligger på en skärbräda eller degspade (ett tips är att rulla av dem från handduken). Skär några fina snitt i degen och skjutsa därefter in den i ugnen. Ta en sprayflaska med vatten och spruta ett par ordentliga tryck in i ugnen.

Det tar lite olika lång tid beroende på hur bra drag det är på ugnen, men räkna med någonstans runt 15 minuter för att få ordentligt med färg. Ta ut och låt svalna på galler. Skär upp och bred med smör.

TIPS | Prova att byta ut 60 g vetemjöl

mot 50 g rågmjöl för en lite annan karaktär på brödet.

Att starta och underhålla en surdeg

Skälet till att surdeg fått sådant genomslag på senare år tror jag är hur enkelt det är att lyckas när man väl fått in lite känsla. Ge mig surdeg, vatten, mjöl och salt, och det blir ett bra bröd. Man kan ändra proportionerna, testa olika mjölsorter eller jäsningsmetoder. Grundregeln är alltid densamma – fyra ingredienser.

Surdegen, denna levande lilla bit som vi ibland tror är en mindre vetenskap att hantera, men som generationer före oss hade i varje degbunke.

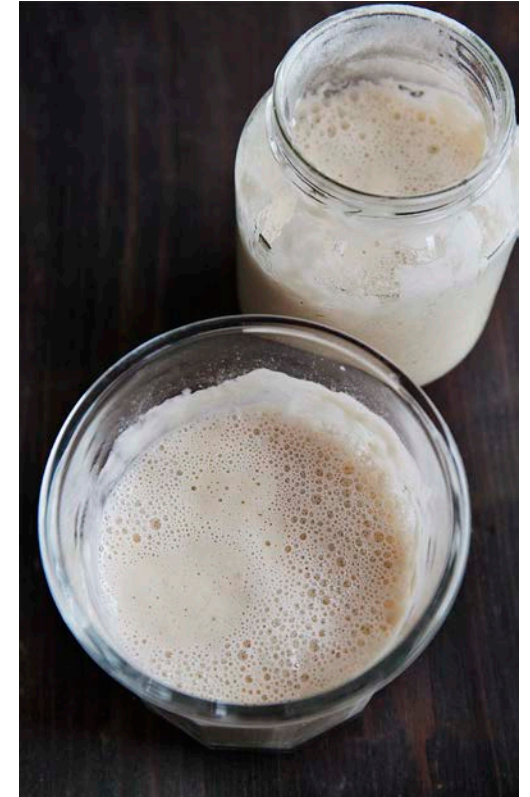
50 g (½ dl) ljummet vatten
30 g (½ dl) vetemjöl

DAG 1: Blanda 50 g (½ dl) ljummet vatten och 30 g (½ dl) vetemjöl i en glasburk, täck med plastfolie och ställ på en varm och mysig plats.

DAG 3: Nu ska det synas lite bubblor i degen. Släng då allt utom cirka 1 msk. Häll i 100 g (1 dl) vatten och 60 g (1 dl) vetemjöl. Rör om ordentligt och täck återigen.

DAG 4: På ytan syns nästan ett skum om degen mår bra. Är det bara några få bubblor låter man den stå tills det sjuder mer om degen. Släng återigen nästan allt och mata degen på samma sätt en gång till.

Nu är degen redo. Om man inte använder den matar man den ett par gånger i veckan med 100 g mjöl och 60 g vatten (som instruktionerna för dag 3). Surdegen trivs bäst i rumstemperatur.



TIPS | Jag är nog inte ensam om att ha börjat gräva ner mig i den flora av mjöl som finns. Personligen föredrar jag ekologiskt mjöl, men viktigast av allt är att det är så nymalet som möjligt. Utanför Sala finns Stora Hällsta, en kvarn som säljer helt nymalet mjöl från egna odlingar. Det ger degen en oerhörd skjuts och smaken blir fantastisk. Ska vi vara noga är det här en vetesurdegsgrund. Det finns så klart även rågsurdegsgrund baserad på rågmjöl. Principen är densamma.

HJORTRONPUFFAR MED SYRAD GRÄDDE

MÄNGD 20 st TID 15 minuter

De här upptäckte jag lite av en slump när jag gjorde smör. När jag vispade upp grädde som syrats i två dygn började jag testa med olika saker som fanns hemma. Kom inte långt innan jag plockade ner hjortronburken. Vill man liva upp finfikat lite är det här en enkel sak att fixa. Tänk på att det behövs några dagars framförhållning om du inte har syrad grädde hemma.

Blanda grädde och fil i en burk med tättslutande lock. Låt stå i rumstemperatur cirka 48 timmar (kortare tid och det blir mindre syrat men fortfarande gott).

Sätt ugnen på 200 grader.

Spritsa petit chou-degen till små bollar, stora som femkronor, på ett bakplåtspapper. Enklast är att använda en rund tyll, håll spritsen ½ cm ovanför pappret och trycka ut en liten boll. Man kan också använda två teskedar. Blir den väldigt toppig kan man doppa fingret i lite äggvita och stryka på degen. Grädda 10–15 minuter beroende på storlek. De ska bli ljusbruna. Ta ut och låt svalna helt på galler.

Vispa den syrade grädden tills den är fluffig och fast.

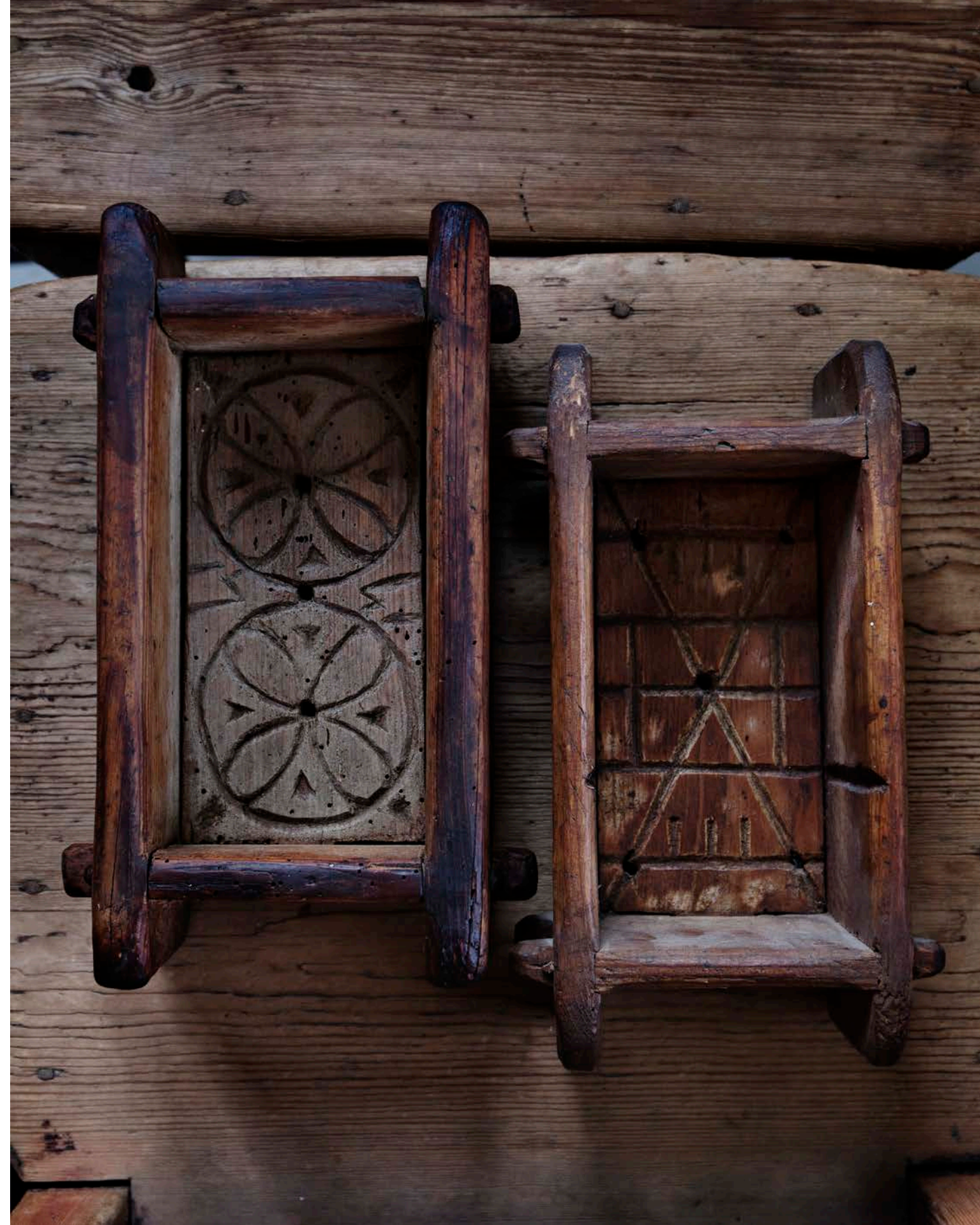
Dela petit chou-bollarna och lägg i en väl tilltagen tesked grädde. Toppa med hjortronsylt. Lägg på locket och servera. Bör ätas inom 1 timme.

TIPS | Rårörda lingon eller lingonsylt passar också oerhört bra till syrad grädde.

Bild finns på sidan 62–63.

2 dl vispgrädde
½ msk filmjolk
½ sats petit chou-deg, se sidan 134
2 dl hjortronsylt

De här formarna används idag på Ångsholmens gårdsmejeri till att gjuta smör i. De är från 1800-talet och mönstret i botten på dem är dåvarande ägarnas sigill som visade ursprunget på produkterna de tillverkade. Det troliga är att de användes för ost- eller smörproduktion.





PRIMÖRER OCH SMÖR

Poängen med ett riktigt gott smör är att det står på egna ben. När man hittar de där fantastiska guldklimparna och verkligen vill njuta av deras egen smak behöver man bara lämpliga tillbehör som matchar smakmässigt. Bröd är en självklarhet, men förutom det då, vad passar?

Personligen älskar jag att lägga upp en klick rumstempererat, lätt rört smör på ett fat. Några nypor salt bredvid, sedan ett gäng olika primörer:

NYUPPDRAGNA MORÖTTER

Ja, de ska verkligen vara nyuppdagna. De har en oslagbar sötma och krispighet som mattas av efter ett par dagar i en plastpåse.

FÄRSK SPARRIS

Kommer du över nyskördad grön och späd sparris från Gotland eller Österlen kan du äta den rå. Bryt bara av den nedersta biten som kan vara lite trög. All annan sparris kokas kort och läggs därefter i isvatten så den behåller spänst och färg.

BETOR

Röda, gula eller polka, det spelar inte så stor roll. Hyvla så tunt det går på en mandolin och ät direkt.

RÄDISOR

Doppa dem i smöret och strö på lite salt. Mer behövs inte.

TIPS | Det finns så klart annat från växt-

riket som är som klippt och skuret för att kombineras med smör. Var inte rädd för att testa med det du drar upp ur trädgårdslandet.

Baka en purjolök i ugn på 200 grader cirka 15 minuter så den blir frasig på utsidan och mjuk inuti. Dela den längs med och lägg snittytan uppåt. Klicka över smör och strö på lite salt.

Om grönsakerna är lite varma smälter smöret. Då smakar smöret som allra mest.

PERFEKTA POMMES FRITES MED TRE SORTERS KRYDDSMÖR

MÄNGD 4 portioner TID 1 timmes arbete + 1 dygns väntan

Vem som först kom på det geniala med vad som populärt kallas Triple Cooked Fries är höljt i dunkel, men en av de ivrigaste förespråkarna och den som gjorde att jag kom i kontakt med det är geniet Heston Blumenthal.

Av alla sätt att göra sina pommes frites på är det här ensam kung på tronen.

Frasigheten överträffar andra metoder, och man kan inte låta bli att ta några extra.

Traditionellt har man använt fasta potatissorter, men personligen föredrar jag lite mjöligare varianter som King Edward, då de ger ett frasigare yttre.

Till pommesen serverar jag helst några olika varianter av kryddsmör och äter som egen rätt eller som tillbehör till kött eller fisk.

KVÄLL DAG 1: Skala potatisen och skär den i 4–5 cm långa stavar. Lägg stavarna i iskallt vatten minst 2 timmar så att stärkelse lakas ut. Skölj dem sedan i rikligt med vatten. Lägg dem i lätt saltat vatten och koka upp. Det viktiga är att det inte stormkoker utan endast bubblar lite försiktigt. Koka potatisen tills den nästan är genomkokt men fortfarande al dente. Det tar 10–15 minuter. Prova regelbundet.

Häll av potatisstavarna i ett durkslag och skaka dem så ytan ruggas. Sprid ut dem på ett galler och ställ in i kylan över natten när de svalnat. Meningen är att bli av med så mycket vätska som möjligt.

DAG 2: Hetta upp rikligt med olja i en stor kastrull. Ha alltid ett lock redo ifall oljan skulle fatta eld. När temperaturen når 130 grader, lägg i potatisen med hjälp av en hålslev. Släpp aldrig ner potatisen eftersom det då stänker upp olja som garanterat kommer att landa på dig.

Friter lite potatis i taget så oljan inte kyls ner, cirka 5 minuter per omgång. Potatisen ska få en tydlig yta och vara genomfriterad, men inte få färg.

Ta upp och lägg tillbaka på gallret. >

15–20 riktigt stora potatisar
olja till fritering
flingsalt



- › När all potatis är friterad och har svalnat ställs den tillbaka i kylen (utan plastfolie). Där kan den stå upp till 2 dagar.

Hetta upp olja till 180 grader precis före servering. Lägg i potatisen och friterar tills den fått en gyllenfärgad yta (exakt hur hårt friterad man vill ha den är en högst personlig sak). Ta upp, lägg tillbaka på gallret, salta och servera.

Gör pommes på sötpotatis som omväxling. De måste dock ätas omedelbart efter fritering eftersom de snabbt tappar sin krispighet.

TIPS

För ännu mer smak, testa att friterar i ister istället för olja.

Ister är en fantastisk produkt som tack vare att det klarar temperaturer upp till 190 grader utan att börja ryka kan användas istället för smör i exempelvis pajskal.

Det örtiga smöret

MÄNGD 8 portioner TID 15 minuter

- Favorit att doppa pommes frites i eller lägga på nygrillat kött. Receptet är mer ett riktmärke, testa dig fram och lägg till eller uteslut efter eget huvud.

2 schalottenlökar
250 g rumstempererat smör + till stekning
2 msk konjak
¼ citron
1 msk kapris
2 sardellfiléer
1 ½ msk dijonsenap
1 msk tomatpuré
1 knippe persilja
½ knippe gräslök
2 msk finhackad timjan
2 krm paprikapulver
2 krm cayennepeppar
1 krm mald ingefära
salt och nymald svartpeppar

Finhacka löken och fräs den i lite smör. Den ska bli glansig men inte få färg. Tillsätt konjaken och koka tills endast lite vätska återstår. Låt svalna.

Mixa löken och vätskan. Pressa i citronsaft, tillsätt övriga ingredienser och mixa slätt. Smaka av med salt och peppar.

Servera i en skål eller rulla in i plastfolie till en korv, kyl och skär upp i slantar.

Tryffelsmör

MÄNGD 8 portioner TID 5 minuter

- Med en bit färsk tryffel i näven är det svårt att inte göra något riktigt gott. Det här är ett på gränsen till dekadent sätt att hantera den, men tillsammans med smöret kommer den verkligen till sin rätt. Har man inte tillgång till färsk tryffel kan man använda tryffelolja som acceptabelt substitut.

200 g rumstempererat smör
50 g svart tryffel
salt och nymald vitpeppar

Vispa smöret luftigt. Riv tryffeln fint och rör ner i smöret. Smaka av med salt och peppar.

TIPS

Vit tryffel är också gott i smör. Man kan bygga ut smöret med några droppar pressad citronsaft, lite finhackad vitlök, ett par droppar worcestershiresås och finhackad persilja.

Smaksätt ditt potatismos genom att röra ner lite tryffelsmör.

Rosmarinsmör

MÄNGD 8 portioner TID 20 minuter

- Enkelt kryddsmör som jag ofta har liggande i frysen, redo för grillkvällarna när man bara vill att allt ska vara smidigt och arbetsinsatsen minimal. Rosmarin och smör är som gjorda för varandra, och fast det blir ett väldigt parfymerat smör tar det inte över utan förhöjer bara upplevelsen av köttet det hamnar på.

200 g rumstempererat smör
½ knippe rosmarin
1 tsk pressad citronsaft
salt

Smält 50 g smör i en stekpanna på medelvärme. Lägg i de plockade rosmarinbladen och fräs försiktigt ett par minuter. Ta av från värmen och låt svalna 10 minuter. Mixa med resterande smör, citronsaft och salt. Rulla in i plastfolie, kyl ner och skär i slantar.

TIPS

Tillsätt lite grovmald rosépeppar. Fräs svamp, lök och tärnade potatisrester och lägg på en skiva rosmarin-smör.

Smöret smakar som mest samma sekund som det smälter och de lättflyktiga aromerna frigörs. Det är därför kryddsmör blir så fantastiskt när det läggs på varm mat.

GÄDDA I FOLIEPAKET MED KALLRÖKT SMÖR

MÄNGD 4 portioner TID 1 timme

En sommardag var jag och pappa ute och fiskade på sjön vid släktgården. Vi la ofta ut nät, men just den här gången hade vi med oss kastspöna. Jag minns det som igår när pappa drog upp sjöns kanske största gädda efter att ha tampats med den i flera minuter. Det är något med gäddor som gör att de har en egen plats i mitt minne.

Att baka fisk i foliepaket fungerar bra när man är ute på campingsemester, men testa det när du har gäster och det ska serveras finmat. Lägg hela paketet på ett fat och öppna det när gästerna sitter vid bordet. Det händer något med ett sällskap som helt plötsligt får en slöja av underbara dofter runt sig.

Sätt ugnen på 250 grader.

Tillagningstiden beror på gäddans tjocklek. Om den är 5 cm på tjockaste stället får man räkna med att den behöver cirka 45 minuter. Dra av 8 minuter om den är 4 cm tjock, lägg på 8 minuter om den är 6 cm på tjockaste stället.

Finhacka grönsaker och örter och blanda med peppar i en skål. Öppna gäddan och salta den ordentligt inuti. Pressa i citronsaft. Lägg in smöret i klickar men spara 1 msk. Lägg grönsakshacket i gäddan. Stoppa in rosmarinkvisten.

Ta fram en ordentlig bit folie och gnid in med smör. Lägg gäddan på folien och gör ett paket.

Tillaga mitt i ugnen. När gäddan är klar, öppna försiktigt paketet och ta vara på skyn.

Servera gärna med kokt potatis och sky samt lite extra citron.

1 gädda à ca 1 kg
1 schalottenlök
½ purjolök
1 knippe dill
1 knippe persilja
4 vitpepparkorn, krossade
salt
½ citron
1 dl kallrökt smör, se sidan 13
1 kvist rosmarin

TIPS | Koka ihop skyn med lite grädde och vitt vin.
Späda enkvistar som läggs runt fisken ger en spännande karaktär till rätten.

Fisken är klar när den är 53–56 grader i den tjockaste delen.





FLÄSKKOTLETTER MED MISOSMÖR

MÄNGD 4 portioner TID 12 timmar + 30 minuter

Säger jag ”misosoppa” får de flesta ett varmt och lite lyckligt leende på läpparna. Men det finns så mycket mer att göra med pastan på de fermenterade sojabönorna. Ett av mina bästa misominnen är från restaurangen Nobu, vars ena signaturrätt är Black cod – torsk som marinerats tre dygn i ljus misopasta och därefter grillats till perfektion. Ett annat är när jag fullständigt hög på intryck i nördarnas mecka Shibuya i Tokyo slog mig ner för en skål nudlar, men beställde fel och fick nasu dengaku – misoglaserad aubergine. Tänk att något så enkelt kan vara så gott.

Miso mixat med smör skapar en nästan farlig kombination. Kan användas till pasta, att steka bröd i och toppa med pocherat ägg, att lägga på en bit nystekt vit fisk eller klicka över lätt kokta grönsaker. Jag tycker det passar särskilt bra till den svenska klassikern fläskkottletter.

Gör misosmöret genom att mixa misopasta med smör, sake och socker.

Gnid in fläskkottletterna i rikligt med misosmör och lägg i en plastpåse för marinerering. Tryck ut så mycket luft som möjligt och förslut därefter påsen. Lägg in i kylan 12 timmar. Ta ut köttet så det blir rumstempererat.

Hetta upp en stekpanna på nästan maxvärme och stek fläskkottletterna 1–2 minuter på varje sida.

Jag äter helst kottletterna tillsammans med kokat rundkornigt ris, ljumma edamamebönor och lite rostade sesamfrön strösslade över.

- 4 fläskkottletter med ben
- 1 dl ljus misopasta
- 1 dl smör
- 1 msk sake eller vitt vin
- ½ msk strösocker

TIPS | Koka pasta och spara lite av kokvattnet. Lägg några halverade cocktailtomater i en varm stekpanna och ha på en klick misosmör. Häll i pastan tillsammans med några matskedar av kokvattnet. Koka ihop och servera med köttet skuret i breda strimlor ovanpå.

