



**KALLA KÖKET**

—

**RECEPT**



## AROMSMÖR

### PERSILJESMÖR

2 krukor persilja  
1 citron  
100 g smör  
(1 klyfta vitlök)  
Salt

### DILLSMÖR

2 krukor dill  
100 g smör  
4 stänk Worcestershiresås  
Salt och vitpeppar



## GRAVAD OCH RIMMAD LAX

*Jag har en egen mall för gravad respektive rimmad lax. Gravad lax – något mer socker, grovkrossad peppar och dill. Äts med hovmästarsås. Rimmad lax – något mer salt, övriga kryddor onödiga. Äts med dillstuvad potatis.*

### GRAVAD LAX

1 sida lax  
2 dl socker  
1,5 dl salt  
2 msk grovkrossad vitpeppar  
Dill

### RIMMAD LAX

1 sida lax  
2 dl salt  
1 dl socker

01.

Blanda salt och socker. Strö ett tunt lager av blandningen i botten på en form.

### RÖDVINSSMÖR

1 rödlök  
2 dl rött vin  
1 tsk socker  
1 tsk rödvinsvinäger  
100 g smör  
Salt och svartpeppar

02.

Lägg i laxen med skinnsidan nedåt. Strö sedan ett tunt lager med blandningen över laxens köttssida. Beroende på om laxen ska rimmas eller gravas lägg på dillstjälkar och krossad vitpeppar.

03.

Låt laxen stå framme i rumstemperatur tills sockret och saltet har smält. Vänd laxen och förvara den kallt ett dygn.



## JULSKINKA

*Rimmad skinka, rivebröd och senap.*

1 rimmad skinka med svål, gärna så fet som möjligt  
Lök  
Kryddnejlika  
Kryddpeppar  
Vitpeppar

Griljering:

Gör en blandning på  
0,5 dl senap  
1 tsk senapspulver  
2 msk socker  
3 äggulor  
2 krm salt  
Lite malen kryddnejlika

01.

Lägg i skinkan i en rymlig gryta, täck med vatten och låt den få ett sakta uppkok. Skumma av eventuella orenheter som stiger upp till kanten av kastrullen. Låt skinkan sjuda cirka 10 minuter. Lägg sedan i kryddor och lök. Salt behövs inte då skinkan är rimmad. Låt skinkan sjuda under lock.

02.

Det finns olika skolor om hur man kokar skinka, här är de två som jag föredrar:

1. Låt skinkan sjuda, kolla till den med jämna mellanrum. Provstick med en stekgaffel. Om skinkan inte gör motstånd och gaffeln enkelt lossnar från köttstycket är den färdig.

2. Koka skinkan med termometer till 70 graders innertemperatur.

Oavsett vilken av metoderna du väljer behöver skinkan sedan svalna före griljering. Låt den ligga i kylan och sätta sig.

03.

När skinkan är väl avkyld är det dags att griljera. Före griljering föredrar de flesta att avlägsna svålen. Den dras enklast av försiktigt.

04.

Griljering:  
Gnid in skinkan med blandningen. Sikta över ströbröd. Griljera skinkan i ugn på 225 grader tills den blivit vackert gyllenfärgad.

## 14

## INKOKNINGSLAG LAX

*Inkokt lax är som mest populärt under påsk och jul men passar otroligt bra att äta under varma somardagar. Laxen kan ätas antingen ljunnen eller nykokt och efter några dagar då den dragit till sig den goda lagen. Lägg gärna lite tid på att skära morötterna vackert, så går de att servera till laxen.*

2,5 liter vatten	01.
0,5 dl ättiksprit (12 %)	Låt alla ingredienser sjuda i
1,5 dl rödvinsvinäger	10 minuter. Portionera laxen.
2-3 msk salt	
2 msk socker	02.
1 gul lök	Lägg laxbitarna i en rymlig
2 morötter	form. Håll lagen över laxen när
Dillstjälkar	lagen är kokhet.
1 msk dillfrö	
1 msk vitpepparkorn	03.
3 lagerblad	Plasta formen och låt laxen
	svalna i lagen. Lyft upp laxen
	ur lagen.
Lagen räcker till 1 laxsida	

## 15

## KETCHUP

1,5 dl socker	Karamellisera sockret i en
2 röda chili, urkärnad	gryta, tillsätt chili och
1 stjälk selleri	vitlök.
3 klyftor vitlök	
2 dl rödvinsvinäger	02.
1 liter krossade tomater	Tillsätt vinägern och låt det
av god kvalitet	reducera till sirapsliknande
4 msk tomatpure	konsistens. Tillsätt tomatpuré
2 msk sambal oelek	och sambal oelek, rör om.
Ättiksprit (12 %)	Håll på krossade tomater och
Salt	låt ketchupen sjuda med ett
50 g ingefära	lock på glänt cirka 2 timmar.
2 schalottenlökar, skalade	Smaka av med salt och lite
	ättika. Mixa ketchupen slät
	med kannmixer.
01.	
Finhacka schalottenlök, chili,	
selleri och ingefära.	