KÄRNMJÖLKSMARINERAD KYCKLING MED RANCHDRESSING

MÄNGD 4 portioner TID 12 timmar + 1 timme

Man kan göra mycket gott med kärnmjölk. Använd den som degvätska vid brödbaket, ha den i en smoothie för en riktig proteinkick eller i våffelmeten. Personligen har jag en stor favorit. Kalciumet i kärnmjölken aktiverar enzymer i köttet, vilket leder till att proteiner som håller samman muskelmassa bryts ner. Kortfattat – kärnmjölksmarinad leder till att köttet blir mörkt.

När jag var liten och den amerikanska hamburgerkedjan lät sina gyllene mäsvingar pryda infarten till allt fler svenska städer var pappas favorit chef's sallad med ranchdressing. Dressingen fungerade bra till skinkan, osten och vad det nu var som låg uppradat i lådan. Men faktum är att en riktig ranchdressing, med kärnmjölk och nyplockade örter, är vansinnigt gott till en bit mör kyckling. Jag använder helst kycklinglårfiléer eftersom de blir så smakrika.

Lägg kycklingfiléerna i en fryspåse. Häll kärnmjölken i påsen, pressa ur luften, försegla och lägg i kylan 12 timmar.

Sätt ugnen på 100 grader. Skala och hyvla sötpotatisen i tunna skivor – gärna med en mandolin – och lägg på ett ugnsgaller. Strö över lite salt.

Torka potatisen cirka 1 timme tills de är krispiga. Ta ut kycklingen ur påsen och stek eller grilla på hög värme. Låt svalna en aning.

Mixa alla ingredienser till dressingen väl.

Skär brödet i tärningar och stek i smör i en stekpanna på medelvärme.

Lägg sallat, kyckling, krutonger och sötpotatischips på en tallrik eller fat. Ringla över dressing.

600 g kycklinglårfilé
2 dl kärnmjölk
2 sötpotatisar
salt och nymald svartpeppar
lite av gårdagens bröd
smör
blandade sallatsblad

RANCHDRESSING
1 ½ dl kärnmjölk
4 msk majonnäs
2 msk vitvinsvinäger
½ vitlöksklyfta
½ tsk salt
½ tsk nymald svartpeppar
1 krm paprikapulver
ca ½ dl blandade hackade örter,
t ex dragon, basilika, gräslök,
dill, persilja

TIPS | Man kan i princip möra allt kött i kärnmjölk med bra resultat.
Servera salladen med pomes som kompletterande sidorätt.



DAGGSYRAT SMÖR

Daggen är inte bara vacker att se på, den har även traditionellt använts till att syra smör med. I daggen gömmer sig mjölksyrabakterier, men frågan är om jag inte mest kärat ner mig i tanken på att varsamt samla in dropparna en sval sommarmorgon.



VALLMOBACKENS MEJERI

Jag hade läst om paret som levererade smör till Noma. *The Guardian* hade dessutom utnämnt Patrik Johansson och Zandra Bring till The Butter Vikings, och i internationella medier kändes de som det hetaste från Sverige sedan ABBA.

Här hemma var det radiotystnad, och att försöka få tag på deras smör i butikerna var lite som att fråga efter den heliga graalen – alla hade hört talas om det, men ingen hade haft det i sin ägo.

En riktigt lerig höstdag hade jag stämt träff med dem, någonstans i skogarna bakom Nääs slott. Förväntningarna på dem som oerhört varma och makalöst nördiga smörhantverkare visade sig stämma. När Patrik anlände strax efter mig hade han sex kockar från Noma i släptåg. Som den mest naturliga saken i världen slaktade vi en gris och styckade den där den hängde från ett träd medan någon hettade upp en kokgrop.

Ungefär samtidigt som grisen klövs började Patrik berätta för mig om vilka de var. Om hur deras passion för att göra ett riktigt bra smör höll på att göra dem världsberömda. När han berättade om hur de grävt ner smör på myren för att lagra det upp till femton år dog jag en smula av lycka.

Saken är den med Patrik och Zandra – när de väl börjar berätta vill man inte att de ska sluta. Alltifrån hur de överlevde en storm på havet och noterade att det smakade gott av salt när de kysste varandra efter att ha räddats iland, vilket ledde till det första svenskproducerade saltet med riktigt hög kvalitet, till hur de

metodiskt arbetat fram en perfekt temperaturkurva för syrningsprocessen. Deras hängivenhet gränsar konstant till ren galenskap.

Vallmoberken gör egentligen flera sorters smör men är mest känt för jungfrusmöret. Det är ett perfekt syrat smör som flera försöker efterapa men som ingen ännu är i närheten av.

Det som gör Patrik och Zandra unika är hur de bemästrar varje moment av smörtillverkningen – vilka mjölksyrabakterier som används till vilket smör, exakt hur länge och vid vilka temperaturer smöret syras, hur mycket kärnmjolk som ska ältas bort och hur man förvarar smöret direkt efter att det kärnats. De är ständigt på jakt efter nästa smör. Vad mer kan man syra smöret med? Hur kan man kombinera olika sorters smör? Inte alls olikt en vinmakares arbete.

Jag vet egentligen inte vad som fascinerar mig mest – smöret med sina otroliga smaknyanser eller Zandra och Patrik, matkonstnärer vars like sällan skådas.



En irländsk avhandling har visat att optimal tid för att lagra smör i myr är 7 år.





SMÄLT OCH KLARAT SMÖR

Smör är inte bara fett. Det innehåller också protein, mjölksocker och vatten. Smält smör är när smöret övergått till flytande form men inte separerats i flera skikt.

Om man till exempel vill steka i smör på höga temperaturer bör man separera smörfettet från det övriga innehållet. Den processen, som vi borde använda oftare, kallas för att klara eller skira smör.

Det finns flera skäl till att klara smör, men stekegenskaperna är extra viktiga att belysa. Medan en klick smör direkt från förpackningen börjar ryka och brännas vid så låga temperaturer som 121 grader (beroende på mängden mjölkpartiklar) kan man hetta upp klarat smör till 251 grader utan att det blir dåligt. Argumentet att man ska steka i olivolja för att det klarar högre temperaturer faller därmed platt, eftersom den inte klarar mer än 199 grader.

För laktosintoleranta är det extra goda nyheter – all laktos försvinner tillsammans med mjölkämnen när man klarar smöret.

När smör klaras tappar det cirka 25 procent av sin vikt. Om inget annat sägs är den angivna smörmängden i recepten vikten på smöret före klarning.

Tänk på att mjölkpartiklarna bidrar med mycket smak. Klarat smör innebär att man frilägger fettet på bekostnad av smakämnen. Använd det när det behövs högre värmetolerans, men ta med partiklarna när all smak ska bibehållas.



Den svenska smörexporten i slutet av 1800-talet uppgick till över 25 miljoner kilo per år. För att säkerställa kvaliteten testades allt smör av en statlig besiktningssman. De smör som höll kvaliteten (pastöriserad grädde, max 16 procent vatteninnehåll, bra konsistens) fick pryda paketen med ett Runebrand (runmärke).

KLARAT SMÖR

Smält osaltat smör på medelvärme i en kastrull.

När allt är smält, sänk värmen en aning och låt det fortsätta sjuda 3–4 minuter tills det flyter upp ett skum till ytan.

Ta av från värmen och låt svalna 15–20 minuter.

Avlägsna med en sked det vita skummet som lagt sig på ytan. Kvar är då ett lager med fett och ett vitt lager i botten med mjölkämnen.

Håll fettet genom en silduk eller finmaskig sil, i exempelvis en burk med tättslutande lock. Se till att inget av det vita från bottensatsen följer med.

Förvara det klarade smöret i kylan och använd vid behov.

TIPS | Testa att smaksätta det klarade smöret genom att riva i skal från en citron. Eller sjud smöret med lite lök, vitlök, kardemumma och örter 30 minuter, passera genom en silduk och häll upp på burk.



NITER KIBBEH

MÄNGD ca 4 dl TID 1 timme

Grundpelaren i etiopisk matlagning är ett smör där man kokat bort allt vatten. Det medför så gott som oändlig hållbarhet. Smakerna på smöret gör att även om man inte får möjlighet att gräva ner sig i det etiopiska köket är användningsområdena många. Fräs till exempel kyckling i smöret och använd som bas till en gryta eller pensla smöret på ett bröd.

GHEE

I Indien har man en variant på smör som kallas ghee. Kortfattat så smälter man smör och låter det sjuda försiktigt, utan att brynas. Det gör att man kokar bort vattnet i smöret. Smöret har nu en fetthalt på 100 procent och klarar sig hur länge som helst i rumstemperatur.

Smält osaltat smör på medelvärme i en kastrull.

När allt smör smält, sänk värmen en aning och fortsätta sjuda, utan att det bryns, 30–40 minuter. Rör regelbundet om i smöret.

Avlägsna det vita skummet som lagt sig på ytan med en sked. Häll upp gheen på burk med tättslutande lock och förvara i rumstemperatur.

TIPS | Om det är bökigt att ta bort skummet med en sked kan man dra med en tesil över ytan.

500 g smör
1 gul lök
3 vitlöksklyftor
2 tsk finhackad ingefära
1 krm muskot
½ tsk gurkmeja
½ tsk mald kardemumma
1 krm bockhornsklöver (kan uteslutas)
½ tsk nymald svartpeppar
1 tsk spiskummin
1 kanelstång

Smält smöret i en kastrull på medelvärme. Det ska bara sjuda, det får absolut inte brynas.

Hacka lök, vitlök och ingefära. Lägg i tillsammans med övriga ingredienser. Låt sjuda 1 timme. Skumma av smöret löpande och övervaka så det inte börjar koka, ska bara sjuda.

Sila smöret genom en silduk och häll upp på burk med tättslutande lock. Kan förvaras i rumstemperatur men bör stå skyddat från ljus.



Recept SMÄLT OCH KLARAT SMÖR

RABARBER- OCH JORDGUBBSCURD

MÄNGD 5 dl TID 40 minuter

Till mina totalt icke-unika drag hör att jag älskar rabarber. Våren är fin med allt som knoppas och så, men det är egentligen bara ett enda långt upplopp i väntan på att de första stjälkarna rabarber ska mogna.

Näst efter rabarber kommer jordgubbar på önskelistan. Hoppa över de första vattniga svenska sorterna och invänta fantastiska smakbomber som den senare sorten 'Malvina'. Det är som att sätta tänderna i enorma smultron.

Precis när rabarbern når sin säsongstopp brukar jordgubbarna vara som bäst. Att kombinera dem är en match made in heaven. Innan det blir saft och marmelad gör jag alltid ett par burkar curd som får spela huvudrollen på frukostarna.

Om det är vinter och man har sådan tur att frysen gömmer rabarber och jordgubbar går det självklart att använda dem till att göra curd.

Skär rabarbern i bitar, blanda med jordgubbarna och slå över sockret. Låt stå 20 minuter för att dra ut lite vätska. Hetta upp på medelvärme och sjud tills rabarbern är mosig. Riv i citronskalet (endast det yttersta) och mixa slätt.

Värm vatten i en kastrull (det ska inte koka) och sätt en skål över. Håll i äggulor och smör skuret i tärningar. Rör sakta tills allt smör smält. Blanda i fruktpurén i tre omgångar. Rör så att allt blandas ordentligt mellan varje omgång. Hetta upp curden i vattenbadet tills den tjocknar. Rör hela tiden ända ner i botten. Den får inte koka men ska tjockna ordentligt. Stick ner en termometer, när den visar 82 grader är curden klar.

Håll curden i rengjorda burkar med tättslutande lock och ställ in i kylan. Klarar sig 1 vecka men är oftast uppäten före dess.

400 g (ca 1 liter) rabarber
100 g (2 dl) jordgubbar
225 g (2 ½ dl) strösocker
½ citron
4 äggulor
50 g smör

TIPS | Använd så mycket röda stjälkar som möjligt för att få en riktigt rosa, fin färg på curden. Den här curden får lite röda prickar av jordgubbskärnorna. Vill man ha den helt slät pressar man den genom en finmaskig sil precis innan den hälls upp på burk.

Bild finns på sidan 141.



ROSMARIN- OCH OLIVBRÖD

MÄNGD 1 bröd TID 1 timme

Om vi ska grilla och det finns skäl att anta att det kommer att samlas olika safter från kött, sås och sallad på tallriken behövs ett bra bröd för att med bibehållen värdighet suga upp det. Samtidigt ska det vara ett så pass smakrikt bröd att man kan äta det med bara smör medan grillen gör sitt arbete. Känner du för extra lyx, testa att byta ut smöret mot ankfett.

Sätt ugnen på 250 grader. Klara smöret (se sidan 44). Det blir cirka 150 g (1 ½ dl) klarat smör.

Smula ner jästen i en bunke och tillsätt vattnet. Rör tills jästen lösts upp och håll då i 50 g klarat smör (½ dl). Tillsätt mjöl och salt. Rör till en någorlunda slät deg och stjälp sedan upp den på ett mjölat bakbord.

Knåda degen några minuter tills den är helt slät och blank. Tillsätt aningen mer mjöl om den är väldigt kladdig, men var försiktig. För mycket mjöl gör brödet torrt och tråkigt.

Skär oliverna i bitar och ta bort kärnorna. Lägg olivbitarna i degen och knåda lite till så de blir jämnt fördelade.

Låt degen jäsa övertäckt med en bakhandduk till dubbel storlek, cirka 30 minuter.

Ta fram en rund paj- eller kakform, cirka 24 cm i diameter, men inte en springform för då läcker smöret ut i ugnen. En gryta funkar också bra. Pensla insidan med klarat smör.

Knåda degen och platta ut den till en rund kaka, lika stor som formen. Lägg degen i formen, täck med en bakhandduk och låt jäsa cirka 15 minuter. Tryck med fingret på degen och om hålet som bildas inte omedelbart återtar sin ursprungliga form är degen färdigjäst.

Skeda över det återstående smöret. Det som rinner nerför kanterna kommer att göra botten av brödet oerhört smakrik. Dra loss rosmarinbladen och strö dem och flingsaltet över brödet.

Sänk värmen till 220 grader och grädda mitt i ugnen cirka 15–20 minuter. Brödet ska få ordentligt med färg, och har du en kökstermometer ska innertemperaturen vara runt 96 grader. Ta ut och låt svalna på galler före servering.

200 g smör
25 g jäst
300 g (3 dl) ljummet vatten
480 g (8 dl) vetemjöl special
9 g (1 ½ tsk) salt
1 dl oliver med kärnor
2 kvistar rosmarin
1 nypa flingsalt

TIPS | Använd oliver med kärnorna kvar. Färdigurkärnade oliver har tappat det mesta av sin smak till lagen de ligger i.

Blev det bröd över till dagen därpå? Skär det i skivor, stek på båda sidor i klarat smör, hacka lök, tomat och basilika och lägg ovanpå.

Tillsätt fina tärningar av lätt torkat späck och tunna bitar milt rökt skinka för att få ett bröd som är som en måltid.

FLÄSKSIDA CONFITERAD I KLARAT SMÖR

MÄNGD 4 portioner TID 3 dygn

Fläskside är en prisvärd detalj som i vanliga fall hanteras vid mycket högre värme. Här får den gå sakta tills den är så mör att den faller sönder. Confitering sker traditionellt i ankfett, men jag gillar hur smöret samverkar med fläskets smaker.

Köp en orimmad bit så du får nöjet att göra hela jobbet själv – det kanske tar lite mer tid, men nöjdhetens känslan som infinner sig när man är klar är nästan pinsam.

DAG 1: Koka upp vatten, salt, socker, lagerblad, peppar och enbär. Låt svalna och kyl ner i kylan.

Lägg köttet i en tättslutande påse, häll en del av lagen i påsen och förslut den väl. Eller lägg köttet i en bunke, täck med lag och lägg en tyngd på köttet så det inte flyter upp. Ställ in i kylan.

DAG 2: Sätt ugnen på 85–90 grader. Använd en termometer för att säkerställa att den ligger inom intervallet.

Klara smöret. Låt det därefter svalna.

Ta fram det rimmade köttet ur kylan, torka det helt torrt och lägg det i en ugnssäker form med svälsidan uppåt. Anpassa formen efter köttet, det behöver bara vara någon centimeter fritt på var sida.

Häll på smöret så att det täcker ordentligt. Ställ in i ugnen 8–10 timmar (över natten är perfekt).

DAG 3: Ta ut formen och lyft försiktigt upp köttet ur smöret. Lyft av det absolut yttersta lagret av svålen, som annars blir lite segt. Lägg köttet i en ren form, lägg en tallrik ovanpå samt en liten tyngd överst. Ställ in i kylan några timmar så köttet blir fastare.

Sätt ugnen på 250 grader. Snitta svålen i ett rutmönster och ställ in köttet i ugnen tills det fått fin färg och blivit knaprigt.

Servera med potatispuré, ugnstekta små morötter och palsternackor, lite nysprigade lättkokta ärter och svamp. Eller ät som det är med bara en bit bröd till.

Blir det kött över lägger man det i en väl rengjord glasburk, slår över det klarade smöret efter att man silat det genom en duk, sätter på ett lock och ställer in i kylan. Det håller flera veckor, och smakerna blir bara bättre med tiden.

2 liter vatten
2 ½ dl salt
1 dl strösocker
1 lagerblad
4 svartpepparkorn
2 enbär (kan uteslutas)
1 kg orimmad fläskside
1 kg smör

TIPS | Man rimmar köttet efter som det är för sent att salta när det väl ligger i smöret. Ursprungligen rimmade man dock för att konservera köttet.

Släng inte smöret som köttet confiterades i. Sila det genom en duk, häll upp på en burk och ställ in i kylan. Det kan användas ett par gånger till för att confitera i.





SMÖRKOLA

MÄNGD 60 st TID 30 minuter

En riktigt god kola ska vara seg och absolut inte hård. Den ska nästan hota att dra loss ett par kindtänder om man hetsigt försöker tugga i sig den utan att njuta ordentligt. Milda smaker av smör, vanilj och karamell är grunden, men man kan experimentera något alldeles oerhört med den.

Smält socker och glykos i en stor kastrull med tjock botten på medelvärme. Klicka i smöret när blandningen blivit ljus brun. Det sänker temperaturen, vilket gör att man inte riskerar att bränna sockret. Det kommer att bubbla och fräsa en hel del, vilket är helt i sin ordning.

Dela och skrapa ur vaniljstången. Tillsätt vaniljfrön, sirap och grädde till sockerblandningen. Sätt tillbaka på plattan och koka tills den är cirka 122–126 grader varmt. Då blir kolan mjuk och seg. Kokas den till 130 grader kommer den att bli riktigt hård. Har du ingen termometer, gör ett kulprov: klicka ner några droppar av smeten i isvatten. Forma till en kula med fingrarna. Blir den fast och fin är kolan klar.

Lägg ett bakplåtspapper i botten av en ugnssäker form (30 x 20 cm). Häll i smeten och låt stelna i rumstemperatur minst 2 timmar, gärna 5.

Skär eller klipp i lagom stora bitar. Slå in i papper och förvara i en lufttät burk.

270 g (3 dl) strösocker
3 msk glykos
150 g smör
1 vaniljstång
eller 2 tsk vaniljpulver
140 g (1 dl) sirap
200 g (2 dl) vispgrädde

TIPS

Glykos finns att köpa i de flesta livsmedelsbutiker och apotek.

Lek med smaksättningar. Riv i lite citronskal eller färsk ingefära, rör ner ett par matskedar kakao, sprid över lite flingsalt, blanda i nötter eller ha i små bitar av marshmallows.

Torkade tranbär och kola är himmelskt gott ihop.

BÖRJES STEKTA INLAGDA STRÖMMING

MÄNGD 2 burkar à 1 liter TID 30 minuter

Jag var ingen stor vän av fisk som barn. Det var mest en massa ben som letade sig in i munnen och ställde till med elände. Men farmors inlagda stekta strömming, på en bit hårt bröd med ett glas mjölk till, gick alltid hem. När jag på senare tid började göra egen var det tack vare min släkting Börjes smått magiska känsla för smaker som den nådde fulländning.

Klipp bort ryggskenan från strömmingen. Torka av filéerna med hushållspapper. Doppa dem därefter i mjöl och lägg dem på ett fat att vila 10 minuter.

Finhacka persilja och dill. Lägg en filé med skinnsidan neråt på ett fat. Placera rikligt med örthack ovanpå, salta och peppra för att därefter lägga en lika stor filé med skinnsidan uppåt ovanpå. Upprepa med resterande filéer.

Klara smöret. Hetta upp en stekpanna och håll i rikligt av det klarade smöret. Stek filéerna på båda sidor och efter att de vänts skopar man över lite av smöret från stekpannan. Ta upp och låt svalna på hushållspapper.

Skiva moroten i slantar samt löken i tunna ringar eller små klyftor.

Koka upp lagen – vatten, socker, ättika, peppar, senapsfrön, konjak, lagerblad, morot, lök och salt.

Lägg strömmingen i väl rengjorda burkar med tättslutande lock. De ska packas ganska tätt. Slå över den heta lagen och se till att få med ordentligt av kryddorna och grönsakerna samt att lagen når ända upp till locket.

Ställ oppochner så att locket desinficeras av den heta lagen. Låt stå minst 24 timmar så smakerna når in i fisken. Förvara i kylskåp.

500 g strömming
2 dl grovt rågmjöl
1 knippe persilja
½ knippe dill
salt och nymald svartpeppar
100 g smör

LAG
1 morot
1 liten rödlök
1 liten gul lök
6 dl vatten
4 dl strösocker
2 dl ättikspirt, 12 %
8 vitpepparkorn
4 svartpepparkorn
6 kryddpepparkorn
2 msk gula senapsfrön
3 msk konjak
2 lagerblad
½ msk salt





BEARNAISESÅS

MÄNGD 4 portioner TID 20 minuter

Såsernas sås. Hemmakockens mästarprov och nybörjarens mardröm. Det finns så många skräckhistorier om hur svårt det är att lyckas med en bearnaise att jag är rädd för att många drar sig för att göra sin egen.

Utmaningen ligger i att övertyga vattnet i äggen att binda sig med fettet från smöret. En aning köksdiplomati i form av tålmodigt vispande tillsammans med en stressfri miljö och saken är biff.

Bearnaisesås handlar om balans. Den ska ha en liten retning av syra som känns på tungan men inte hänger kvar. Det ska finnas en tydlig smörsmak, men den får inte kännas för fet. Sältan är viktig för att framhäva smakerna och kompensera fetman. Men den får inte ta över. Smaka löpande av såsen. Lär dig hur du vill ha varje steg så att slutresultatet blir perfekt.

Köpt dragon är tyvärr inte alltid så proppfull med smak som den hemodlade. Testa att marinera den i vinäger – stoppa ner kvistarna i en liten burk och fyll upp med vitvinsvinäger. Efter ett par dagar är innehållet i burken rena bearnaise-essensen. Använd den som vanlig vinäger i receptet.

Finhacka löken och häll den, pepparkorn, vinäger, vatten och dragon i en liten kastrull. Koka upp och låt sjuda tills endast 1 msk återstår. Häll kastrullens innehåll i en sil och samla upp vätskan i en bunke. Pressa lite med baksidan av en sked på det som blir kvar i silen så all den goda vätskan räddas.

Smält smöret. Vispa upp äggulorna i en bunke och tillsätt därefter lökavkoket. Vispa samman. Sätt bunken över ett vattenbad (som inte får koka och vattnet ska inte nå upp till bunken). Alternativt häll över såsen i en kastrull och tillaga på medelvärme. Rör konstant. Äggblandningen ska sakta bli krämigare i konsistensen. Häll i smöret i en fin stråle samtidigt som du vispar. Ta det försiktigt i början så du hinner vispa in allt, annars finns risk för att såsen spricker.

När allt smör är tillsatt kan man låta bunken stå kvar på vattenbadet en stund medan man rör för att nå perfekt konsistens. Tillsätt salt, finhackad dragon och persilja efter smak. Servera snarast.

- 1 schalottenlök
- 5 vitpepparkorn, stötta
- 3 msk vitvinsvinäger
- 3 msk vatten
- 2 kvistar dragon
- 200 g smör
- 2 äggulor
- salt
- 3 kvistar dragon
- ½ knippe persilja

TIPS | Tänk på att såsen tjocknar när den svalnar.
Hemlagad bearnaisesås kan inte värmas dagen efter.

ENGELSKA FRUKOSTMUFFINS

MÄNGD 8–10 st TID 2 timmar

Helgfrukost är kanske veckans viktigaste mål. Den ska klara att få upp dig på fötter för att hinna med allt du drömde om under veckans slit. Samtidigt ska den hjälpa till att återställa vätskebalansen som kan ha rubbats under föregående kväll.

Jag älskar en dekadent macka där grunden allt som oftast är den här enkla muffinsen.

Värm mjölken till max 37 grader. Stoppa ner lillfingret, känns det ljummet men inte hett är det perfekt. Smula ner jästen i en bunke. Tillsätt sockret och häll därefter över mjölken. Rör tills allt lösts upp. Häll i mjöl, polenta och salt. Knåda degen ordentligt 10 minuter. Den ska inte klibba fast men heller inte kännas torr. Tänk smidig och glansig.

Lägg degen i en bunke, täck med plastfolie och ställ på ett varmt och mysigt ställe att jäsa. Efter cirka 1 timme har den dubblats i storlek.

Häll ut lite polenta på en arbetsbänk. Knåda degen till en boll. Kavla ut till en cirka 1 cm tjock platta. Ta ut runda kakor om 7–8 cm i diameter (jag använder en stor kaffekopp). Lägg på ett bakplåtspapper och täck med en bakhandduk. Låt jäsa cirka 30 minuter.

Hetta upp en stekpanna på medelvärme. Den ska vara varm men inte så het att brödet bränns. Stek brödet i en torr panna några minuter på varje sida. Låt svalna på galler, dela med hjälp av en gaffel och rosta hastigt. Servera direkt.

300 g (3 dl) mjölk
25 g jäst
10 g (2 tsk) strösocker
450 g (7 ½ dl) vetemjöl special
30 g (½ dl) polenta
+ till utbakning
6 g (1 tsk) salt

TIPS | Mina topp tre-sätt att servera dem:

1. Kallrökt lax, pocherat ägg, hollandaise, löjrom, finhackad rödlök, lite dill, några droppar citronsaft. Att dricka till: champagne.

2. En klick smör som får smälta lite. På det ett par skivor bacon, pocherat ägg, några droppar tabasco, hollandaise i riklig mängd. Att dricka till: äppelmust

3. Färskost och hallonmarmelad. Att dricka till: kaffe



HOLLANDAISESÅS (den enkla versionen)

MÄNGD 4 portioner TID 10 minuter

- Kockens bästa vän, som fler borde använda till lite allt möjligt. Lördagsfrukosten blir genast mycket roligare med Eggs Benedict (toast, pocherat ägg, en skiva skinka och hollandaise). Förrätten med pilgrimsmusslor, sparris och lite hollandaise går alltid hem. Eller bara en bit panerad fisk, en klick sås och lite dill.

När man väl fått in snitsen gör man den på ett par minuter medan potatisen ångar av sig eller ungarna tvättar händerna. Det är inte så knussligt med mängderna. Se till att smaken sitter istället för att bara fokusera på konsistensen. Den ska vara tydligt syrlig och inte för salt.

Det finns de som föredrar att bara använda fettet från smöret och lämna mjölkpartiklarna i botten av kastrullen. Jag förstår hur de tänker men vill ändå ha med allt, eftersom det sitter så mycket smak i resten.

Smält smöret och låt svalna en aning. Vispa samman äggulor och citronsaft i en bunke. Hetta upp vatten i en kastrull och sätt bunken ovanpå (låt inte vattnet koka eller nudda botten av bunken).

Vispa tills äggen blivit fluffiga och nått nästan dubbel volym. Häll i smöret i en fin stråle samtidigt som du vispar kontinuerligt. Ha bara i lite i början men öka takten ju mer smör som blandas i. Smaka av med salt och servera.

150 g smör
2 rumstempererade äggulor
2 tsk pressad citronsaft
salt

HOLLANDAISESÅS (den lite mer komplicerade versionen)

MÄNGD 4 portioner TID 20 minuter

- Det går så klart att lyfta såsen ett par snäpp med några fler ingredienser och en gnutta mer tid. Det här blir en aningen syrligare, lite robustare variant som passar bra till finmiddagen, söndagsfrukosten med ett glas champagne eller när det vankas tisdagslyx.

Smält smöret. Koka upp champagne, vinäger, vatten, lagerblad, peppar, lök och persiljekvistar i en liten kastrull. Låt sjuda på medelvärme tills hälften av vätskan återstår.

Hetta upp vatten i en kastrull. Vispa äggulorna i en bunke och placera ovanpå kastrullen. Vattnet under ska inte koka eller röra botten av bunken. Sila av avkoket, pressa lite med baksidan av en sked så all god vätska kommer med. Häll vätskan i äggen under konstant vispning.

Äggblandningen ska bli fluffig och nå ungefär dubbel storlek. Se upp så den inte blir för varm. Häll sakta i smöret i en fin stråle under konstant vispning. Takten kan ökas efter ett tag, det är i början det är kritiskt. Se till att allt smör vispas in i den emulsion som bildas. Låt stå på värmen en liten stund efter att smöret blandats i. Rör hela tiden.

Smaka av såsen med citronsaft, salt, peppar och en knivsudd cayenne.

180 g smör
2 msk champagne
eller mousserande vitt vin
2 msk vitvinsvinäger
2 msk vatten
1 lagerblad
5 vitpepparkorn, stötta
1 schalottenlök, finhackad
2 persiljekvistar
2 äggulor
1–2 tsk pressad citronsaft
salt och nymald vitpeppar
cayennepeppar



CHOKLADBISKVIER

MÄNGD 70–80 st TID 2 timmar

Det här kan vara det pilligaste i hela boken. Att få till den rätta toppigheten på smörkrämen är något som kan driva mig till vansinne ibland, men med lite träning och tålmod blir de underbart vackra.

Gör smörkrämen enligt receptet men smält 100 g choklad, låt svalna och tillsätt den sist av allt. Låt stelna i kylan 2 timmar.

Sätt ugnen på 180 grader. Håll sockret i en bunke och slå över 1 äggvita. Rör runt så att sockret fuktas. Riv ner mandelmassan och arbeta samman med sockret. Tillsätt resten av äggvitan och rör till en slät smet. Inga klumpar får vara kvar. Jobba med händerna. För över massan till en sprits med rund tyll eller i en plastpåse och klipp ett litet hål längst ner. Man kan även klicka ut med teskedar. Håll spritsen ½ cm över ett bakplåtspapper och spritsa biskvier stora som enkronor.

Grädda mitt i ugnen 10–14 minuter tills de är gyllenbruna. Ta ut och låt svalna helt.

Bred på smörkrämen. Lägg cirka 1 ½ msk på varje biskvi. Ta en kniv eller palett och vinkla utifrån kanten och upp mot toppen. Roterar biskvin. Klart.

Ställ in i kylan 20 minuter. Smält chokladen och doppa biskvierna i den. Låt droppa av på galler.

Fungerar utmärkt att frysa (jag äter dem ibland direkt från frysen helt utan skam). Står sig 1 vecka i kylan.

TIPS Om smörkrämen är svår att ha på, låt den stå en stund till i kylan och stelna.

Bråttom? Frys ner biskvierna några minuter innan de doppas i chokladen. Kylan gör att chokladen stelnar ögonblickligen.

ITALIENSK SMÖRKRÄM

MÄNGD 1 ½ liter TID 30 minuter

Det här blir en fluffigare smörkräm än den franska motsvarigheten. Perfekt att ha till topping eller på kompakta kakor som biskvier. Ljuvlig att smaksätta med choklad.

Dela vaniljstången och skrapa ur den. Lägg vaniljstång och -frön i en kastrull. Tillsätt socker, vatten och glykos. Koka upp och pensla löpande insidan av kastrullen med en pensel som doppats i ett glas vatten. Koka till 122–125 grader.

Vispa under tiden äggvitan i en absolut ren och torr skål. Droppa i citronsaften och vispa till ett fast skum. När sockerlagen har rätt temperatur, ta bort vaniljstången och håll lagen i en fin stråle ner i äggvitan under konstant vispande. Fortsätt vispa tills krämen är sval.

Klicka i smöret och vispa sakta tills alla klumpar är borta. Förvara smörkrämen i en spritspåse eller burk i kylan. Klarar sig 4 dagar.

TIPS Utan termometer är det svårt att veta exakt när sockerlagen är klar. Det ska vara små bubblor, den ska kännas lite trög i konsistensen och dropas den i iskallt vatten ska den bli väldigt seg men inte stenhård.

När socker kokar stänker det upp kristaller på insidan av kastrullen. De blir stenhårda, och om de faller ner i sockerlagen riskerar den att få små korn. Därför penslar man kanten med vatten så att socker som har fäst där snabbt förpassas tillbaka till den kokande lagen.

1 vaniljstång eller 2 tsk vaniljpulver
360 g (4 dl) strösocker
200 g (2 dl) vatten
30 g (¼ dl) glykos eller honung
160 g (ca 5 st) äggvita
5 g (1 tsk) pressad citronsaft
500 g rumstempererat smör

Bild finns på sidan 62–63.

BLODPUDDING

MÄNGD 2 limpor TID 3 timmar

Det här är en typisk sådan rätt som man drar sig för att göra första gången. Tankarna på en scen ur valfri italiensk maffiafilm är inte långt borta när man öppnar första burken blod. Men när man väl ätit det framstår de köpta alternativen helt plötsligt som totalt ovärdiga.

Min farmor och Ingemar på granngården hade alltid grisar ihop. När det var dags för slakt stod hon och rörde i karet med blod så det inte skulle levra sig. Sedan blev det blodpudding så det räckte till halva bygden. Av alla sätt att servera puddingen på är farmors min absoluta favorit.

Tina blodet genom att låta det stå framme. Undvik vattenbad. Håll det genom en sil för att få bort eventuella klumpar.

Rör i mjölet. Låt vila 1 timme. Sätt ugnen på 150 grader.

Finhacka under tiden späck, äpple och lök. Rör ner det i blodet. Tillsätt mejram, sirap, porter, kryddpeppar, ingefära, peppar och salt. Blanda väl.

Smöra två formar. Häll smeten i formarna.

Fyll en långpanna med vatten, nästan upp till kanten. Ställ in i ugnen och sätt formarna med blodpudding i vattenbadet. Baka cirka 1 timme och 40 minuter. Innertemperaturen ska vara 75 grader.

Ta ut och låt vila över natten i kylan så puddingarna sätter sig. Ta ut dem ur formarna och skär 1–2 cm tjocka skivor. Stek dem i rikligt med smör i stekpanna på medelvärme.

Hyvla vitkål i tunna strimlor. Blanda med lingonsylt. Servera.

TIPS Istället för att smöra formarna kan man klä dem med bakplåtspapper. Då går det ännu smidigare att få ut blodpuddingen.

Stek fläsk eller bacon och servera till.

1 liter blod (från fläsk- eller nötdjur)

480 g (8 dl) rågmjöl

100 g späck

2 äpplen

1 liten rödlök

2 tsk torkad mejram

1 ½ dl mörk sirap

1 dl porter

½ tsk mald kryddpeppar

½ tsk mald ingefära

1 krm vitpeppar

2 tsk salt

smör till formarna + stekning

TILL SERVERING

vitkål

lingonsylt





FISKPUDDING

MÄNGD 6 portioner TID 1 timme

När vi lägger ut nät i sjön är det med förhoppningen att få ett gäng fina abborrar och några smågäddor. Ibland letar sig en riktig bjässe in, vilket kräver en aning eftertanke vid tillredning. Fiskpudding är ett utmärkt sätt att tillreda såväl stora som små fiskar. Förutom att det är gott passar det utmärkt att ha med sig i matlådan dagen efter, och man kan med fördel frysa in den för att ta fram de där kvällarna när man inte har så gott om tid.

Sätt ugnen på 225 grader.

Finhacka lökarna och fräs i en kastrull på medelvärme tills de är glansiga men inte fått färg. Skär fisken i större bitar och lägg i kastrullen. Häll i fond och precis så mycket vatten att det täcker. Låt sjuda ett par minuter tills fisken är fast.

Sila av fonden och häll ner den i en kastrull. Tillsätt mjölk och ris. Sjud utan lock tills riset är klart och det påminner om en lös gröt. Är det för mycket vätska, häll av lite när riset nästan är färdigt.

Häll gröten i en bunke och rör ner äggen – ett i taget. Tillsätt därefter grädde, lök, salt, peppar, muskot och dill och rör till en slät smet. Vänd ner fisken.

Smörj och bröa en limpform och häll i puddingsmeten.

Grädda i nedre delen av ugnen cirka 30 minuter. Den ska vara fast men inte torr.

Klara smöret. Häll det i en kanna, häll lite på puddingen precis före servering och ställ sedan fram kannan på bordet.

Servera gärna med kokt potatis, citronklyftor, dill och små gröna ärter.

- 1 gul lök
- 1 schalottenlök
- olja till stekning
- 500 g fast vit fisk
- 3 tsk fiskfond
eller ½ fiskbuljongtärning
- 3 dl mjölk
- 2 ½ dl grötris
- 4 ägg
- 1 dl vispgrädde
- 2 tsk salt
- 2 krm nymald vitpeppar
- 1 krm nymald muskot
- 2 msk finhackad dill
- smör och ströbröd till formen
- 200 g smör

TIPS | Fråga din fiskhandlare om de har lite rest-bitar. De är ofta billigare och det blir minst lika gott. Slinker det med en bit lax är det inte fel heller.

Räkor är gott till, men servera dem vid sidan om. Om de bakas med i puddingen blir de lätt lite sega.

MJÖLKSYRABAKTERIER

Finns överallt i vår natur. I blad och växter men även i det som naturen producerar på andra sätt.



ÄNGSHOLMENS GÅRDSMEJERI



Första gången jag hörde talas om Linda Elvingson och hennes vattenbufflar ifrågasatte jag uppgiftslämnarens trovärdighet. Menade han på fullaste allvar att det någonstans i Uppland strosade runt en hjord vattenbufflar från vars mjölk det producerades smör och mozzarella?

På en matfestival stötte jag ihop med Linda, och samtidigt som tjugo andra kunder försökte få hennes uppmärksamhet började jag inse att det jag hade hört stämde. Men jag ville se det med egna ögon, så en sval sensommardag trampade jag in i hennes gårdsbutik på jakt efter bufflar.

Bakgrunden till varför man väljer att arbeta med vattenbufflar tänkte jag skulle inrymma en massa passion och barndomsminnen. Verkligheten var att hennes pappa en dag berättade att han hade köpt nio bufflar, och nu var frågan vad man skulle göra med dem.

Det är viktigt att påpeka att det rör sig om italienska vattenbufflar. De är snälla och beskedliga och gör inte en fluga förnär. Afrikanska vattenbufflar är däremot något av det mest aggressiva den kontinenten har att erbjuda, och även om mjölken säkert kan användas till god mozzarella är det ingen som kommit så nära ett levande djur att de kunnat försöka.

Vi travade ut till hagen och blåste lite svagt i deras mular för att hälsa artigt. De blåste tillbaka. Sedan tittade vi på varandra. En ko tittade väldigt intensivt och nästan lite uppfordrande. Det var tjuren. Jag tittade inte tillbaka utan bedömde att vi hade hälsat färdigt på varandra.

Miljön på gården där Lindas föräldrar bor är fantastisk på ett jordbrukarnördigt sätt. På vägen till hagen passerar vi ett växthus där tomaterna får sin näring via ett akvarium med abborrar. Ett makalöst hemmabygge värt en egen bok.

Bufflarna tillbringar vintern och perioden när de kalvar inne på stora halmbäddar. Jag fascinerades av att djuren låg och liksom gosade ner sig, vilket jag inte sett tidigare. Det påminde mer om hur vår hund brukar bete sig när vi precis bäddat rent. Skälet är den djupströbädd som djuren vilar på. Ny halm



läggs hela tiden på den gamla, vilket leder till att mikroorganismer bryter ner de undre lagren och då alstras värme. Rent och gosigt med andra ord.

Det som mejeriet fått mest uppmärksamhet för är självklart mozzarellan. Den är fast i konsistensen och har en tydlig sälta med en smak som enklast kan beskrivas som koncentrerad mjölk. Skandinaviens enda buffel-mozzarella har väldigt få likheter med den vi köper i butik.

Linda Elvingsons passion för sin buffelmjölk har tagit henne till Italien där hon fått lära sig hur riktig mozzarella tillverkas. Det för även med sig att hon är väldigt mån om sin produkt. När jag fick chansen att köpa loss några kilon hörde hon av sig varje dag, likt en orolig förälder, för att höra hur den mädde och säkerställa att jag inte skulle lagra den, eftersom färsk mozzarella ska ätas under de första tre dagarna för maximal smakupplevelse.

Buffelsmöret är en produkt som radikalt skiljer sig från övrigt smör jag provat. Det är nästan vitt i färgen och doften är försiktigare. Det är varsamt saltat och följsamt när man brer det. Det finns toner i det man inte hittar i andra smörsorter, och det ska helst ätas på bröd vars karaktär släpper fram smöret: ljusa surdegsbröd och knäckebröd från Dalarna.

Jag älskar smöret men har blivit besatt av mozzarellan. Jag vaknade en natt och gick upp för att peta lite på dem där de låg i sin lake. Jag förstår precis hur det kommer sig att när någon ringer och berättar att det finns nio vattenbufflar som behöver en meningsfull sysselsättning, reagerar man som Linda. Man tänker: Det var på tiden, nu gör vi ost och smör.

Vattenbufflar kalvar på hösten. Därför ger de mjölk hela året utom juni–augusti.



BRYNT SMÖR

Om det är något som jag aldrig skulle klara mig utan så är det brynt smör, eller beurre noisette som fransmännen kallar det. Allt blir nämligen godare med brynt smör. På riktigt, jag har försökt, men det slutar alltid med att jag smygvärmer det smälta smöret tills en nötig doft avslöjar mig.