## 16

KALL INLAGD  
KRÄFTSTRÖMMING

*Samma smak som en klassisk kräftströmming men äts kall som inlagd strömming.*

0,5 kg dragen strömming	02.
	På gammalt kallskänksmaner
	övergravas ofta strömmingen.
Ättikslag:	Jag tycker att strömmingen ska
1 dl ättiksprit (12 %)	tas upp ur ättikslagen precis
5 dl vatten	när den är redo. Jag tar upp en
1 msk salt	filé, viker den lite för att se
1 nypa socker	hur den ser ut inuti, rör om,
	smakar mig fram tills den rätta
Kräftlag:	känslan infinner sig.
0,5 liter vatten	
1 msk salt	Under tiden:
1 msk socker	Koka upp samtliga ingredienser
1 skivad gul lök	till "kräftlagen" och låt den
5 krossade kryddnejlikor	sjuda i 5 minuter.
2 nedskurna krondillsruskor	Låt lagen svalna helt.
1 dl porter	Sila och smaka av lagen med
3 msk tomatpuré	tomatpuré, dillfrö och
1 msk dillfrö	ansjovisspad. Smaka av lagen
Spadet från en liten burk	ytterligare, ibland kan det
anjovis	behövas lite mer av salt,
	socker etc.
01.	
Rör ihop ättika, socker, salt	
och vatten till ättikslagen.	
Lägg den dragna strömmingen i	03.
ättikslagen och låt den ligga	Låt strömmingen rinna av
ett par timmar tills köttet	ordentligt från ättikslagen
blivit "genomgravat".	och låt den sedan ligga i
	kräftlagen.



## HOVMÄSTARSÅS

Senapssås är grunden till denna sås. Med nyskuren dill i såsen kallas den i restaurangvärlden hovmästarsås. Namnet kommer av att den en gång i tiden gjordes som en del av ett matsalsarbete framför gästen och då tillagades av just hovmästaren. I folkmun är gravlaxsås ett bra samlingsnamn eftersom den är gravlaxens evige parhäst. God att smaksätta med en liten skvätt kaffe!

0,7 dl grovkornig senap	0,5 dl espresso
0,3 dl dijonsenap	2 tsk HP Sauce
0,5 dl socker	4 stänk worcestershiresås
1 msk salt	Nymalen vitpeppar
0,4 dl vitvinsvinäger	(Dill)
0,5–1 dl matolja	



## HUMMERSALLAD

En variant av den amerikanska rätten "dressed crab", här med svenska råvaror och smaker.

1 hummer	02.
Isbergssallad	Lägg hummerkött, fintärnat
1 litet rött äpple	äpple, chilisås, majonnäs,
Pepparrot	finhackad gurka och lite
Gurka	finskuren dill i en bunke.
3 msk majonnäs	Blanda och smaka av.
1 tsk het chilisås	
Dill	03.
Smörgåskrasse	Lägg isbergssallad i botten på
Forellrom	hummerskalen, toppa med
	hummersalladen. Garnera med
01.	lite forellrom, nyripen
Strimla isbergssallad tunt och	pepparrot, dill, smörgåskrasse
lägg i isvatten. Klyv hummern i	och hummerklorna.
mitten, ta ut köttet och skär	Servera med rostat bröd och
köttet grovt. Tvätta och torka	citron.
ur hummerskalen.	



## LEVERPASTEJ

En bra inkörsport för kräsmagade att lära sig njutningen med inälvsmat.