Brynt smör är resultatet av att man tillför så mycket värme till smöret att laktosen och mjölkproteinerna bryns, vilket ger den där nötiga smaken vi älskat sedan barnsben. Smaken sprids till fettets som ligger som ett ljusbrunt skimmer i kastrullen, men det är i de fina kornen som smakerna är koncentrerade. Det finns massor att läsa om den exakta kemiska processen som sker, och mitt sätt att beskriva det är oerhört förenklat. Den bruna ytan när man steker kött, fågel, rotsaker och andra godsaker uppstår när sockret i råvaran karamelliserar. Den fina färgen, de goda dofterna och den sensationella smakförändringen kommer från den så kallade maillardreaktionen. Enkelt beskrivet är det sockret och proteinet som reagerar vid hetta, och under en avancerad kemisk

process uppstår mängder med smaker. När så smöret bryns och partiklarna i smöret får en brun färg är det maillardreaktionen vi har att tacka. Det unika är att det finns mängder med fett runt de brynta partiklarna som också får smak.

Jag blev som liten upplärd att brynt smör ska silas för att få bort just de bruna partiklarna. Kvar har man då smörfettet som är ljus- till mellanbrunt i färgen och doftar som en handfull rostade nötter. Smörfettet är väldigt gott att ringla över fisk, använda i en kaka som behöver lite skjuts eller att doppa räkor i. Man kan även hålla upp det på burk, låta det stelna och breda på en rostad macka.

Men smörfettet är egentligen bara halva brynt smör-smaken. För vad jag sedan dess förstått är att det är rena vansinnet att sila smöret, eftersom det är i botten-satsen som smaken exploderar. De där nästan kristalliknande små kornen är så nära äkta kärlek till mat man kan komma. Det har nu gått så långt att jag ibland tillsätter tormjöl i smöret för att få extra mycket brynta partiklar.

Brynt smör tillsammans med mat är en fullständigt magisk kombination. Sältn i partiklarna, karamellnyanserna av att sockret reagerar med värmen och fettets som får en ton av allt det andra. Det ger en nöthet som får mig att tänka på rostade hasselnötter och skållade mandlar.

Det finns inte nog med plats att räkna upp allt som passar med brynt smör, men här är några favoriter:

Färska ostar

Buffelmozzarella från Ängsholmens Gårdsmejeri anser många bör ätas naturligt. Men prova med lite brynt smör på. Eller skeda lite ricotta över pastan, riv över parmesan och toppa med brynt smör.

Salvia

Att steka färsk salvia i smör lockar fram otroliga smaker, och de små bladen blir krispiga och goda. Använder du brynt smör får smöret en lite örtigare ton.

Pumpa

Fräs grovhackade bitar av pumpa i en stekpanna, låt dem sedan mjukna en stund i ugnen, avsluta med att skeda över lite brynt smör och servera istället för potatis till en bit kött.

BRYNT SMÖR I SÖTT

Vi tänker ofta på mat när vi pratar om brynt smör, men det passar om möjligt ännu bättre med sötsaker. Jag tar ofta upp exemplet med sockerkakan. God, frisk och djup med sina smaker av citrus och vanilj är den en klassiker som man inte förändrar av rädsla för att röra upp en insändarstorm. Så kom den dag jag vände ner brynt smör i smeten. Fullständig lycka.

Jag är på gränsen till pinsamt förtjust i choklad. Från en enkel frukt- och mandelchokladkaka i bilen upp till Sälen, till några bitar schweizisk premiumchoklad med nyanserade toner av frukt framför öppna spisen med ett glas matchande dryck i handen. Men smält choklad, tillsatt brynt smör och grädde och en värld av möjligheter öppnar sig. En nötig kräm, en ljuvlig mousse eller en chokladpastej – allt funkar med brynt smör, och kombinationen är fantastisk. De är som bästa vänner.

Glass med brynt smör är nästan chockerande gott. Lite svårare att placera in i ett fack, men jag skulle säga att den påminner lite om en kraftfull nötglass med väldigt lång eftersmak. Alternativet till att göra egen glass är att skeda lite brynt smör över vaniljglass.

BRYNT SMÖR

Brynt smör blir det när man tillför det smälta smöret så mycket värme att mjölkpartiklarna bryns.

Kvar i pannan när man bryner smör finns dels lite partiklar som flyter på ytan, dels det lätt ljusbruna fettets, dels ett mörkbrunt pulver i botten. Vad många gör nu är att sila bort bottenpartiklarna, vilket för mig är rena helgerånet. Där sitter mycket av smaken koncentrerad, och det är ju det man är ute efter. Ta istället bort partiklarna på ytan som nästan kan bilda ett litet skal och använd resten i kastrullen.

250 g osaltat smör

Smält så mycket smör du behöver i en kastrull på medelvärme. När smöret börjar sjuda, vispa sakta. På det sättet undviks att partiklarna lägger sig på botten och blir brända.

Smöret ska brynas jämnt. Efter ett tag börjar en nötaktig doft sprida sig och smöret går från gult till ljusbrunt.

Ta av kastrullen innan smöret blir bränt och håll upp det i en skål eller kanna. Om det får vara kvar i kastrullen kommer den värme som finns i kastrullen fortsätta bryna det en stund, vilket kan vara förödande. Kan förvaras i tättslutande burk lång, lång tid.



TIPS De brynta mjölkpartiklarna är goda att skeda över lite fisk för att ge en rejäl smaksjuts.

Gör man brynt smör kan man lika gärna göra en ordentlig sats på en gång. Låt det som blir över svalna och håll i en burk med tättslutande lock. Se till att få med alla partiklarna från bottensatsen och rör gärna lite med skaftet på en sked i burken när det stelnat lite så att partiklarna blir jämnt fördelade. Förvara skyddat från ljus och skopa ur så mycket som du behöver använda från gång till gång.

BRYNT VISPAT SMÖR

Ibland känns det här som en sådan där sak som kom till av misstag. Man låter helt enkelt brynt smör stå framme ett tag tills det återtar fast form. Vispa det då tills alla mjölkpartiklar fördelats i smöret. Skeda upp i en skål och servera.

Passar till vit fisk, bröd eller varför inte till nysprigade lätt kokta ärtor.

BRYNT SMÖR MED TORRMJÖLK

100 g smör
1 msk torrmjöl

Smält smöret i en kastrull på medelvärme. När det är helt smält, tillsätt torrmjölen. Bryn smöret som vanligt men under försiktig vispning. Övervaka noga, torrmjölen övergår snabbt från perfekt till bränd.

TIPS | Använd den extra mängden brynta partiklar till att skeda över fisk, blanda i glass, skeda över grillad kål eller torka i ugnen på 60 grader och ha som ett pulver till en chokladkaka.



BRYNT SMÖR- MAJONNÄS

1 rumstempererad äggula
4 droppar vitvinsvinäger
1–1 ½ dl rumstempererat brynt smör
salt och nymald vitpeppar

Vispa upp 1 äggula med några droppar vinäger. Häll i det brynta smöret sakta under konstant vispning. Smaka av med salt och peppar. Bör ätas snarast och inte förvaras i kylan, då hårdnar smöret.

Recept BRYNT SMÖR



GLASS MED BRYNT SMÖR

MÄNGD 8 portioner TID 30 minuters arbete + infrysning

- Det här är brynt smör i sitt esse. Sockret gör att det verkligen får liv, att nötheten blir extra tydlig, och som dessert en sen kväll är den här glassen oslagbar. Samtidigt är den mäktig som få och får gärna sällskapa med syrliga tillbehör.

Bryn smöret, sila och låt svalna.

Vispa äggulor, socker och salt med elvisp i en bunke tills det är som en seg, lite fluffig smet, cirka 5–10 minuter.

Dela vaniljstången och skrapa ut fröna. Tillsätt vaniljfröna samt 100 g (1 dl) brynt smör i smeten. Rör till en slät smet.

Häll i grädde och mjölk samtidigt som du rör för att få bort alla klumpar.

Häll smeten i en kastrull och värm under omrörning på medelvärme till cirka 83 grader, använd helst termometer. Den får absolut inte koka utan ska bara hettas upp. Har du ingen termometer kan du testa genom att doppa en sked i kastrullen och dra ett finger genom smeten på baksidan av skeden. Om det blir ett spår som inte direkt rinner ihop är smeten klar.

Låt svalna minst 3 timmar i kylskåp, men helst över natten, innan den körs i glassmaskin.

TIPS | Servera med syrliga bär, lite krossad choklad och eventuellt finhackad späd rabarber.

Man kan göra glassen utan maskin. Häll då smeten i en bunke, ställ in i frysen och rör om varje halvtimme tills den stelnat. Resultatet blir okej, men för att det ska bli riktigt bra krävs en glassmaskin.

Häll espressokaffe i en lite större kopp, skopa upp en liten kula glass och lägg i. Duktigt beroendeframkallande.

150 g smör
120 g (8 st) äggulor
180 g (2 dl) farinsocker
2 g (1 krm) salt
1 vaniljstång eller 2 tsk vaniljpulver
400 g (4 dl) vispgrädde
250 g (2 ½ dl) standardmjölk





BRYNT KRYDDSMÖR MED KALVSCHNITZEL

MÄNGD 4 portioner TID 10 minuter

När jag var liten och vi varannan sommar bilade ner till mina kusiner, som bodde vid Bodensjön på Tysklands sydspets, åt vi alltid riktigt god schnitzel. Den serverades med spätzle och det jag tyckte var den smartaste tyska uppfinningen någonsin – spezi (hälften cola, hälften Fanta).

Det här kryddsmöret började jag göra av ren sommarlättja (smidigt att förvara i kylan) och lite för att lura min son, som vägrar äta sardeller men älskar brynt smör.

För den som tycker det är lite torrt utan sås är en kanna skirat smör vid sidan om ett utmärkt tillbehör.

Bryn 75 g smör i en kastrull på medelvärme och låt det svalna till rumstemperatur.

Rör ihop det brynta smöret med 150 g obrynt smör till en slät röra. Vispa inte utan använd en träsked eller slickepott.

Mortla kapris och sardeller. Rör ner dem i smöret. Mosa in dem ordentligt så smakerna verkligen blandas. Skeda upp portionsstora klickar på ett bakplåtspapper och ställ in i kylan för att stelna.

Banka ut köttet mellan två lager plastfolie. Vänd skivorna i mjöl. Vispa upp äggen med en gaffel och doppa köttet i äggvispet. Vänd skivorna i ströbröd. Låt vila några minuter så ströbrödet får svälla en aning.

Hetta upp en stekpanna. Eftersom schnitzlarna helst ska stekas på hög värme och endast hastigt på båda sidor kan man med fördel använda klarat smör. Oavsett vilket smör som används smälter man det i den heta stekpannan. Salta och peppra köttet på båda sidor och stek det därefter 1 minut på vardera sidan eller tills det fått en fin gyllene färg.

Servera omedelbart med citronklyfta, kryddsmör och lite extra kapris.

Mina bästa tillbehör är potatismos med brynt smör eller ost-spätzle och en rejäl sallad.

- 75 g + 150 g rumstempererat smör
- 15 medelstora kaprisar
- 2 sardellfiléer
- 4 skivor kalvinnanlår à ca 150 g
- 1 dl vetemjöl
- 2 ägg
- 4 dl ströbröd
- smör till stekning (gärna klarat!)
- salt och nymald svartpeppar
- 1 citron

TIPS | Använd en sprits med stjärnformad tyll och spritsa upp portionsbitar av smöret på ett bakplåtspapper och låt dem därefter stelna i kylan.

Jag har ingen riktig kötthammare men däremot ett antal olika bra kavlar. De funkar utmärkt till att banka ut kött.

POTATISMOS MED BRYNT SMÖR

MÄNGD 4 portioner TID 40 minuter

• Gott till schnitzel men funkar minst lika bra till en bit pocherad vit fisk. Det vanligaste misstaget när man gör potatismos är att överarbeta det eller använda en stavmixer. Resultatet blir en konsistens som påminner om tapetklister. Bearbeta det därför med en sked och bara tills allt blandats.

Skala potatisen och tärna den grovt. Lägg den i en kastrull, täck med vatten, ha i ett par nypor salt och koka tills den är mjuk.

Bryn smöret.

Pressa potatisen och tillsätt grädde, mjölk, äggula och nästan allt smör. Spara lite smör till garnering. Rör till jämn konsistens. Riv ner muskoten, tillsätt sockret och smaka av med salt och peppar. Lägg i en skål och ringla över det kvarvarande smöret. Se till att få med de bruna partiklar som samlats i botten av kastrullen.

8–10 potatisar
50 g smör
1 dl vispgrädde
1 dl mjölk
1 äggula
½ krm muskot
1 krm strösocker
salt och nymald vitpeppar

CITRONCURD MED BRYNT SMÖR

MÄNGD 4 dl TID 30 minuter

• Minns ni hur man tyckte att Stakka Bo var lite sådär efter ett tag? *Here We Go* var kul till att börja med, men när alla spelade den på sina förfester började det kännas aningen obekvämt. Citroncurden är lite så. Den är god, den gör ingen besviken och den funkar. Men den börjar bli lite uttjatad. Jag slevar upp den på mina scones, har på lite grädde och äter med glädje men i bakhuvudet växer en gnagande känsla av otillfredsställelse.

Två år efter syratrippen *Down The Drain* hände något med Stakka Bo. *We Vie* vände uppochner på våra uppfattningar. Vem var egentligen den här snubben?

Samma sak med curd med brynt smör. Det är min *We Vie*. Det är en god curd och det är något nytt.

Bryn smöret och låt det svalna en aning. Ta bort det vita, lite kristalliga ytskiktet med en sked.

Se till att inga småkärnor följer med citronsaften. Hetta därefter upp citronsaft och socker så att sockret löses upp.

Blanda i det brynta smöret och koka upp. Ta av från värmen och låt svalna 8–10 minuter.

Vispa äggen så de blandas. Håll under konstant vispande citronsmöret i en fin stråle ner i äggen. Håll tillbaka allt i kastrullen och värm upp på medelvärme under långsam omrörning. När curden tjocknat och skummet på ytan är borta är den lagom varm. Låt den inte koka eftersom äggen då övergår till fast form och det blir en grynig massa av allt. Ta av, håll upp på burkar med tättslutande lock och ställ in i kylan. Klarar sig minst 1 vecka i kylan.

100 g smör
175 g (1 ¾ dl) pressad citronsaft
225 g (2 ½ dl) strösocker
110 g (2 st) ägg
40 g (2 st) äggulor

TIPS • Använd redskap av trä om du hettar upp curden i en aluminiumkastrull. Metallredskap riskerar att göra den lite gråaktig i tonen.

Har du en termometer till hands ska curden värmas till 80–82 grader.

Bild finns på sidan 141.

DEN SÖTA LIMPAN

MÄNGD 2 limpor TID 2 ½ timme

Det är kväll och paniken ligger i luften när man inser att det inte finns något mjukt bröd till morgondagens frukost. Istället för att fundera över vilka butiker som fortfarande har öppet är den här limpan räddningen. Lite söt i smaken och med klassiska brödkryddor som får en knuff i rätt riktning av det brynta smöret.

Bryn smöret och ställ åt sidan för att svalna.

Smula ner jästen i en bunke. Värm mjölken till max 37 grader. Stoppa ner lillfingret, känns det ljummet men inte hett är det perfekt. Slå vätskan över jästen. Rör tills allt lösts upp.

Mortla fänkål, anis och kummin. Tillsätt kryddorna, salt, sirap och det brynta smöret (spara ett par matskedar till senare) i jästblandningen. Häll i mjölet. Kör i maskin på låg hastighet tills allt blandats. Öka därefter och kör på medelhastighet 6–8 minuter. Poängen är att arbeta upp glutenet. Degen kommer att arbetas ihop till en boll och bli riktigt fast. Stäng av maskinen och lägg degen i en bunke som täcks med en handduk och ställs varmt cirka 1 timme för att jäsa till dubbel storlek.

Stjälp upp degen på en mjölad yta och dela den i två lika stora delar. Knåda samman och forma till en limpa. Jag trycker ut den till en liten kvadrat. Sedan viker jag ner den övre kanten till mitten av kvadraten, trycker till den med handlovarna och gör samma sak med nedre kanten. Vänd runt degen och vips har man en fin limpa. Upprepa med den andra degbiten. Lägg på en plåt och täck med en handduk. Sätt samtidigt ugnen på 225 grader. Låt bröden jäsa cirka 30 minuter tills de ökat med cirka 50 procent i storlek.

Skåra bröden med en vass kniv och skjutsa in dem i ugnen. Spruta ett par rejäla tag med en sprayflaska i ugnen eller kasta in ett par isbitar. Efter 10 minuter sänker man temperaturen till 210 grader.

Efter cirka 40 minuter har bröden fått fin form och är cirka 96 grader i mitten. Knacka på det i botten och låter det ihåligt är brödet klart. Ta ut, pensla med det brynta smöret som är kvar och låt svalna på galler.

150 g smör
50 g jäst
500 g (5 dl) standardmjölk
1 tsk torkade fänkålsfrön
½ tsk anis
1 krm kummin
15 g (1 msk) salt
210 g (1 ½ dl) mörk sirap
180 g (3 dl) rågmjöl
780 g (13 dl) vetemjöl special

TIPS | Får brödet för mycket färg? Lägg en bit folie över de sista 10 minuterna.

Vassle är en restprodukt vid ostproduktion. Kokar man vasslen riktigt länge får man en karamelliserad smet som går under namnet mes-smör. Det är väldigt gott till just det här brödet.





KALVDANS MED BRYNT SMÖR

MÄNGD 4 portioner TID 1 ½ timme eller 12 timmar beroende på tillagningssätt

Om vi pratar barndomsminnen ligger den här på en plats för sig. När det var körsbärssäsong bjöd farmor på klassisk spottsoppa och efter det tog hon ut en form ur ugnen med den lenaste av skapelser – kalvdansen. Tillsammans med körsbärssylt och ett glas mjölk la den sig till rätta i mitt minne. Känslan av att sitta vid hennes och farfars knarriga, stora träbord, blicka ut över åkrarna och njuta kommer tillbaka så fort jag stoppar en sked kalvdans i munnen.

På senare år har jag börjat tillsätta olika saker i den för att förädla smakerna. Just lite brynt smör skänker den en touch som tillsammans med kanel och kardemumma gör den helt perfekt.

Råmjölken som ligger till grund för denna delikatess är på vissa håll oerhört svår att komma över, eftersom den består av opastöriserad mjölk tagen från kon 3–5 dagar efter kalvning. Men mjölkbönder får sälja 2 500 liter per år direkt till konsument, så håll dig väl med din lokala producent.

Sätt ugnen på 140 grader för cirka 70 minuters gräddning eller gör som man alltid gjort – sätt ugnen på 60 grader för att grädda över natten.

Om råmjölken är fryst får den stilla tina i ett vattenbad. Stressa inte.

Bryn smöret och låt svalna. Häll 2 msk brynt smör samt bottensatsen (häll av resten av smöret för att nå den) i en skål. Tillsätt råmjölk, ägg, socker, salt, kanel och kardemumma.

Smöra en form och häll i blandningen.

Ställ in en plåt fylld med vatten i ugnen. Sätt formen på plåten och grädda den. För att kontrollera om kalvdansen är klar knackar man lätt på formen. Om den darrar lite är den klar, men om det däremot gungar lite vågor i den behövs en stund till.

Kalvdansen ska inte få en massa färg av gräddandet, däremot blir den lite brun på ytan då kanelen stiger allteftersom.

Servera med körsbärs- eller blåbärssylt. Några färska hallon till är inte fel det heller.

1 liter råmjölk
50 g smör
1 ägg
5 tsk strösocker
1 g (1 krm) salt
1 tsk kanel
½ tsk nymortlad kardemumma

MATJESLÅDA

MÄNGD 2 portioner TID 20 minuter

De där kvällarna när man egentligen inte orkar stå vid spisen men ändå vill äta gott blir det ofta den här silltallriken. Finns det ägg kvar från frukosten och potatis från gårdagen kan man med fördel använda dem.

Koka potatis och ägg var för sig. Låt svalna. Skär potatisen i grova bitar och hacka ägget. Skölj kaprisen så lagen försvinner. Strimla rödlöken. Bryn smöret. Hacka dillen fint. Låt filéerna rinna av och skär därefter i bitar, cirka 1-1 ½ cm breda.

Fördela filéerna på ett fat. Strö över potatis, ägg, kaprisk och lök. Ringla över smöret, ha på lite dill och peppra. Servera.

TIPS Servera hela anrättningen på en bit kavring som ett smörrebröd.

Fräs kaprisk i lite smör, låt rinna av på papper och strö över. Den blir knaprig och betydligt sötare i smaken.

Lite salt, stekt fläsk till är inte dumt det heller.

3 potatisar
2 ägg
½ dl kaprisk
1 liten rödlök
100 g smör
½ knippe dill
2 matjessillfiléer à 60 g
nymald svartpeppar





GRILLAD KÅL MED BRYNT SMÖR

MÄNGD 4 portioner TID 40 minuter

Om sommaren, när grillen aldrig riktigt svalnar, är det här något av ett standardtillbehör. Mättande, saftigt och lite sött passar det allra bäst till en bit kött, men när den färska svenska kålen gör sitt intåg på marknaden i slutet av augusti äter vi den bara som den är. Har man gäster och vill göra något extra fint använder man spetskål.

Halvera eller klyv kålhuvudet i fyra klyftor. Används en kolgrill knuffar man glöden åt sidan och lägger bitarna på den glödfria sidan. Det ska vara indirekt värme men inte så mycket att de yttre bladen mörknar på kort tid. En gasolgrill sätts på låg värme, och används en vanlig ugn är 200 grader en lagom nivå.

Vänd klyftorna var femte minut så att alla sidor får lika mycket värme. När de börjar öppna sig och bladen fått färg bryner man smöret. Lägg upp klyftorna på ett fat precis före servering och ringla över smöret (se till att verkligen få med alla brynta partiklar; vispa lite i det medan du håller). Strö över en aning flingsalt. Servera.

1 spets- eller vitkålshuvud
100 g smör
flingsalt

TIPS Om klyftorna är på väg att få för mycket färg innan de är klara lägger man lite folie mellan dem och värmekällan (över dem i en ugn och under dem i en grill).

Lägg några dillfrön i smöret när du bryner det.

HALLON- OCH CHOKLADTÅRTA MED BRYNT SMÖR-BOTTNAR

MÄNGD 1 tårta TID 2 timmar inkl tårtbotten

De bästa av vänner – hallon och choklad. Den här tårtan har ett lager med lite syrlig vaniljkräm, och bottenarna har fått en touch av brynt smör.

När man gör tårtbotten byter man ut hälften av smöret mot brynt smör. Se till att få med extra mycket av den bruna bottenbaksen i kastrullen. 2 tsk gör underverk.

Blanda vaniljkräm och mascarpone till en helt slät smet.

Dela tårtbotten i tre delar. Placera den understa botten på ett fat. Pensla den med lite saft som gör att den blir allt annat än torr och tråkig. Bred på ett cirka 1 cm tjockt lager med vaniljkräm. Lägg en botten ovanpå. Ställ in i kylan 20 minuter så vaniljkrämen stelnar en aning.

Pensla botten med saft och spritsa eller bred på 1 cm hallonmousse. Ta den sista botten och pensla på undersidan med saft. Lägg på och ställ in tårtan i kylan 20 minuter.

Täck därefter tårtan med ett tunt lager frosting. Det gör att eventuella smulor håller sig på plats när man brer på det sista lagret. In i kylan med tårtan igen. Den här gången räcker 10 minuter.

Ta ut och bred på ett ordentligt lager med frosting. Vill man garnera tårtan som jag gjort köper man en spackelskrapa och drar den över tårtan. Förvaras i kylan upp till 2 dagar.

1 tårtbotten, se sidan 96

1 sats vaniljkräm, se sidan 147

250 g (1 pkt) mascarpone

lite fläder-, hallon- eller citronsaft

1 sats hallonmousse, se sidan 97

1 sats chokladfrosting, se sidan 97

TIPS | Som vanligt när det gäller tårta är den godast efter att ha fått stå till sig en natt.

Köp en tårtring, gärna ställbar med höga kanter. Lägg tårtbottenarna på en skärbräda och tryck ringen genom dem. Därefter täcker man ringen på insidan med plast (OH-plast som finns i bokhandeln är suverän) och så bygger man upp tårtan i ringen. Inget kladd, lagren blir snygga och för att ta bort ringen behöver man bara kyla tårtan, lyfta av ringen och dra bort plasten.



Tårtbotten

MÄNGD 1 tårta TID ca 1 timme

- Den där höga runda sommartårtan vi ser i alla reportage så fort juni knackar på dörren, hur får man den egentligen att kännas så lätt och luftig att det lätt slinker ner i alla fall ett par bitar? Hemligheten är den suffléliknande botten.
Tacksam att skära till i lagom tjocka skivor och lämpar sig alldeles utmärkt att frysa in. Föredrar man det senare brukar jag rekommendera att man delar den i exempelvis tre rundlar och lägger bakplåtspapper mellan varje skiva innan den förpackas i plast och skjutsas in i frysen.

Sätt ugnen på 200 grader.

Klä en springform, 22 cm i diameter, med bakplåtspapper på insidan. Sätt små klickar av smör på formen så hålls pappret på plats.

Knäck äggen i en kastrull och häll i sockret. Rör konstant (men vispa inte) på medelvärme tills blandningen påminner om grädde. Den blir något ljusare i färgen, och sticker du ner en sked täcker smeten baksidan av den med ett litet lager. Runt 50–55 grader brukar vara en bra riktlinje. Se till att det inte blir för varmt, för då stelnar äggen.

Ta av från värmen och vispa med en elvisp tills smeten blivit något som snarast kan liknas vid lättvispad grädde. Det tar runt 10–12 minuter, och gör man det här steget rätt blir kakan perfekt. Vispa hellre för mycket än för lite. När du är klar vispar du 1 minut till.

Sikta i mjölet. Häll inte ner det som en stor klump utan sikta verkligen ner det och rör hela tiden med en slickepott.

Tillsätt smör och finrivet citronskal. Dela och skrapa ur vaniljstången, tillsätt fröna. Rör tills alla klumpar är borta och smeten är slät och fin, men vispa inte.

Häll ner smeten i formen och ställ in i nedre delen av ugnen. Efter 30 minuter bör botten vara klar. Stick ner en tandpetare hela vägen, och kommer den upp utan kladd är botten redo. Ta ut ur ugnen och låt svalna på ett galler.

6 ägg

225 g (2 ½ dl) strösocker

225 g (3 ¾ dl) vetemjöl

90 g smält smör

ev ½ citron

½ vaniljstång

eller 1 tsk vaniljpulver

TIPS | Öppna inte ugnsluckan

innan botten gräddats minst 25 minuter, annars sjunker den ihop.

Vårdagen som lurar alla att tro att det är sommar inom kort, det är då man ska servera en tårta.

Chokladfrosting

MÄNGD Till 1 tårta TID 10 minuter

- Mängder med användningsområden, snabb att göra och möjligheter att experimentera. Jag älskar den här frostingen.

250 g mörk choklad, 70 %

300 g rumstempererat smör

200 g (3 ¼ dl) florsocker

½ vaniljstång eller 1 tsk vaniljpulver

50 g (1 ¼ dl) kakao

100 g (1 dl) vispgrädde

1 g (1 krm) salt

Smält chokladen över vattenbad eller i mikro och låt svalna. Vispa smör och florsocker riktigt fluffigt. Smaka av. Man ska inte kunna känna några florsockerkorn. Gör man det vispar man tills de lösts upp. Dela och skrapa ur vaniljstången. Tillsätt vaniljfrön, kakao och choklad. Vispa. Häll i grädde och salt. Vispa till en slät smet och använd omedelbart. Den blir betydligt fastare när den stått kallt ett tag.

TIPS | Unna dig en riktigt bra choklad. Köp Valrhonas kakaopulver eller fråga din lokala konditor om de har lite Felchlin hemma som du kan få med dig. Det gör enorm skillnad.

Smaksätt frostingen med lite rom eller punsch. Testa även att mortla sockret med ett par bitar limeskal eller färsk timjan för en annorlunda men väldigt trevlig upplevelse.

Florsockret har svårt att lösas upp i för kallt smör. Se till att det är ordentligt rumstempererat.

Hallonmousse

MÄNGD 6 portioner TID 1 timme

4 gelatinblad

500 g hallon

½ vaniljstång eller 1 tsk vaniljpulver

½ citron

90 g (1 dl) strösocker + 1 msk till hallonen

300 g (3 dl) vispgrädde

Lägg gelatinbladen i en skål med kallt vatten.

Lägg hallonen i en kastrull och strö på ett par nypor socker. Koka upp på medelvärme och sjud 5 minuter. Passera hallonen genom en sil.

Krama ur gelatinbladen och blanda med hallonpurén. Dela och skrapa ur vaniljstången. Riv citronskalet fint (bara det yttersta). Tillsätt vaniljfrön, socker och citronskal i hallonpurén. Rör tills sockret lösts upp. Låt svalna.

Vispa grädden fast men inte stenhård. När hallonen svalnat helt rörs de ner i grädden. Ställ in i kylan 30 minuter.

Häll upp i formar direkt allt blandats och ställ in i kylan. Står sig 2 dagar i kylan.

TIPS | Vill man äta bara mousse är det gott med något som tar ner sötman lite. Ett par småblad mynta passar bra. Några färska hallon, jordgubbar eller smultron är fantastiskt till.

ÄPPELKAKA MED BRYNT SMÖR OCH KARDEMUMMA

MÄNGD I långpanna TID I timme

Barndomens finfika kretsade kring äppelkaka i långpanna som min mamma gjorde varje höst. Hon bakade, frös in och hoppades på att kunna ha under vintern. Pappa och jag grävde i frysen, smög i köket och försåg oss vid obehövade tillfällen. Mamma bakade mer.

Jag kan inte göra dem som hon gjorde, så jag gör min egen variant med brynt smör och kardemumma.

Använd fasta äpplen. Åkerö, Rubinola eller Ingrid Marie för den goda smaken, Discovery för färgen eller Granny Smith för syrligheten.

Sätt ugnen på 180 grader.

Bryn smöret och låt svalna. Vispa ägg och socker fluffigt i en stor skål. Blanda mjöl och bakpulver i en separat skål och sikta ner i äggsmeten. Dela och skrapa ur vaniljstången. Finriv citronskalet (endast det yttersta). Tillsätt vaniljfrön, citronskal, brynt smör, mjölk, grädde, kardemumma, kanel och salt i smeten. Vänd runt allt med en slickepott tills smeten är klumpfri – vispa inte.

Täck en långpanna med ett bakplåtspapper. Häll smeten i pannan.

Skala äpplena och ta ut kärnhusen. Skär i 2–3 mm tjocka ringar. Placera ringarna över hela kakan. Strösla över socker och grädda mitt i ugnen cirka 40 minuter eller tills kakan fått fin färg och en tandpetare nerstucken i mitten av kakan kommer upp utan kladd.

Ta ut och låt svalna. Skär i lagom stora rutor och förvara antingen i en lufttät burk i rumstemperatur eller i frysen.

TIPS Jag äter den som den är, men vill man pigga upp den en aning kan man ha på lite vispgrädde, eventuellt uppblandat med crème pâtissière.

- 125 g smör
- 4 ägg
- 400 g (4 ½ dl) strösocker + att strö över
- 360 g (6 dl) vetemjöl
- 2 tsk bakpulver
- 1 vaniljstång eller 2 tsk vaniljpulver
- ½ citron
- 1 dl standardmjölk
- 1 dl vispgrädde
- 2 tsk kardemumma
- 2 tsk kanel
- 1 krm salt
- 5–6 äpplen





RISOTTO MED HUMMER

MÄNGD 4 portioner TID 40 minuter

En god risotto ska inte hetsas fram. Den ska röras som en smekning och bara sjuda, inte stormkoka. Med en rejäl bit hummer och en klick brynt smör ovanpå lämnar ingen bordet förbannad.

Bryn hälften av smöret. Låt svalna och blanda det med resten av smöret. Det ska påminna om majonnäs.

Finhacka löken. Hetta upp en kastrull på medelvärme och fräs lök och ris i olja. Det ska bli glansigt men inte få färg. Häll i hälften av vinet och låt koka bort nästan helt under omrörning. Ha därefter i resterande vin. Koka ner och tillsätt sedan 1 dl buljong. Sänk värmen så risotton sjuder och rör sakta hela tiden. När det bara återstår ytterst lite vätska, tillsätt ytterligare 1 dl. Upprepa med all buljong.

Tillsätt saffranet när risotton har blivit krämig och inte längre är lös. Riv ner osten och rör om. Smaka av med salt och peppar.

Lägg risotton på en tallrik, lägg hummerkött bredvid och toppa med en klick av det brynta smöret. Har man tur och får med rom i hummern är det magnifikt gott.

2 humrar, kokta och delade
100 g smör
1 schalottenlök
4 dl avioris eller annat
risottoris
olivolja till stekning
3 dl vitt vin
10–12 dl hönsbuljong
1 knivsudd saffran
200 g parmesan-, gruyère-
eller alpost
salt och nymald svartpeppar

TIPS | Gör en macka av hummern istället. Fyll en baguette med hummer, dill, några småbitar citron och ringla över brynt smör. Ät med ett glas champagne inom räckhåll.

BANANKAKA MED ROM, CHOKLAD OCH BRYNT SMÖR

MÄNGD 10 portioner TID 45 minuter

En stuga i Sälen brukar begränsa vad man kan göra i köket. Dels eftersom det inte är socialt accepterat att fylla takboxen med köksprylar, dels för att jag inte vill lägga för mycket tid i köket. Istället vill jag sitta i den väl insuttna soffan, med en bok i ena handen och en varm kopp choklad i den andra. Till det en bra kaka så klart. Gärna en som är lite vuxen i smaken och smakar varmt. Så föddes banankakan med rom och en massa annat gott.

Sätt ugnen på 175 grader.

Bryn smöret och låt det svalna. Rosta hasselnötterna i en stekpanna på medelvärme. Låt svalna och hacka grovt. Vispa socker och ägg fluffigt i en bunke.

Mosa bananerna i separat bunke, tillsätt finrivet citronskal och citronsaft och rör därefter ner allt i äggblandningen.

Dela och skrapa ur vaniljstången. Tillsätt vaniljfrön, rom samt det svalnade smöret i smeten.

Blanda mjöl, bakpulver, kanel, ingefära, muskot och salt i en bunke. Sikta ner allt i skålen med smeten. Vänd runt med en slickepott (vispa inte) till en slät smet utan klumpar. Grovhacka chokladen och tillsätt den i smeten tillsammans med hasselnötterna.

Smörj och bröa en avlång sockerkaksform. Häll i smeten och grädda mitt i ugnen cirka 30 minuter. Stick ner en tandpetare, och kommer den upp utan kladd är kakan klar.

Ta ut kakan och låt svalna lite innan den tas ur formen och får svalna helt på ett galler.

Går utmärkt att frysa.

- 160 g smör
- 65 g (1 dl) hasselnötter
- 180 g (2 dl) strösocker
- 90 g (1 dl) ljust muscovadosocker
- 2 ägg
- 4 mogna bananer
- ½ citron
- 1 tsk pressad citronsaft
- 1 vaniljstång
- eller 2 tsk vaniljpulver
- 2 msk mörk rom
- 210 g (3 ½ dl) vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 3 krm kanel
- 3 krm malen ingefära
- 2 krm nyriven muskot
- 1 krm salt
- 100 g god mörk choklad
- smör och ströbröd till formen

TIPS | Saker som också funkar att ha i smeten: tranbär, lingon, limezest.

Låt den svalna innan du skivar upp den. Chokladen bör få stelna och kakan behöver sätta sig lite.



TIPS

För extra lavendeltouch, koka upp mjölk och lavendel på kvällen, låt vila i kylan över natten och använd dagen därpå. Våga experimentera lite! Uteslut lavendeln och ersätt med clementinzest när de är i säsong för en lite juligare känsla, riv ner en gnutta muskot eller tillsätt 1 msk mörk rom.



SOCKERKAKA MED LAVENDEL OCH BRYNT SMÖR

MÄNGD 1 sockerkaka TID 1 timme

När jag var liten gjorde min bästa väns mamma ibland en sockerkaka som komplement till hennes makalöst snyggt flätade bullar. Den var saftig, fluffig och hade den där fräscha nyansen som bara kan uppnås med hjälp av lite citronzest.

Det var länge den bästa sockerkaka jag ätit. Tills jag la till brynt smör och lavendel.

Fräsch, nötig, söt och blommig. Ja tack.

Sätt ugnen på 175 grader.

Smörj och bröa formen.

Dela och skrapa ur vaniljstången.

Koka upp mjölk, lavendel och vaniljfrön och -stång. Häll genom en finmaskig sil för att avlägsna lavendeln och vaniljstången.

Bryn smöret, blanda ner i mjölken och låt svalna.

Knäck äggen i en skål och häll i sockret. Vispa cirka 5 minuter med elvisp eller för hand. Det ska påminna om lättvispad grädde. Det är viktigt att inte vispa för kort tid eftersom luften som nu arbetas in är en starkt bidragande orsak till ett perfekt slutresultat.

Tillsätt mjölkblandningen i äggvispet. Riv i det yttersta skalet av citronen.

Blanda mjöl, bakpulver och salt i en skål och sikta därefter ner det i smeten. Vänd runt med en slickepott tills alla klumpar är borta.

Häll smeten i formen och grädda mitt i ugnen cirka 45 minuter. Stick ner en tandpetare, och kommer den upp utan smet på är kakan klar. Ta ut, låt svalna 10 minuter och stjälp därefter upp på ett galler.

Kakan blir extra fin om man håller över lite glasyr och toppar med några lavendelblommor.

50 g smör + liten klick till formen

ströbröd till formen

1 vaniljstång

eller 2 tsk vaniljpulver

100 g (1 dl) standardmjölk

1 tsk torkade lavendelblommor

110 g (ca 2 st) ägg

180 g (2 dl) strösocker

1 citron

200 g (3 ½ dl) vetemjöl

1 ½ tsk bakpulver

1 nypa salt

TARTELETTER MED BRYNT SMÖR-GANACHE

MÄNGD 6 portioner TID 1 timme

Ganache är ett finare namn på chokladkräm. Silkeslen får den lite sällskap av några flingor salt och rostade hasselnötter. En dessert man kan förbereda i god tid innan gästerna kommer.

Bryn smöret kvällen före användning, täck med plastfolie och ställ åt sidan.

Sätt ugnen på 175 grader.

Kavla ut mördegen till 2 mm tjocklek. Klä antingen sex små formar med degen eller använd en större form (till exempel en 22 cm springform). Ställ in i frysen 20 minuter. Ta ut och grädda mitt i ugnen 12–15 minuter. De ska precis börja få en aning färg, då är de klara. Ta ut och låt svalna helt. Ta ut skalen ur formarna.

Koka upp grädde och glykos. Finhacka chokladen och lägg i en skål. Häll över den kokande gräddblandningen och rör till en slät massa. Låt svalna 5 minuter och rör därefter i det brynta smöret.

Fyll pajskalen med den rinniga ganachen. Knacka skalen. Låt stelna i rumstemperatur 12 timmar eller ställ in i kylan 1 timme.

Rosta hasselnötterna i en torr stekpanna på hög värme strax före servering. Skaka om dem regelbundet. När de börjar få färg, ta av dem från plattan och skär dem i grova bitar. Strö dem över tarteletterna. Sprid några flingor salt över och servera.

150 g smör
1 sats mördeg, se sidan 146
200 g (2 dl) vispgrädde
60 g (½ dl) glykos eller
naturell honung
400 g mörk choklad, 65–70 %
70 g (1 dl) hasselnötter
flingsalt

TIPS | Valrhona guanaja är i mina ögon den absolut bästa chokladen för den här desserten. Finns i vanliga matvarubutiker. Ganachen går att göra utan det brynta smöret. Rör istället ner 150 g rumstempererat smör.





BRYSSELKÅL MED MATVETE OCH HASSELNÖTTER

MÄNGD 4 portioner TID 30 minuter

Varje gång jag sätter tänderna i en bit brysselkål undrar jag varför jag inte äter det oftare. Det är små delikatesser som är tacksamma att tillaga. Den här rätten går snabbt att svänga ihop och kan antingen ätas som den är eller ha som tillbehör till exempelvis en bit kassler eller lammköttbullar.

Häll vatten, buljongtärning och matvete i en kastrull. Koka upp och låt sjuda under lock 15 minuter. Ta av från värmen och häll av eventuell kvarvarande vätska.

Koka upp rikligt med vatten i en kastrull och tillsätt några nypor salt. Ansa brysselkålen om stora delar av stocken är kvar. Lägg den sedan i det kokande vattnet. Är den färsk kokas den 5 minuter, om den är fryst 8 minuter. Häll av vattnet och lägg brysselkålen direkt i isvatten. Det gör att den bibehåller sin fina färg och spänst. Ta upp dem när de är helt svala och halvera dem.

Finhacka löken och fräs den mjuk i en liten klick smör. Bryn resten av smöret.

Rosta hasselnötterna i en torr stekpanna på hög värme. Skaka regelbundet pannan så de rostas jämnt. När de börjar få färg, häll över dem i en skål. Låt svalna en aning och grovhacka dem.

Hetta upp en stekpanna. Lägg i 1 msk av det brynta smöret. Fräs brysselkålen så den får lite färg. Häll i matvete, lök och nötter. Riv ner det yttersta av citronskalet och pressa i lite saft. Finhacka timjanen och tillsätt den. Smaka av löpande och tillsätt mer salt efter behov samt lite peppar. Ringla över det brynta smöret och servera.