600 g grislever	smeten i en matberedare och kör
300 g fläskkött, till exempel	till en homogen smet.
bog	
200 g späck + 200 g tunt skivat	03.
späck	Lägg ihop med det malda.
20 g salt	Tillsätt salt, kryddor, sirap
2 tsk epice riche	och eau de vie. Tillsätt
2 smörkokta schalottenlökar	vetemjöl och ägg. Blanda.
1 liten burk ansjovis	Rör i gräddesmeten.
4 ägg	
1/2 dl vetemjöl	04.
3 dl gräddesmet	Lägg lagerblad och timjan i
2 msk mörk sirap	botten av en limpform.
0,5 dl eau de vie	Klä in formen med späck och
Färsk timjan	häll i smeten till max tre
Lagerblad	fjärdedelar av formen.
01.	05.
Skölj levern. Putsa bort	Lägg pastejformen i en annan
hinnor. Skär lever, kött och	form med vattenbad. Ställ in i
späck i mindre bitar.	180-gradig ugn i en timme tills
	innertemperaturen är 70 grader.
02.	Om inte rätt temperatur upp-
Mal lever, kött, späck, lök och	nåtts får pastejen gräddas
ansjovis genom en grov skiva på	ytterligare. Låt svalna.
köttkvarnen. Lägg hälften av	



## PATÉ

*Kurt Schultes bidrog till att restaurang Gourmet blev den fjärde restaurangen i Sverige att få en stjärna i Guide Rouge. Han tog med sig mycket fint paté- och terrinehantverk från sitt hemland Schweiz. Det tyska och schweiziska inflytandet på svensk matkultur kan inte överskattas. På Gourmet serverades terriner på alltifrån piggvar och grönsaker till kött. Paté är hantverk som går att ta till oanade höjder, endast fantasin sätter gränser. Med samma mängder ägg, kött och späck går det att lägga till vad som passar för stunden.*

800 g fläskkarré  
500 g kycklinglever  
300 g späck  
27 g salt  
6 cl + 6 cl eau de vie  
3 msk smör  
1 liten burk konserverade murklor  
2 gula lökar  
2 vitlöksklyftor  
Salt, peppar  
1 msk hela torkade grönspepparkorn  
1 tsk enbär  
1 msk dijonsenap  
2 st ägg  
2 msk majsena  
100 g pistaschenötter  
500 g bacon (cirka 3 paket)

01.  
Börja med att skära upp 300 g fläskkarré i 1x1 cm stora kuber och marinera i 6 cl eau de vie. Drick upp resterande 6 cl. Skär resten av fläsket, späcket och levern i lagom stora bitar för köttkvarnen. Eventuellt behöver levern putsas en aning, men det är inte alltid nödvändigt.

02.  
Ställ köttet kallt ett tag. Finhacka löken och låt den svettas i smöret på medelvärm.

03.  
Häll av vätskan från murklorna, hacka dem grovt och låt fräsa tillsammans med löken. Tillsätt eventuellt ytterligare en smörklick om det skulle behövas. Krydda svampen och löken med salt och peppar tills det blir gott.

Riv ner vitlöken mot slutet av stekningen.  
04.  
Kyl ner men inte för hårt så att det stelnar till en kaka, då blir det svårt att blanda ut det i patésmeten senare. Mortla grönspeppar och kryddpeppar.

05.  
Mal karré, lever och späck på grova skivan ner i en bunke, blanda sedan i salt, dijonsenap och kryddor. Blanda tills saltet lösts upp, det märks på konsistensen att smeten blir lite limmig. Blanda sedan i äggen och blanda tills smeten återigen blivit homogen.

06.  
Vänd sist i murkel- och lökfräset, majsena och den konjaksmarinerade karrén plus eventuell konjak som finns kvar samt pistaschenötter. Smaka av smeten, genom stekprov eller genom att smaka lite rå smet.

07.  
Klä in två formar med bacon, fyll på med lika mycket smet i bägge två. Baka av i ugn på 160 grader i vattenbad till 68 grader innertemperatur. Låt svalna, gärna under lätt press, cirka ett par kilos press räcker. Det är dock inte nödvändigt, men ger en lite kompaktare paté.

08.  
Servera dagen efter när patéerna är helt kalla och har satt sig.



## MAJONNÄS

*Kalla kökets grundsås. En god majonnäs kan ersätta vilken sås som helst.*

Här är ett recept på lite drygt 1 liter majonnäs. Det bästa är att göra en lite större sats majonnäs. Det håller ett par veckor i kylan!

3 äggulor  
1 msk dijonsenap  
1 msk vinäger  
1 liter olja  
Eventuellt lite vatten  
2 tsk salt  
Peppar

01.  
Knäck äggen och separera gulan från vitan.

02.  
Vispa äggula och senap samt håll i olja droppvis under omrörning tills majonnäsen tjocknar. Smaka av med salt, vinäger och peppar.