3 ½ dl vatten
1 grönsaksbuljongtärning
2 dl matvete
salt och nymald svartpeppar
500 g brysselkål (fryst går bra)
2 schalottenlökar
50 g smör
35 g (½ dl) hasselnötter
½ citron
1 knippe timjan

TIPS | Saker man också kan ha i: rostad

blomkål, små tärningar rökt fläsk, svamp av alla de slag, semitorkade tomater.

CHOKLADBOLLAR

MÄNGD 20 st TID 20 minuter

Barnsligt goda och förmodligen det första alla barn får göra på mer eller mindre egen hand. Det är ganska enkelt att få dem lite extra goda – ha i brynt smör, muscovadosocker och lite citronsaft. Kakaon är så klart väldigt viktig, och det är verkligen värt det att köpa en riktigt bra. Personligen föredrar jag Valrhonas som man kan hitta i alla välsorterade matvaruaffärer.

Bryn 100 g smör och låt det svalna.

Dela och skrapa ur vaniljstången.

Häll både det brynta och det obrynta smöret i en skål.

Tillsätt socker, vaniljfrön, kakao, espresso, salt och citronsaft.

Mixa noga. Använd helst en matberedare eller stavmixer.

Arbeta in havregrynen för hand. Ställ in i kylan 10 minuter så smeten stelnar lite. Rulla bollar. Jag föredrar ganska små (så att man kan äta fler). Rulla bollarna i kakao. Chokladbollarna står sig 1 vecka i kylan.

TIPS | Muscovadosockret kan bytas ut mot vanligt strösocker.

Bara vuxna som ska äta? Prova att ha i ett par teskedar mörk rom.

Andra saker man kan rulla bollarna i – riven choklad, matchatepulver och nyponpulver.

100 g + 50 g smör

1 vaniljstång

eller 2 tsk vaniljpulver

50 g (½ dl) florsocker

50 g (½ dl) ljust muscovado-socker

30 g (¾ dl) kakao

60 g (4 msk) kall espresso
eller starkt kaffe

1 krm salt

1 krm pressad citronsaft

160 g (4 dl) havregryn

kakao till rullning





HAVREFLARN

MÄNGD 30–35 st TID 40 minuter

- Min mamma brukade göra havreflarn titt som tätt när jag var liten. När jag kom hem från skolan möttes jag av en ljuvlig doft och hennes helt meningslösa förmaning om att jag inte skulle äta upp alla innan någon annan hann smaka.
Det brukade alltid sluta med att hon skyndade sig att fylla dem med smörkräm och frysa in dem innan jag och pappa målmedvetet gjorde slut på dem. Vi var övertygade om att tempot vi höll skulle kunna maskera det som normal fikaåtgång. Problemet var ofta att när det väl var dags för fika fanns det inga kvar.
Hon gör dem med smält smör, medan jag använder brynt. Testa gärna båda varianterna eftersom de skiljer sig åt markant i smak.

Sätt ugnen på 175 grader.
Bryn smöret och häll det i en bunke. Blanda mjöl och bakpulver och häll ner det i smöret. Rör tills det är en slät smet.
Dela och skrapa ur vaniljstången. Tillsätt vaniljfrön, socker, havregryn, grädde, sirap och salt i smeten. Arbeta ihop till en deg. Slå in i plastfolie och låt vila i kylan 20 minuter.
Dela degen i tre bitar. Rulla varje del till en rulle och dela den i 10–12 delar. Rulla varje bit till en kula och lägg på en plåt täckt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen cirka 5–8 minuter tills flarnen är gyllenbruna. Ta ut och låt svalna helt.
Lägg en klick fransk smörkräm mellan två flarn, tryck till och frys in eller ät direkt.

75 g smör
30 g (½ dl) vetemjöl
1 krm bakpulver
½ vaniljstång
eller 1 tsk vaniljpulver
90 g (1 dl) råsocker eller strösocker
50 g (1 ¼ dl) havregryn
15 g (1 msk) vispgrädde
40 g (2 msk) ljus sirap
½ krm salt
1 sats Fransk smörkräm,
se sidan 114

- TIPS** | Låt flarnet svalna några sekunder och använd sedan en stekspade att lyfta det med.
Lägg det i en djup skål så att det formas efter skålen. Använd flarnet som en skål att servera exempelvis glass, bär och grädde eller något annat gott i.
Tillsätt 1 tsk finrivet citronskal.

FRANSK SMÖRKRÄM

TID 20 minuter

Till skillnad från en italiensk smörkräm görs den här på äggulor. Den passar allra bäst att ha som fyllning, medan den italienska är klockren till biskvier eller ovanpå en kaka.

Koka socker och vatten. När det når 100 grader, börja vispa äggulorna så de blir fluffiga. När sockerlagen är 115–117 grader, håll den i en fin stråle i äggulorna under konstant vispning. Fortsätt vispa tills det svalnat helt. Klicka i smöret och vispa tills inga klumpar återstår. Dela och skrapa ur vaniljstången. Tillsätt vaniljfrön och salt i smeten och vispa tills det är jämnt fördelat.

Använd direkt eller förvara i burk med tättslutande lock i kylan 3–4 dagar. Om krämen kyla ner bör den tas fram 1 timme före användning och röras mjuk efter att den nått rumstemperatur.

140 g (1 ½ dl) strösocker
40 g (4 msk) vatten
100 g (5 st) äggulor
200 g rumstempererat smör
½ vaniljstång
eller 1 tsk vaniljpulver
1 nypa salt

TIPS | Smaksätt gärna smörkrämen men undvik att tillsätta mer än ytterst lite vätska då den lätt spricker. Använd exempelvis citruszest (som gärna kan mortlas med lite strösocker), choklad, praliné, koncentrerad fruktpuré, frystorkade produkter eller kaffepulver.

DAMMSUGARE

MÄNGD 40 st TID 30 minuter

På listan ”Vad alla någon gång borde testa att göra” kvalar den här svenska fikaklassikern in högt upp. Jag älskar när de är riktigt små och söta. Istället för arrak, som kan vara svårt att få tag på, använder jag punsch. Den här gången blir de rosa istället för, som traditionen bjuder, gröna. Mest eftersom jag tycker det är fint.

Droppa lite karamellfärg på marsipanen och knåda den så att färgen fördelas jämnt. Smula ner sockerkakan i en bunke och håll på kakaon. Tillsätt smör, florsocker, punsch och salt i bunken. Om det brynta smöret fortfarande är flytande rör man samman det med det vanliga smöret, annars har man i det som det är. Knåda samman till en slät deg. Är den för lös, tillsätt mer smulor.

Dela marsipanen i fyra bitar. Lägg varje bit mellan plastfolie och kavla ut tills den är cirka 2 mm tjock. Det ska bli en ruta som är cirka 4 x 15 cm. Dela degen i fyra delar och rulla ut till cirka 1 cm tjocka korvar.

Dra av översta plasten från marsipanen, skär till kanterna så de är jämna och lägg på en av rullarna som fyllning. Rulla ihop och spänn sedan plasten genom att skruva ihop kortsidorna som till en smällkaramell. Rulla allt under händerna ett par gånger för att jämna till skarven. Lägg in i kylan att stelna.

Smält chokladen över vattenbad. Jag tempererar (se sidan 147) den om jag har gott om tid men det går bra ändå. Skär rullarna i 3 cm långa bitar med en riktigt vass kniv. Doppa båda sidorna i chokladen och dra av undersidan av dem mot skålkanten för att få bort överflödigt choklad. Låt svalna på galler eller bakplåtspapper (ställ in dem i kylan så går det snabbare). Förvaras i kylan upp till 1 vecka i låda med lock.

Bild finns på sidan 62–63.

några droppar röd karamellfärg
250 g naturell marsipan
350 g (8–9 dl) sockerkaka,
se sidan 105
20 g (3 msk) kakao
40 g (3 msk) brynt avsvalnat smör
70 g rumstempererat smör
30 g (½ dl) florsocker
2 msk punsch
1 nypa salt
100 g choklad att doppa i

TIPS | Testa att smaksätta med mörk rom istället för punsch. Överraska och blanda i finhackade mandlar. Det ger en skön konsistensbrytning och passar bra smakmässigt. Traditionen påbjuder att man doppar dem i mörk choklad. Men testa även ljus eller vit. Blir lite sötare då, men roligt som omväxling.

GRÖNKÅLSPASTA

MÄNGD 4 portioner TID 20 minuter

Det är inte klokt att vi inte äter mer grönkål. När det stora skördesäsongsinfernot under senhösten börjar mattas av dyker grönkålen äntligen upp på marknader och i butiker. Som en kraftig spenat är den full av fibrer, antioxidanter, vitaminer och andra godsaker. Men framförallt smakar den underbart. Det här är en sådan där pasta jag gör när det behöver gå undan lite.

Koka spaghettin i välsaltat vatten tills den är al dente. Spara ½ dl av kokvattnet.

Bryn 100 g smör.

Ansa och grovhacka kålen. Finhacka löken och skiva vitlöken tunt.

Stek kålen i smör i en stekpanna på medelvärme ett par minuter. Lägg i löken och stek även den, men utan att den får färg. Lägg spaghettin i pannan och slå över det sparade vattnet. Låt koka ihop ett par minuter, smaka av med salt och peppar. Pressa i citronsaft.

Hyvla över flagor av ost vid servering och avsluta med att ringla över brynt smör.

TIPS Byt grönkålen mot svartkål. Både grönkål och svartkål går utmärkt att frysa.

Rosta lite pinje-, hassel- eller valnötter i en torr stekpanna och strö över.

Det är gott att komplettera med grillade kycklinglårfileer.

300 g spaghetti
100 g smör + stekning
10–12 stora blad grönkål
3 schalottenlökar
1 vitlöksklyfta
salt och nymald svartpeppar
¼ citron
vällagrad ost efter smak
(parmesan är fantastiskt till)





FINANCIERER

MÄNGD 20–30 st TID 1 timme

- Nätta små bakverk man snabbt svänger ihop. Jag kanske romantiserar dem lite väl mycket, men för mig är de själva definitionen av hur enkla bakverk lätt förvandlas till magnifika smakupplevelser.
Antingen gör man dem i formar för mandelmusslor eller liknande, eller så införskaffar man en silikonform av lämplig sort. Själv använder jag en form som skapar ett litet hål i dem som man kan fylla med allsköns godsaker. Har man ingen fördjupning kan man självklart placera chokladen ovanpå kakan.

Sätt ugnen på 225 grader.
Bryn smöret och låt det svalna.
Sikta mandelmjöl, socker och vetemjöl i en skål. Tillsätt saltet. Rör så att allt blandas.
Häll ner mjölblandningen i äggvitan. Rör till en slät smet. Dela och skrapa ur vaniljstången. Riv det yttersta skalet på citronen och häll i smeten tillsammans med vaniljfrön och det brynta smöret. Rör tills allt blandats väl, men vispa inte.
Ställ formarna på en plåt och fyll dem till $\frac{3}{4}$. Knacka plåten lätt på ett bord så eventuella luftfickor försvinner.
Grädda mitt i ugnen. När de börjar få lite färg är de klara. De små formarna på bilden tog 7 minuter.
Ta ut kakorna ur formarna, låt svalna och fyll med exempelvis chokladganache, se sidan 106. Förvaras i tätslutande burk i rumstemperatur max 2 dagar, men allra godast är de samma dag.

200 g smör
150 g (3 $\frac{1}{2}$ dl) mandelmjöl eller
siktad finriven mandel
240 g (4 dl) florsocker
90 g (1 $\frac{1}{2}$ dl) vetemjöl
1 krm salt
190 g (6 st) äggvita
 $\frac{1}{2}$ vaniljstång
eller 1 tsk vaniljpulver
 $\frac{1}{2}$ citron

TIPS | För en somrig fyllning, spritsa i lite vaniljkräm och toppa med ett färskt hallon.
Grovhacka pistaschnötter och strö över före gräddning.
Doppa financiererna i lite lönnsirap, bryt isär och servera med god vaniljglass.

PILGRIMSMUSSLOR I HUMMERBULJONG

MÄNGD 4 portioner TID 30 minuter

Pilgrimsmusslor gör sig i mitt tycke allra bäst tillsammans med en buljong som är salt likt havet. Var vaksam när du tillagar dem så de blir precis klara och inte steks för länge. Servera gärna den här rätten utan bestick med ett gott bröd. Musslorna får man äta med händerna och buljongen fångar man upp med brödet.

Bryn hälften av smöret och låt svalna. Finhacka dillen och blanda samman med både det brynta och det obrynta smöret.

Finhacka selleri och lök. Fräs i lite smör i en kastrull på medelvärme tills det blir mjukt utan att få färg. Häll på vinet och koka ner till hälften. Tillsätt hummerbuljongen och värm tills det sjuder.

Halstra pilgrimsmusslorna i en het stekpanna med en klick smör cirka 30 sekunder på varje sida, så de får fin färg.

Lägg musslorna i skålar och häll på den sjudande buljongen. Pressa över citronsaft, salta och peppra lätt.

Placera en klick dillsmör på musslorna och garnera eventuellt med någon färsk ört. På bilden har jag använt lila krasse.

100 g smör + till stekning
2 stjälkar dill
1 stjälk selleri
2 schalottenlökar
2 dl vitt vin
5 dl hummerbuljong
12 pilgrimsmusslor
½ citron
salt och nymald vitpeppar

TIPS | Vill man bygga ut rätten lite kan man ha i strimlad salladslök, torkat sjögräs eller hummerkött.





CRABCAKES MED CITRONSMÖR

MÄNGD 4 personer TID 20 minuter

Ärligt talat är jag inte så förtjust i krabba som den är. Medan somliga kastar sig över det köttiga innehållet med liv och lust petar jag lite förstrött i klorna. Längre fokuserade jag istället på hummer, havskräftor eller flodkräftor. Sedan åkte vi till Sydney, åt crabcakes och jag fick en helt ny syn på de små krabaterna.

Plocka krabborna på allt kött. Smula ner brödet i en skål. Knäck äggen, vispa upp dem lätt och häll över brödet. Finhacka lök och persilja. Tillsätt krabba, lök, persilja, senap, citronsaft och cayennepeppar till äggblandningen. Blanda. Smaka av med worcestershiresås, salt och en aning peppar. Låt vila i rumstemperatur 10 minuter.

Blanda smör och finrivet citronskal (det allra yttersta) till citronsmöret. Smaka av med salt.

Hetta upp en stekpanna och lägg i en klick smör. Forma små, runda biffar av krabbsmeten och stek cirka 2 minuter på varje sida. De ska få fin färg.

Servera med sallatsblad, en klick citronsmör eller brynt vispat smör och ät med händerna.

- 2 krabbor
- 3 skivor vitt bröd från gårdagen
- 2 ägg
- 1 salladslök
- 3 msk hackad persilja
- 2 tsk dijonsenap
- 1 tsk pressad citronsaft
- 1 krm cayennepeppar
- några droppar worcestershiresås
- salt och nymald svartpeppar
- smör till stekning
- ev brynt vispat smör, se sidan 77

CITRONSMÖR
50 g rumstempererat smör
½ citron
salt

TIPS | Är det sommar och gräslöken blommar, nyp av ett gäng blommor och strö över. Vackert och trevligt smakkomplement.

Vänd biffarna i pankosmulor före stekning för en lite frasigare yta.

VINTERSMÖR

Smörets färg varierar beroende på årstid. Det betakarotenrika betet på sommaren ger ett kraftfullt gult smör, medan vinterns mer sparsmakade utfodring ger smör med dragning åt det vita hållet.



LÖTS GÅRDSMEJERI

Det som är intressant när man anländer till oerhört pittoreska Löts Ryttagård strax söder om Linköping är att man möts av getter. Mängder av getter. Getosten är nämligen gårdens huvudsakliga sysselsättning.

Terje Erik Garberg kommer strax efter vår ankomst hem till gården efter ännu en marknad. Den glade norrmannen som blev kvar på den svenska landsbygden är fascinerande att lyssna på. Han pekar bort mot en enorm kopparkittel i vilken de tillverkar sitt eget messmör och berättar exakt hur mycket hjärta och själ de lägger ner i processen när de kokar ner vasslen till sött messmör.

Hans kollega Björn Gustav Kvist tar oss med på en rundvandring. Det blir mycket getter (de handmjölkas var och en), diskussioner om planer för utbyggnad och så provluktar vi på örter som finns på ängen där getterna betar.

Sedan kommer vi till väsentligheterna. För det smör som tillverkas på Löts Gårdsmejeri är det inte bara jag som förälskat mig i. År 2012 vann man guld i Eldrimners SM i mathantverk för sitt Hembygdssmör från Gammalkil.

Grädden kommer från lokala Östgöta Mjölk och kärnas på gården. Resultatet blir ett mellangult smör som har toner av sommarblommor, lagom sötna och tydlig syrlighet. Det är saltat till perfektion.

Det som också fascinerar mig med gubbarna på Löt är att de känns pragmatiska i sitt sätt att tänka och agera. De håller på att bygga ut eftersom de förstår att de då kan producera lite mer och sälja lite mer så att de kan få resurser att experimentera med. Samtidigt skulle det



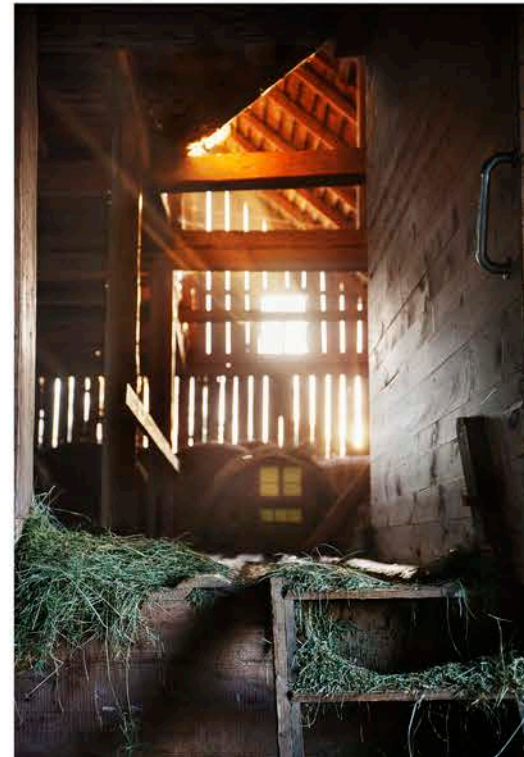
krävas en mindre armé för att få dem att ge avkall på alla detaljer som de hela tiden berättar om.

Det slutade så klart med att jag köpte allt jag kom över. Smöret kompletterades med en hink delikatessgrädde, vilket är grädde som syrats och är själva basen till smöret och som passar både lättvispad till söta desserter och med fet fisk och brynt smör.

Tillsammans med smöret från Vallmobackens Gårdsmejeri och smöret från Oviken tillhör det här den absoluta Sverigetoppen. Köp så mycket du kommer över, ha en bit framme i rumstemperatur för att lätt kunna använda och lagra resten svalt. Notera hur det utvecklas med tiden, likt en god ost eller ett vin. Köp sedan mer.



Smör på getmjölk är delikat. Helt vitt och med anor från svenska fäbodarna.





SMÖR I DEG

Att prata om smör i deg kan verka väldigt generaliserande. Hur smöret beter sig skiljer sig enormt beroende på vilken sorts deg det handlar om. En smördeg är världens enklaste att lyckas med så länge man förstår att smöret och degen inte får blandas. Att båda är kylda är helt avgörande för att man ska få till de flortunna lagren som gör den så magnifik.

I en mördeg å andra sidan ska smöret blandas så väl det någonsin går. Samtidigt vill man inte att mjölet bearbetas så det bildas glutentrådar. Återigen bör man hålla alla ingredienser så kalla som möjligt.

En bulldag är raka motsatsen. Där vill man ha smöret fullständigt iblandat och med rejäla glutentrådar.

Utöver dessa finns alla varianter på mjuka kakor, pajer och godsaker där smöret på olika sätt är en del av degen.

För det är just det som är poängen. Smöret, med alla sina smaker och fantastiska egenskaper, är helt avgörande för att vi ska få något gott till fikat. Det skapar lagren i smördegen, smuligheten i mördegen, smaksensationen i bullarna och gör sconesen dekadent saftiga.

Jag använder nästan aldrig smält smör i mina degar. Om man väljer rumstempererat smör istället för smält behöver man inte lika mycket mjöl, vilket ger luftigare och saftigare slutresultat.

Det är en helt annan sak med kakor som madeleines; där är det smälta smöret en förutsättning.

SMÖRDEG

TID ca 4 timmar

Av alla saker man kan baka med smör måste jag säga att en riktigt bra smördeg slår det mesta. Lager på lager av tydlig frasighet. Aromen från smöret insprängt mellan varsamt kavlad deg. Det är mycket enklare att lyckas med smördeg än ryktet gör gällande, och den tillfredsställande känslan som sprider sig när den är klar går inte av för hackor.

150 g + 450 g smör
690 g (11 ½ dl) vetemjöl
20 g (3 tsk) salt
300 g (3 dl) kallt vatten
15 g (1 msk) vitvinsvinäger

Ta fram 150 g smör ur kylan och vänta 15 minuter. Håll ner mjölet i en hushållsassistent och lägg därefter ner smöret skuret i bitar samt saltet.

Kör på låg hastighet till allt blandats till en konsistens som påminner om grynig sand. Blanda vatten och vinäger i ett glas och tillsätt i mjölblandningen. Kör med korta stötar på runt 10–15 sekunder. Det ska inte bli utvecklade glutentrådar utan en slät deg med lite glansig yta. Kör hellre lite för kort än för lång tid. Slå in degen i plastfolie när den är klar och lägg i kylan minst 2 timmar, helst över natten.

Ta samtidigt fram 450 g smör och placera mellan två bakplåtspapper. Kavla ut smöret till en 1 cm tjock rektangel om 20 x 40 cm. Lägg smöret i kylan tills degen är färdigkyld.

Det är viktigt att både smör och deg är väl kylda genom hela processen.

Placera degen på ett lätt mjölat bakbord. Kavla ut en cirka 80 x 20 cm stor rektangel.

Lägg det utkavlade smöret på ena halvan av degen. Vik över den andra halvan och nyp ihop degkanterna ordentligt. Nu är smöret inbakat i en fin ficka.

Vrid degen 90 grader så att du har en stående rektangel framför dig. Kavla ut den till en cirka 80 x 20 cm stor rektangel igen. Spricker degen nyper du ihop den ordentligt.

Ta sedan tag i översta kanten av degen och vik in övre halvan till mitten. Gör likadant med nedersta kanten. Nu består degen av två lager, med de tidigare övre och nedre kanterna liggandes öga mot öga i mitten av degen.

Vik ihop. Lite som när man slår ihop en bok. Degen är så tung att liknelsen inte alls känns fel. Slå in degen i plastfolie och lägg in i kylan 30 minuter.

Upprepa utkavlingen och vikningen tre gånger till. Täck därefter ordentligt med plastfolie och lägg in i kylan, helst 1 dygn men har man bråttom räcker det över natten. Klarar sig 3 dagar i kylan.

TIPS | Smördeg är perfekt att ha i frysen. Låt tina 12 timmar i kylan före användning.

Gör en chokladvariant genom att tillsätta 60 g (1 ½ dl) kakao i degen samtidigt som 150 g smör arbetas in.

Recept
SMÖR I DEG





SMÖRDEGSRECEPT

Baconskruvar

Kanske ett av de bästa tilltuggen till kall dryck en varm sommardag. Frasiga med röksmaken som letat sig in i degen.

1 sats smördeg, se sidan 130
200 g bacon

Sätt ugnen på 200 grader.

Kavla ut smördegen till en kvadrat, 3–4 mm tjock. Dela den på mitten och skär varje del i 2 cm breda remsor. Linda en skiva bacon runt varje remsa och grädda mitt i ugnen tills baconet är krispigt och smördegen fått färg, 12–15 minuter.

Hallonrutor

Trevligt fikabröd som påminner lite om wienerbröd. Jag tog hallonsylt, men det går lika bra med annan sylt eller marmelad.

1 sats smördeg, se sidan 130
1 sats vaniljkräm, se sidan 147
100 g hallonsylt
1 ägg

Sätt ugnen på 200 grader.

Kavla ut smördegen till en kvadrat, 3–4 mm tjock. Dela den i tolv mindre kvadrater. Ta ut ett runt mått i mitten av varje kvadrat med hjälp av kakutskärare eller något annat vasst. Man kan sätta dit en uppochnervänd äggkopp

och skära runt den. Poängen är att inte skära rakt igenom smördegen, så att ramen kan resa sig medan fyllningen i mitten blir kvar i ett hål.

Lägg en klick vaniljkräm i mitten och ha på en sked skylt.

Vispa upp ägget och pensla kanterna.

Grädda mitt i ugnen cirka 12 minuter. Låt svalna på galler.

Palmiers med nötkräm

Klassiska palmiers är bara smördeg som fått lite socker och ibland kanel på sig. Jag fyller dem med nötkräm för att det är så vansinnigt gott till den där koppen kaffe som man avslutar brunchen med.

1 sats smördeg, se sidan 130
100 g nötkräm

Sätt ugnen på 200 grader.

Kavla ut smördegen till en kvadrat, 3–4 mm tjock. Bred på ett tunt lager nötkräm. Vik in den nedre och övre kanten så de sträcker sig halvvägs till mitten. Vik därefter de nya kanterna till mitten och fäll därefter ihop degen som en bok. Plasta in och lägg in i kylan minst 30 minuter.

Ta ut degen och skär den som en limpa i 5 mm tjocka skivor.

Lägg skivorna på en bakplåtspappersklädd plåt och grädda mitt i ugnen cirka 12 minuter. Låt svalna på galler.

ÉCLAIRER

MÄNGD 40 st TID 3 timmar

En petit chou-deg tillåter variationer i oändlighet, men jag undrar om det inte är det här jag allra helst gör med den. En kaka som är fluffig rakt igenom, med smak av mörk choklad, nötighet från den brynta degen och slutligen mild vaniljkräm.

Koka upp vatten, mjölk, smör och salt i en kastrull. Rör ner mjölet. Låt degen koka ihop ett par minuter på svag värme under konstant omrörning.

Låt degen svalna helt. Tillsätt 1 ägg och arbeta in det ordentligt. Upprepa med återstående ägg, ett i taget. Degen ska vara slät, glansig och nästan lite seg när den är klar.

Täck bunken med plastfolie som trycks ner så den ligger på degen (för att det inte ska bli en hård yta). Låt vila 1 timme eller ställ in i kylan för användning dagen efter.

Sätt ugnen på 200 grader.

Fyll en spritspåse med rund tyll. Spritsa ut 1 cm breda korvar, långa som ett pekfinger, på ett bakplåtspapper. Jämna till dem med ett fuktat finger.

Grädda mitt i ugnen. Sänk värmen till 180 grader efter 5 minuter. Grädda cirka 15 minuter till eller tills éclairerna fått en ljusbrun färg. Stäng av ugnen, sätt luckan på glänt och låt dem vila 5 minuter.

Ta ut ur ugnen och stick ett litet hål på toppen av éclairerna så de kan tryckutjämna utan att falla ihop. Då blir de av med invändig ånga och får en bättre konsistens. Jag använder en köttermometer, som ger lagom stort hål.

Smält chokladen till krämen och låt svalna. Blanda ner kakao, smör och glykos och rör till en slät kräm.

Spritsa vaniljkräm i hålet eller dela éclairerna och bred på vaniljkräm. På med locket och bred på chokladkrämen.

Kan förvaras upp till 1 dygn i en burk i kylan men gör sig allra bäst färska.

PETIT CHOU-DEG

125 g (1 ¼ dl) vatten
125 g (1 ¼ dl) standardmjölk
120 g smör
3 g (½ tsk) salt
140 g (2 ½ dl) vetemjöl
4 ägg

CHOKLADKRÄM

100 g mörk choklad
(66–70 %)
6 g (1 msk) kakao
30 g rumstempererat smör
70 g (½ dl) glykos
eller honung

1 sats crème pâtissière
(vaniljkräm), se sidan 147

TIPS

Om degen varit i kylan, ta ut den 1 timme innan éclairerna ska bakas. Innan spritspåsen fylls, vispa in lite luft i degen för att få den i bättre skick.





SMÖRBULLAR MED TRE OLIKA FyllNINGAR

MÄNGD 40 st TID 2 timmar + 5 timmars jäsning

Vi har alla massor med barndomsminnen kopplade till bullar. Min mamma var ett proffs på att göra kanelbullar som inte blev torra som de andra mammornas, och jag ville så himla gärna bli lika bra som hon på att baka dem.

Idag när det bakas bullar har vaniljen sin självklara plats i både fyllning och deg. Samtidigt är nymortlad kardemumma det som skapar en riktigt god bulle. Det och generöst med smör. Och pensla dem med sockerlag när de är klara.

De här bullarna blir lite mindre och fastare än vad många är vana vid, men det är just det som är poängen. Smakerna kommer fram bättre, och jag älskar konsistensen.

Smula ner jästen i en bunke. Tillsätt sockret. Värm mjölken till max 37 grader. Stoppa ner lillfingret, känns det ljummet men inte hett är det perfekt. Håll mjölken över jästen och sockret och rör till det lösts upp.

Tillsätt mjölet och rör tills inga klumpar återstår. Täck med plastfolie och ställ på ett varmt och mysigt ställe. Klassikern är skåpet ovanför kylan. Det tar cirka 2 ½ timme för degen att bli riktigt bubblig. Är det en varm sommardag går det snabbare. Den ska ha nått dubbel storlek, vara full med små bubblor och precis på vippen att sjunka ihop igen.

Håll ner hela fördegen i en hushållsassistent. Väljer man att knåda den för hand går det självklart också bra, även om det tar lite längre tid.

Tillsätt salt, kardemumma, mjöl och socker. Kör på låg hastighet tills allt blandats och öka därefter till medelhastighet. Degen blir grynig och man börjar undra om det verkligen är rätt.

Klicka i smöret. Dela och skrapa ur vaniljstången och tillsätt fröna. Kör på medelhastighet 5–8 minuter tills degen är slät och känns trädig. Den ska vara lite lös men ändå kunna hålla formen. Täck bunken och låt jäsa till dubbel >

FÖRDEG
20 g (2 tsk) jäst
12 g (1 msk) strösocker
500 g (5 dl) standardmjölk
540 g (9 dl) vetemjöl special

DEG
fördegen
4 g (½ tsk) salt
12 g (drygt 1 msk)
mortlad kardemumma
400 g (6 ½ dl) vetemjöl special
180 g (2 dl) strösocker
150 g rumstempererat smör
½ vaniljstång eller 1 tsk
vaniljpulver

SOCKERLAG TILL PENSLING
1 vaniljstång
eller 2 tsk vaniljpulver
100 g (1 dl) vatten
100 g (nästan 1 dl) strösocker

- › storlek. Det tar cirka 1–2 timmar beroende på temperaturen och vilket mjöl som används. När degen börjar bli färdigjäst, sätt ugnen på 225 grader.
Gör därefter två av fyllningarna, se sidan bredvid.

Stjälp upp degen på ett mjölat bakkbord. Dela den i två lika stora delar.

Kavla ut den ena halvan till en rektangel om cirka 30 x 40 cm. Om den envisas med att dra ihop sig låter man den vila 5 minuter så att glutenet slappnar av. Bred fyllning på halva rektangeln och vik sedan över halvan utan fyllning. Skär därefter degen i cirka 20 remsor (jag använder en pizza-skärare men en degskrapa funkar utmärkt även den). Skär från den öppna sidan så håller remsorna ihop.

Ta en remsa och dra ut den så den känns spänd men inte brister. Snurra den därefter mellan pekfinger och tumme i en åtta och vik slutligen in änden under. Lägg den på ett bakplåtspapper att jäsa. Upprepa med resten av remsorna. Gör likadant med andra deghalvan.

Låt bullarna jäsa 30 minuter. Grädda dem mitt i ugnen cirka 10 minuter. De ska få rikligt med färg.

Gör sockerlagen genom att dela och skrapa ur en vaniljstång. Lägg vaniljstång och -frön i en liten kastrull. Slå på vatten och socker. Koka upp och låt sjuda 2 minuter. Ta av från värmen.

Direkt när bullarna tas ur ugnen penslas de med sockerlagen. De får då en fantastisk yta! Låt bullarna svalna på galler.

TIPS | Tar baket mer tid än planerat?

Snurra bullarna men istället för att låta dem jäsa på plåten stoppar man in dem i frysen. När det finns mer tid tar man fram dem, låter dem tina i kylan för att sedan jäsa ute i rumstemperatur och slutligen gräddas. Hemma-bake off!

Vill man ha fluffigare bullar låter man dem jäsa längre innan de gräddas.

Vill du ha färska bullar på morgonen bakar du ut dem och ställer med plastfolie i kylan över natten. Ta ut och baka av på morgonen.

Fyllningar

- Jag har gjort fyllningarna så stora att de räcker till halva degen. Då kan man göra två olika fyllningar för att få olika sorters bullar på ett bak.

KARDEMUMMA
Min absoluta favorit. Snåla inte med kardemumman och mortla den själv.

15 g (1 ½ msk) kardemumma
100 g rumstempererat smör
75 g (¾ dl) strösocker

Mortla kardemumman och rör samman allt till en slät smet.

KANEL
Klassikern när det gäller bullbak.

100 g rumstempererat smör
60 g (⅓ dl) ljus muscovadosocker
5 g (2 tsk) kanel

Rör allt till en slät smet.

VANILJ
Här krävs det en riktig vaniljstång eller i alla fall äkta vaniljpulver. Smaken blir då helt magnifik.

1 vaniljstång eller 2 tsk vaniljpulver
100 g rumstempererat smör
75 g (¾ dl) strösocker

Dela och skrapa ur vaniljstången. Blanda vaniljfröna med övriga ingredienser till en slät smet.

TIPS | Man kan även breda fyllningen över hela den utkavlade degen och därefter rulla den som en rulltårta, skära i cirka 3 cm tjocka stubbar och lägga i klassiska bullformar. Det blir gott det också.

Mandelmassa i bullarna är aldrig fel. Vill du köpa världens godaste är det Valdéngårdens mandelmassa som gäller.

SCONES

MÄNGD 4 personer TID 20 minuter

Bästa brödet om man har bråttom en lördagsmorgon. Glöm de där tråkiga varianterna du fått på kedjecaféet. Det här blir en lagom fluffig bit bröd som smular alldeles lagom och bara ber om att täckas med lite smör och curd. Mjölken kan bytas ut mot filmjök eller naturell yoghurt.

Sätt ugnen på 250 grader.

Blanda mjöl, bakpulver och salt i en skål. Tillsätt smöret och hacka samman (använd gärna en matberedare) till en sandliknande konsistens.

Rör ihop 1 ägg och socker i en separat skål. Det ska bara blandas, inte bli fluffigt. Häll mjölken i äggblandningen och rör om. Tillsätt blandningen i skålen med mjöl. Rör till en slät deg.

Platta ut på ett bakplåtspapper (2–3 cm tjocklek är lagom). Jag använder helst en rund form som jag skärar ett kors över, vilket underlättar när brödet ska brytas isär. Alternativt dela upp degen i fyra mindre bröd.

Vispa 1 ägg och pensla sconesen. Grädda mitt i ugnen cirka 10–12 minuter. Låt svalna 10 minuter på galler och servera därefter snarast.

TIPS För variation, testa att tillsätta ½ tsk nymortlad kardemumma i degen eller riv i lite citronskal (det allra yttersta).

400 g (6 ½ dl) vetemjöl special
1 ½ tsk bakpulver
6 g (1 tsk) salt
100 g smör
1 + 1 ägg
50 g (½ dl) strösocker
150 g (1 ½ dl) mjök

Rabarber- och jordgubbscurd finns på sidan 47 och Citroncurd med brynt smör på sidan 85.



REGENER

MÄNGD 40 st TID 3 timmar

Att den här klassikern inte får mer uppmärksamhet och utrymme på våra kakfat är ett mysterium. Kakorna går utmärkt att frysa men står sig utan problem några dagar i en burk i skafferiet.

Blanda smör och mandelmassa till en klumpfri smet. Tillsätt mjölet och blanda till en deg. Överarbete inte det här momentet eftersom vi inte vill ha en massa glutentrådar i degen. Täck degen med plast och lägg in i kylan minst 1 timme.

Dela degen i två delar, forma till rullar (4 cm i diameter) och rulla dem i flagad mandel. Plasta in och lägg in i frysen 1 timme.

Sätt ugnen på 190 grader.

Ta fram degen och skär rullarna i 4–5 mm tjocka skivor.

Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper och gör en fördjupning i mitten av varje skiva med tummen. Placera lite hallonsylt i fördjupningen.

Grädda mitt i ugnen tills kakorna fått färg men inte blivit bruna. Det brukar ta max 10 minuter.

100 g rumstempererat smör
100 g mandelmassa
100 g vetemjöl
ca ½ dl flagad mandel
ca ½ dl hallonsylt

TIPS | Finns det ingen hallonsylt eller marmelad hemma kokar man ihop 2 dl frysta hallon med 1 dl socker.

Testa att använda rabarbermarmelad istället för hallonsylt.





TIPS

Formar som funkar bäst har svagt lutande sidor, och antingen används engångsmodellen i folie eller så köper man de metallformar som finns i väl-sorterade köksbutiker.

För att ge glasyren en sådan där fin form man bara ser på bilder skär man ut en mall ur en bit kartong och lägger på kakan innan glasyren breddas på. Använd undersidan av formen och rita längs kanten.

MAZARINER

MÄNGD 16–20 st TID 2 timmar

Första gången jag handlar något på ett konditori börjar jag alltid med att testa mazarinen. Om den har perfekt konsistens, tydlig smak av mandel och glasyren har den rätta lystern vet man att allt annat också är bakat med kärlek.

Att göra egna är lättare än många tror, och de blir fantastiskt goda. Hemligheten ligger i att inte övergrädda dem så fyllningen precis är fast men fortfarande mjuk.

Sätt ugnen på 175 grader.

Kavla ut mördegen till 2 mm tjocklek. Pudra den och bakkbordet med florsocker för att undvika att den klibbar fast. Placera ut formar på bakkbordet. Rulla upp degen på kaveln och rulla ut den över formarna. Tryck ner degen i formarna och rulla därefter kaveln över formarna för att få bort överflödiga deg. Eller skär rent med en kniv. Degen ska gå ända upp till toppen av kanten, och skulle den spricka kan den enkelt tätas med en liten bit deg.

Ställ in formarna 10 minuter i frysen. Det gör att degen inte sjunker ihop när den gräddas.

Blanda mandelmassa och strösocker med hjälp av hushålls-assistent eller med elvisp i en stor skål. Klicka i smöret och kör till en trög smet utan klumpar. Tillsätt 1 ägg och kör tills det är helt inarbetat i smeten. Upprepa med resterande ägg. Kör därefter till en slät smet som är precis på gränsen mellan bara blandad och fluffig. Sikta i mjölet och kör tills det precis blandats med smeten.

Spritsa fyllningen i formarna eller fördela den med en sked. Formarna ska fyllas till $\frac{3}{4}$.

Baka mazarinerna mitt i ugnen 24–28 minuter. De ska inte bli mer än ljusbruna. Om fyllningen inte är jämn på toppen lägger man ett bakplåtspapper ovanpå mazarinerna direkt när de kommer ut ur ugnen och ställer en plåt på som tyngd.

Hetta upp marmeladen i en liten kastrull eller i mikro. Pensla kakorna med ett tunt lager på toppen. Låt svalna helt och ta därefter ut dem ur formarna. Doppa dem i glasyren eller bred på ett lager.

Kan förvaras upp till 4 dagar i kylan i en låda med lock.

1 sats mördeg, se sidan 146
florsocker till utbakning
250 g mandelmassa
(50 % mandel, 50 % socker)
50 g ($\frac{1}{2}$ dl) strösocker
120 g rumstempererat smör
175 g (3 st) ägg
30 g ($\frac{1}{2}$ dl) vetemjöl
ca $\frac{1}{2}$ dl aprikosmarmelad
(kan uteslutas)
 $\frac{1}{2}$ sats glasyr, se sidan 146

TIPS

Mazariner kan med fördel frysas in men då utan glasyr.

Har du ingen spritspåse kan du använda en rejäl fryspåse där ena hörnet klipps av.

Aprikosmarmeladen är till för att pensla på kakorna innan man har på glasyren. Glasyren blir då skinande klar i finishen.

Mördeg

TID 10 minuter

- Att lyckas med mördeg är enkelt. Kom bara ihåg att degen ska bearbetas så lite som möjligt så det inte bildas några glutentrådar, och håll allt kallt. Börjar degen bli mjuk och smöret tenderar att smälta ställer man in den i kylan en stund.
Det absolut bästa är att använda en matberedare, men saknas en sådan kan man arbeta ihop degen med en gaffel. Undvik att knåda med händerna eftersom det tillför oönskad värme.

240 g (4 dl) vetemjöl
60 g (1 dl) florsocker
120 g kylskåpskallt smör
1 ägg

Mixa mjöl och socker så det blandas ordentligt. Skär smöret i tärningar, håll i och mixa tills degen har en sandig konsistens. Tillsätt ägget och kör stötvis tills ingredienserna precis går ihop till en deg. Tryck ihop till en boll, platta ut en aning och slå in i plastfolie. Lägg in i kylan minst 2 timmar.

TIPS | Florsocker kan bytas ut mot 60 g strösocker, men jag föredrar konsistensen degen får av florsockret. Låt 50 g brynt smör stelna helt. Blanda med 70 g vanligt smör och använd i degen för att få en mer nötig nyans. Passar extra bra om fyllningen innehåller citrustoner.

Glasyr

TID 20 minuter

- Glasyr i sin enklaste form är florsocker rört med ett par droppar vatten. I många avseenden alldeles utmärkt, men vill man ha en glasyr som är skinande blank, har en frisk men ändå söt smak och är tacksam att arbeta med är den här varianten att föredra. Perfekt att ha stående i kylan, redo för en kväll av spontanbakande.