*En tumregel säger att en äggula binder 2 dl olja/fett. De proportionerna stämmer inte alltid när man kommer upp i större volymer.*



## RÄKCOCKTAIL

Räkor  
Gurka  
Tomat  
Hjärtsallad  
Avokado  
Salladslök

Rå champinjon  
Cocktailsås  
Lite forellrom  
Dill



## RULLSYLTA

*Svensk chark. God som smörgåspålägg eller att servera på julbordet. Rullsyltan går även att halstra och servera med stuvad potatis*

Fläksida, utan svål  
01.  
Öppna upp fläksidan som en bok, krydda ordentligt med mejram, stryk över grovkornig senap. Salta.

02.  
Rulla ihop i aluminiumfolie. Kör i ugn över natten på 80 grader. Kyl ner och skär tunna skivor.

## 24

## RÅRÖRDA LINGON

*Klassiskt till färsrätter med friskhet som kommer fram när den inte kokats till sylt. Receptet går även bra att koka till sylt och hälla i steriliserade burkar på samma sätt som beskrivs under gelé.*

2 dl lingon (frysta)	02.
1 dl strösocker	Rör runt i lingonen, smaka av, lägg upp i burk och förvara i kyl. Håller minst två veckor i kyl.
01.	Färska lingon går också att använda, men då är det viktigt att man rör runt ordentligt så att lingonen krossas, annars blir det för surt.
Blanda lingon med socker i en bunke, täck bunken med plastfilm och låt stå framme i rums-temperatur ett dygn tills sockret har smält.	

## 25

## PRESSYLTA

*Sylta på grishuvud är en god svensk charkuterivara med vacker marmoring som är starkt förknippad med julbordet. Förr i tiden, då salt var vår huvudsakliga konserveringsmetod, lades pressyltan i saltlag för att hålla fram till tjugondag Knut. På samma sätt kan man göra med andra kokta, salta charkuterier som grisfötter och tungor.*

1 grishuvud	03.
2 kalvfötter	Lägg en duk i botten av en bunke, lägg svålen nederst. Varva kalvkött med griskött, salt, peppar och krossad kryddpeppar. Lägg fläsksvål på toppen. Knyt ihop ett paket. Lägg tillbaka paketet i buljongen.
Fläsksvålar	04.
1 kalvbringa	Sjud syltan i 10 minuter i buljongen. Lägg i press över natten. Spola syltan hastigt i varmt vatten. Skär upp syltan i fyra bitar.
Salt, peppar, lök, morot, purjolök	
01.	
Dela huvudet, ta ut hjärnan, borsta tänderna. Låt huvudet ligga i vatten över natten.	
02.	
Koka tills köttet släpper från benet. Ta bort körtlar, örongångar, tryne och hjärna.	

## 26

## TOAST SKAGEN

*En så populär maträtt att den skulle kunna kallas Sveriges nationalförrätt. Det går alltid att lägga till pepparrot – men då är det inte längre en klassisk Toast Skagen. Förutsättningen att rätten ska komma till sin rätt är nyfångade räkor, god majonnäs, svensk löjrom och smörstekt frasig toast. Jag vill hylla och lyfta Karin Chädströms recept på Toast Skagen. Detta recept låter råvarorna lyftas fram som i en treenighet mellan räkor, löjrom och smörstekt bröd.*

400 g färska räkor	Dill att garnera med
4 msk majonnäs	Citron att garnera med
80 g löjrom	Smörstekt bröd

## 27

## VÄSTERBOTTENSPAJ

*Våra unika västerbottensost är fantastisk och älskas världen över. När Sverige skulle gå med i EU var västerbottensosten hotad. Tack vare dåvarande hovtraktör Werner Vögeli och flera andra eldsjälars lyckades Sverige övertyga resten av Europa att västerbottensosten skulle få fortsätta produceras.*

Pajdeg:	02.
150 g smör	Lägg degen att vila i en plastpåse i kylen en halvtimme. Blanda ihop äggula och grädde. Smaka av med lite salt och nymalen peppar.
3,5 dl vetemjöl	03.
Salt	Värm ugnen till 225 grader. Kavla ut degen och klä in en pajform. Förgrädda pajen i cirka 10 minuter så att skalet "sätter sig".
2 msk kallt vatten	04.
Äggstanning:	Ta ut pajskalet. Lägg den rivna osten i pajskalet och håll sist över äggstanningen. Grädda pajen på 140–160 grader i cirka 1 timma beroende på ugn. Låt pajen svalna något. Servera som tillbehör till löjrom.
3 äggulor	
3 dl grädde	
Salt	
Nymalen svartpeppar	
Fyllning:	
3 dl (cirka 150 g) riven västerbottensost	
01.	
Blanda ihop smör, salt (efter smak, ett par nypor räcker) och vetemjöl i en bunke. Knåda ihop tills allt är blandat. Håll sist i iskallt vatten och rör runt ordentligt.	