200 g (2 dl) vatten
500 g (5 ½ dl) strösocker
100 g (¾ dl) glykos
några droppar pressad citronsaft

Koka upp vatten, socker och glykos i en stor kastrull. Koka 25–30 minuter tills blandningen blivit seg och bubblorna små. En termometer ska visa 118 grader när den är klar. Häll glasyren i en stor, ugnssäker form och låt svalna 10 minuter. Rör försiktigt med en palett eller en träsked. Efter en stund blir den allt mattare och slutligen stenhård.

Lägg det som ska användas i en kastrull och smält tillsammans med någon droppe citronsaft på låg värme. När den smält appliceras den på bakverket. Resten sparas i en glasburk i kylan, där den klarar sig minst 1 vecka.

VANILJKRÄM – CRÈME PÂTISSIÈRE

TID 20 minuter

- Det är lätt att hamna i superlativträsk, men det här är precis en sådan sak som får en att kasta ut allt vad pulvervarianter heter när man väl gjort den själv en gång. Grundstommen till mängder av bakverk och alltid bra att ha redo.

5 dl standardmjölk
1 vaniljstång eller 2 tsk vaniljpulver
1 ½ dl strösocker
2 msk maizena
2 msk vetemjöl
6 äggulor

Häll mjölken i en kastrull. Dela vaniljstången, skrapa ut fröna och lägg ner stång och frön i mjölken. Koka upp och ta av från spisen.
Rör samman socker, maizena och mjöl i en skål. Tillsätt äggulorna och rör tills smeten är klumpfri.
Ta upp vaniljstången ur mjölken och häll mjölken i en fin stråle ner i äggblandningen samtidigt som du vispar. Häll tillbaka allt – helst genom en finmaskig sil – i kastrullen. Hetta upp på medelvärme under konstant omrörning. Rör ända ner i botten. När smeten tjocknat ordentligt, ta av från värmen, täck med plastfolie och ställ kallt. Vispa upp den före användning. Klarar sig 3 dagar i kylan.

Imp-metoden

- Den här metoden är ett enkelt sätt att temperera choklad om man saknar tillgång till marmorskiva. Den ger ett bra resultat, men håller inte lika länge som vid tablering. Det är dock alltid en succé att servera hemgjorda praliner.

Finhacka all choklad och smält hälften tills den är 50 grader varm (55 grader för Valrhona). Tillsätt den osmälta halvan och rör tills temperaturen sjunkit till 28 grader. Värm upp chokladen till 30 grader – färdig att använda. Den här metoden bör inte användas om chokladen inte ska konsumeras inom ett par dagar.
För samtliga recept här gäller att först gjuta pralinskalet. ”Tvätta” först pralinformen (använd helst form av hårdplast) med en tuss torr bomull. Häll därefter i tempererad choklad, knacka formen lätt mot bordskanten för att få bort luftbubblor och töm sedan ur chokladen. Låt ligga uppochnr några minuter för att få bort överflödigt choklad. Så fort skalet torkat kan man ha i fyllning, men spara cirka 3 mm till kanten. När fyllningen stelnat, håll på tempererad choklad och skrapa bort överflödet. Låt pralinerna stå några timmar i rumstemperatur för att stelna helt innan du knackar ut dem ur formen. Man kan snabba på stelningsprocessen genom att ställa in pralinerna i kylan.

TRE SORTERS PRALINER

MÄNGD 20 st TID 2 timmar

För att chokladen ska bli blank, få ett knäckigt skal och släppa från formarna behöver den tempereras. Det finns två olika metoder för detta – tablering och imp-metoden. Jag har av utrymmesskäl valt att fokusera på imp-metoden, se sidan 147, som är enklast att göra hemma.

Brunostganache

Finhacka chokladen. Koka upp grädde och glykos och slå det över chokladen. Rör eller mixa till en slät smet. Tärna smör och brunost och arbeta in i smeten. Låt svalna till rumstemperatur och fyll formarna. Låt ganachen stelna.

BRUNOSTGANACHE
100 g choklad, 66–70 %
100 g vispgrädde
20 g (1 msk) glykos
20 g smör
30 g brunost

Kolapraliner

Häll sockret i en stor kastrull och värme på medelvärme. Pensla kanterna med en fuktad pensel.
När sockret smält helt, rör med en sked eller träslev.
Tillsätt glykosen. När sockret blivit mellanbrunt tar man av kastrullen från värmen.
Klicka i smöret och rör. Dela och skrapa ur vaniljstången.
Häll i grädde och vaniljfrön, tillsätt eventuellt flingsalt. Rör om och låt sjuda tills temperaturen når 107 grader.
Låt svalna helt, fyll formarna.

KOLAPRALINER
450 g (5 dl) strösocker
40 g (2 msk) glykos
175 g smör
1 vaniljstång eller
2 tsk vaniljpulver
250 g (2 ½ dl) vispgrädde
1 nypa flingsalt (kan uteslutas)

Praliner med vit choklad och hallon

Koka upp grädden, slå den över chokladen och mixa till slät massa. Låt svalna och fyll pralinerna. Droppa i lite marmelad eller tryck ner ett frystorkat hallon.

PRALINER
100 g vispgrädde
200 g vit choklad
hallonmarmelad eller
frystorkade hallon



CROISSANTER

MÄNGD 10 ST TID 1 dygn

- Tisdag morgon. Lägg till lite vintermörker och snöslask. Man kan inleda dagen på många sätt, men för mig är tanken på en färsk croissant med lite aprikosmarmelad det som gör att jag överhuvudtaget släpar mig upp ur sängen.
Glöm förresten snacket om att det är krångligt. Gör som jag och allt du behöver tänka på när du vaknar är att ställa in plåten i ugnen.
Har du en hushållsassistent underlättar den mycket, även om det så klart går att göra croissanterna för hand.

MORGON DAG 1: Värm mjölken till 37 grader (känn efter med lillfingret – om det inte bränns det minsta är den inte för varm). Häll den i en bunke och smula i jästen. Rör tills all jäst lösts upp. Tillsätt äggula, mjöl, socker och salt. Arbeta samman till en slät deg. Klicka i 50 g smör. Kör degen i maskin med degkrok 6–8 minuter eller knåda den för hand minst 10 minuter. Den ska bli smidig och blank. Lägg degen i en bunke och låt jäsa övertäckt i kylan till kvällen.

KVÄLL DAG 1: Kavla ut degen till en ruta om 20x30 cm. Måtten är inte så noga, det viktiga är att det är en rektangel med någorlunda jämna kanter. Drar den ihop sig, låt den vila några minuter så glutenet kan slappna av före utkavling.
Ta fram smöret ur kylan och lägg mellan plastfolie. Slå på det lite med kaveln så att det trycks ut och kavla det sedan till en platta som är hälften så stor som degen.
Lägg smöret på ena halvan av degen och vik över resten av degen. Kavla degen tills den har formen av en stående rektangel och är cirka 1 cm tjock. Ta tag i översta kanten och vik ner till mitten. Upprepa med nedre kanten. Ta tag i den nya nedre kanten och vik upp till övre kanten så det blir en liggande rektangel med fyra lager. Slå in ordentligt i plastfolie och lägg in i kylan minst 1 timme. >

300 g (3 dl) mjölk
25 g jäst
1 äggula
500 g (8 ½ dl) vetemjöl
50 g (½ dl) strösocker
12 g (2 tsk) salt
50 g + 250 g smör

TILL PENSLING
1 ägg
1 msk vatten



- › Placera degen som en stående rektangel och kavla åter ut till 1 cm tjocklek. Vik precis som i föregående moment, plasta in och låt vila ytterligare 1 timme.
- Upprepa hela proceduren en sista gång.
- Kavla ut degen till en rektangel som är cirka 4 mm tjock. Skär till tio stående rektanglar, cirka 6x15 cm. Ta en rektangel och dra ut den en aning. Vik in hörnen vid basen mot mitten. Rulla den därefter från basen till toppen. Lägg den på ett bakplåtspapper. Upprepa med resten av degen.
- Vispa upp ägg och vatten. Pensla croissanterna och ställ in i kylan över natten.

MORGON DAG 2: Sätt ugnen på 220 grader och ta fram croissanterna ur kylan. De ska ha dubblats i storlek. Har de inte det låter man dem stå framme och jäsa klart. Pensla dem igen och grädda därefter i nedre delen av ugnen cirka 15 minuter. De ska ha ordentligt med färg. De får inte vara för dåligt gräddade i mitten, så låt dem hellre stå inne en stund extra. Låt svalna på galler och ät färska.

TIPS | Degen ska alltid bearbetas väl kyld. Annars är risken att smöret smiter ut mellan lagren, och degen blir då förstörd. Låt den hellre stå i kylan lite längre.

Styckfrys croissanterna på en bricka i frysen när de rullats. Lägg dem i påsar när de väl är infrysta och förvara dem i frysen. På kvällen innan croissanterna ska ätas, ta fram och lägg dem på ett fat i kylan med plastfolie. Baka av på morgonen när du vaknar. Ett enkelt sätt att alltid ha tillgång till färska croissanter.

Precis innan croissanterna rullas ihop kan man lägga 1 tsk aprikosmarmelad på nedre delen av degen. Sanslöst gott.

PAIN AU CHOCOLAT

MÄNGD 10 ST TID 1 dygn

- Finfika goes Frankrike. Som croissanter men fyllda med choklad. Helgfrukost eller förmiddagslycka som likt croissanterna får jäsa i kylan över natten så att man kan grädda dem när lusten faller på.

Följ instruktionerna för croissanter, men istället för att skära degen i trianglar gör man rektanglar, cirka 5x10 cm stora. Skär chokladen i 3–4 mm breda stavar. Det underlättar om chokladen mjuknat en del innan man skär i den. Lägg den exempelvis i skåpet ovanför ugnen några minuter.

Placera en liggande rektangel på bakkbordet och sätt en chokladstav 1 cm in från vänster kant så den når från toppen till botten av degbiten. Ta tag i vänstra kanten och vik degen precis över chokladen. Placera en till chokladstav direkt till höger om den invikta degkanten. Rulla därefter ihop rektangeln från vänster till höger. Chokladstavarna ska ligga bredvid och inte ovanpå varandra. Lägg degen med kanten neråt på ett bakplåtspapper och upprepa med resten av degen.

Vispa upp ägget med vattnet. Pensla och ställ in i kylan att jäsa minst 12 timmar.

Sätt ugnen på 220 grader och ta samtidigt ut plåten ur kylan. De ska ha dubblats i storlek. Har de inte det låter man dem stå framme och jäsa klart. Pensla återigen med ägg.

Grädda i nedre delen av ugnen cirka 15 minuter tills de har fått ordentligt med färg. Hellre riktigt gyllene än risken att de inte är genomgräddade.

Ta ut, låt svalna på galler och ät så färska som möjligt.

1 sats croissantdeg, se sidan 150
100 g mörk choklad, ca 70 %

TILL PENSLING
1 ägg
1 msk vatten

TIPS | Strö över lite flagad mandel precis innan de åker in i ugnen för en trevlig crunchig konsistens.

Bild finns på sidan 151.

MADELEINES

MÄNGD 20 st TID 40 minuter

Det här är en kaka jag önskar att fler svenska konditorier hade i sitt standardsortiment. Som en fluffig sockerkaka, bakade i den karaktäristiskt snäckformade plåten och underbara som ett lätt tilltugg till kaffe eller saft. Fransmännen har inte i vanilj, men det har jag, de blir så mycket godare då.

Sätt ugnen på 180 grader.

Smält smöret och låt svalna något. Använd lite av smöret för att pensla formen. Dela och skrapa ur vaniljstången. Lägg vaniljfröna i en skål, tillsätt socker och ägg. Vispa till en ljusgul fluffig smet.

Häll i smöret och rör till en slät smet med en träsked eller slickepott. Riv ner det yttersta av citronskalet i smeten.

Blanda mjöl och bakpulver i en separat skål och sikta ner i äggsmeten. Rör försiktigt tills alla klumpar lösts upp och smeten är slät.

Fyll formarna till $\frac{3}{4}$ och grädda mitt i ugnen cirka 20 minuter tills de fått aningen färg. Ta ut kakorna ur plåten och låt svalna några minuter på galler.

Servera snarast. De klarar sig bara några timmar efter gräddning.

120 g smör

1 vaniljstång

eller 2 tsk vaniljpulver

150 g (1 $\frac{3}{4}$ dl) strösocker

4 ägg

$\frac{1}{2}$ citron

150 g (2 $\frac{1}{2}$ dl) vetemjöl

1 tsk bakpulver

TIPS

Den klassiska formen kan

köpas i välsorterade köksbutiker. Alternativt kan man använda mandelmusselformar eller en silikonform man tycker passar.

Pensla kakorna med lönnsirap för en extraordinär upplevelse.

Testa brynt smör istället för smält.







RECEPTREGISTER

Baconskruvar	133	Glasyr	146	Rabarber- och jordgubbscurd	47
Banankaka	102	Grillad kål med brynt smör	93	Ranchdressing	36
Bearnaisesås	57	Grönkålspasta	116	Regenter	142
Blodpudding	66	Gädda i foliepaket		Risotto med hummer	101
Brunostganache	148	med kallrökt smör	32	Rosmarin- och olivbröd	49
Brynt kryddsmör med kalvschnitzel	83	Hallon- och chokladtårta		Rosmarinsmör	31
Brynt smör med tormmjölk	78	med brynt smör-bottnar	94	Scones	140
Brynt smör	77	Hallonmousse	97	Smör	
Brynt smör-majonnäs	78	Hallonrutor	133	Brynt vispat	77
Brynt vispat smör	77	Havreflarn	113	Brynt krydd-	83
Brysselkål med matvete och valnötter	109	Hjortronpuffar med syrad grädde	24	Honungssyrat	14
Bröd		Hollandaisesås	60	Jungfru-	12
Den söta limpan	86	Hollandaisesås	61	Kallrökt	13
Det mörka brödet	18	Honungssyrat smör	14	Klarat	45
Engelska frukostmuffins	58	Imp-metoden	147	Miso-	35
Nattjästa surdegsguetter	21	Italiensk smörkräm	65	Märg-	17
Rosmarin- och oliv-	49			Rosmarin-	31
Bullar, smör-	137	Jungfrusmör	12	Syrat	9
Börjes stekta inlagda strömming	54	Kallrökt smör	13	Tredagars-	10
		Kalvdans med brynt smör	89	Tryffel-	31
Chokladbiskvier	64	Klarat smör	44	Örtiga	30
Chokladbollar	110	Kola, smör-	53	Brynt	77
Chokladfrosting	97	Kolapraliner	148	Enkelt	8
Citroncurd med brynt smör	85	Kryddsmör	28	Smörbullar med tre olika fyllningar	137
Crabcakes med citrons smör	123	Kärnmjölksmarinerad kyckling		Smördeg	130
Crème fraiche	11	med ranchdressing	36	Smörkola	53
Crème pâtissière, vaniljkräm	147			Smörkräm, fransk	114
Croissanter	150	Limpan, den söta	86	Sockerkaka med lavendel och brynt smör	105
Curd		Madeleines	154	Strömming, Börjes stekta inlagda	54
Citron- med brynt smör	85	Matjeslåda	90	Surdeg	23
Rabarber- och jordgubbs-	47	Mazariner	145	Surdegsguetter, nattjästa	21
		Märgsmör	17	Syrad grädde	24
Dammsugare	115	Mördeg	146	Syrat smör	9
Den söta limpan	86	Nattjästa surdegsguetter		Sås	
Det mörka brödet med enkelt smör	18	med tredagarssmör	21	Bearnaise-	57
Det örtiga smöret	30	Niter kibbeh	45	Hollandaise-	60
				Hollandaise-	61
Éclairer	134	Pain au chocolat	153	Tarteletter med brynt smör-ganache	106
Engelska frukostmuffins	58	Palmiers med nötkräm	133	Tre sorters praliner	148
Enkelt smör	8	Perfekta pommes frites		Tredagarssmör	10
		med tre sorters kryddsmör	28	Tryffelsmör	31
Financierer	119	Pilgrimsmusslor i hummerbuljong	120	Tärtbotten	96
Fiskpudding	69	Pommes frites	28		
Fläskkotletter med misosmör	35	Potatismos med brynt smör	84	Vaniljkräm, crème pâtissière	147
Fläsksida confiterad i klarat smör	50	Praliner med vit choklad och hallon	148	Äppelkaka med brynt smör och kardemumma	98
Fransk smörkräm	114	Praliner, tre sorters	148		
		Primörer och smör	27		

TACK

Linnea – Hade rollerna varit omvända hade jag flippat någonstans halvvägs. Bara det att kylan i ett halvårs tid varit överfull med all världens mejeriprodukter är mer än de flesta klarar av att hantera. Tack min älskade, det hade aldrig gått utan ditt stöd.

Maria – Imponerad av ditt tålamod och tacksam för allt du lärt mig på vägen. Magkänslan när jag träffade dig första gången sa att du var klockren för uppgiften. Den hade rätt igen.

Ulrika – När jag drömmer om att lära mig fota är det för att ta sådana bilder som du tar.

Karin – Tack för den jättefina formen.

Mamma, farmor och ni andra som lagade mat runt mig när jag var liten – Det här är resultatet av att ni lät mig vara med vid grytorna.

Patrik Johansson & Zandra Bring – Ni har lärt mig allt jag kan om smör, inspirerat mig och framförallt har ni delat med er och kommit med tips. Jag är oerhört tacksam för er insats och för att jag fått äta ert fantastiska smör.

Annelie Kejroth – Maken till passion för choklad har sällan skådats. Du har lärt mig allt jag kan om choklad och svarat på mina vansinniga frågor med enormt tålamod.

Börje Nilsson – Tack för att du varit ett osvikligt bollplank och fantastisk smakinspiratör. Plus att det där fåret vi grillade var bland det godaste jag ätit.

Malin på Grönsakshallen Sorunda – Fixat alla råvaror, rotat fram de bästa exemplaren och löst allt med ett leende. Drömlleverantören!

Alice Brax – Min absoluta favoritskribent och typ en av de coolaste personerna jag känner.

Tina ”Pickipicki” – Podcasthalva, tisdagslyxinspirerare och den som gav mig äggsmör.

Stefan Tynell – Tack för namnförslaget som ledde fram till bokens titel!

Alla ni som jag bollat frågor med och som ställt upp med all er kunskap – *Linda Elvingson, Stefan Ronge, Annika Lidne, Henrik Löwenhamn, Deeped Niclas Strand, Roger Åberg, Johan Cassman, Emanuel Karlsten, Michael Kazarnowicz* och flera som jag garanterat missat.

Ancients of Mu Mu

Alla fantastiska betatestare:

Birgitta Wilén, Birgitta Åhnberg, Johanna Lundholm, Martin Wååk, Jesper Franzén, Malin Rydgren, Sofia Lacik, Fredrik Laks Månsson, Harald Wilén, Marianne Ahlgren, Carin Lembre, Marlene Lindbäck, Maria Johnson, Håkan Terelius, Cecilia Lindh, Carina Andersson, Thomas Ström, Mia Björk Nordh, Kristin Jerräng, Emma Langlet Vessman, Thomas Ström, Andreas Ekblad, Erik Jakubek, Eva-Lisa Svensson, Karin Hane, Eva Jansson, Magnus Björk, Carin Ander, Fredrik Martinsson, Ulrika Krii, Malin van Ham, Annika Hodgson, Viola Sundvik, Anna Feltsen, Andreas Gavér med flera.

Norrgravel i Uppsala & *Pia Ulfendahl* – Tack för lån av skålar och fat!

www.nok.se
info@nok.se

© 2014 Johan Hedberg
Natur & Kultur, Stockholm
FOTOGRAFI: Ulrika Ekblom
FORM: Karin Schaefer
REDAKTÖR: Maria Nilsson
REPRO: Turbin, Stockholm
Tryckt i Lettland 2014
ISBN: 978-91-27-13728-8

För mig har smöret alltid varit mittpunkten i köket. Alltsedan jag var liten och klåfingrigt norpade nygräddade kakor hos farmor, fram till idag när jag till fullo förstår vilken magisk produkt det är, så har min passion för smör hela tiden vuxit.

På samma sätt som jag aldrig kommer glömma de livsavgörande ögonblicken, har upplevelser kopplade till smör skapat outplånliga spår i min hjärna. Nu vill jag inte på något sätt jämföra min sons födelse med första gången jag åt ett perfekt syrat smör, men båda har sina platser i mitt minne och på ålderns höst vill jag att just de upplevelserna ska finnas kvar längst.

Ett gott bröd är ett gott bröd, men ett gott bröd med ett bra smör är ett konstverk.

I **SMÖR – KÄRNA, BRYNA, BAKA** lär du dig att göra ditt eget smör, hur du bäst äter ett gott smör och allt det goda man kan göra med det. Syrat, brynt och klarat smör har sin funktion och speciella plats i köket vare sig det handlar om maträtter eller bakverk.

Boken innehåller ett 70-tal recept, smörfakta och möten med några av Sveriges bästa smörhantverkare.

JOHAN HEDBERG är fd pr-konsult och marknadschef vars Matgeek.se är en av Sveriges största matbloggar. Mycket av hans förehavanden i köket kretsar kring just smör. Idag arbetar han uteslutande med mat i alla dess former.



NATUR &
KULTUR