## RÖKSYRAD RÖDING

Träättikan i detta recept kan vara svår att få tag i men går att köpa på apotek. Det fungerar även med liquid smoke. Syran tillagar fisken och oljan konserverar fisken. Med rena verktyg och rena burkar håller detta i flera veckor. Gott på knäckebröd.

1 röding	Lägg ut fiskbitarna på en plåt, pensla.
Salt	
Träättika	
2 msk tomatketchup + 1 msk vatten	03.
Olja	Samla ihop fiskbitarna i en bunke. Blanda runt så att det känns att all fisk fått på sig träättika. Slå över den utspädda ketchupen.
01.	04.
Filea rödingen, torrsalta över natten.	Lägg fisken i en glasburk, täck med matolja. Låt stå kallt, färdigt att äta efter ett dygn. Håller i två veckor.
02.	
Skölj av saltet hastigt i kallt vatten och torka köttet torrt. Skär fisken i tunna skivor.	



## RÖNNBÄRSGELÉ

Sött och bittert på samma gång förhöjer smaken till framförallt det vilda köttet.

1 kg frysta rönnbär (250 g äpplen, om man vill ha en sötare gelé)	02.
3-4 dl vatten	Sila, låt självrinna så att saften rinner ut. Rör försiktigt tills sockret lösts upp. Gör ett geléprov på ett kaffefat.
Ett par rönnbärskvistar	
01.	03.
Koka sönder bären och låt sedan sjuda i 10 minuter. Låt stå och skumma av hinnan som bildas, håll upp i väl rengjorda burkar.	Håll upp gelén i väl rengjorda burkar och låt stelna.



## RÅBIFF

”Råbiff görs på skrapad oxfile”, lyder en gammal sanning. Men den kan lika göras på innanlår, ytterlår eller varför inte putsad högre. Somliga tycker till och med att det sistnämnda blir bättre och mer smakrikt eftersom högreven är lite grövre. Köttet kan skrapas på gammaldags vis eller tärnas fint till tartar. Men själv föredrar jag nymalet kött direkt från kvarnen.

Kryddning och smaksättning lämnar stort utrymme för kreativitet: hackad saltgurka, äggula, riven pepparrot, gul lök, schalottenlök, senap, cornichoner, HP Sauce, konjak, worcestershiresås, majonnäs, tabasco, ketchup, örter. Men passa dig för rödbetor, för då blir det biff à la Lindström.

Magert och välputsat nötkött	De smaksättande tillbehören kan antingen blandas i direkt i köket, om alla gäster är överens om inriktningen, eller serveras vid bordet för var och en att välja bland.
Salt	
Peppar	



## SVARTVINBÄRSGELÉ

*Söt och god, passar bra till nöt och fläsk. Använd helst bär som inte är riktigt mogna, gärna kart. Både blad och stjälk ska med eftersom det finns pektin i dem naturligt.*

1 kg svarta vinbär  
3 dl vatten  
9 dl socker

01.  
Koka sönder bären och låt sedan sjuda i 10 minuter. Låt stå och skumma av hinnan som bildas, håll upp i väl rengjorda burkar.

02.  
Sila, låt självrinna så att saften rinner ut.  
Rör försiktigt tills sockret lösts upp. Gör ett geléprov på ett kaffefat.

03.  
Håll upp gelén i väl rengjorda burkar och låt stelna.



## SE NAP

*Nygjord senap som ångar av senapsolja. Den skånska senapen är förlaga.*

2 dl blandade senapsfrön  
(50/50 brunt och gult)  
2 dl vinäger  
1 dl vatten  
1 tsk salt  
1 msk socker

01.  
Låt svälla i 3 dagar. Mixa sedan till önskad konsistens i matberedare.

02.  
Viktigt att senapen blir varm av friktionen från matberedaren för att senapen ska uppstå.