



POTATIS
—
RECEPT

123

PYTT I PANNA

I en pytt går det att göra många val. Det finns inget exakt recept på vad som ska vara i. Men jag ska här komma med några rekommendationer för vad som får mig att verkligen uppskatta en pytt i panna.

4 delar tärnad potatis
2 delar kött
2 gula lökar

Kokt rimmad oxbringa. Rester av olika slags fläskstek, till exempel helstekt karré. Rester av nötkött, till exempel rostbiff. Och gärna lite korv, helst falukorv.

Potatisen kan få vara råstekt, det är en smaksak. Men jag föredrar att göra den på kall potatis som jag sedan tärnar och steker i rikligt med olja och sedan ett par smörklickar.

Löken får smörkoka i sin egen kastrull, sakta och länge. Den får bli lätt brynt och nästan krämig i konsistensen.

Stek köttet separat, bringan för sig, korven för sig et cetera. Läger man för mycket i pannan börjar det bara koka och allt blir tråkigt och grått. Som alltid med husmanskost lönar det sig att vara omsorgsfull och verkligen ge av sin tid.

Jag bryner köttet undan för undan. Läger upp det på ett fat. Löken har precis blivit klar. Jag saltar och pepprar både lök och kött, smakar av flera gånger så att jag verkligen känner att det är så gott det bara kan bli.

Sedan är det dags för potatisen. Jag steker den vackert gyllenbrun. Öser med smör och ger mig tusan på att det här ska bli den bästa och kristligaste pommes rissolé som någonsin gjorts. När det inte går att steka längre klickar jag i ytterligare ett par matskedar smör och låter det få tystna i stekpannan tillsammans med potatisen.

I ett durkslag håller jag av potatisen från fettets som nu gjort sitt. I stekpannan sätter jag in nådstöten – ytterligare några klickar smör, efter samvete och plånbok. I med alltsammans igen. Jag börjar med potatisen, sedan köttet, några stänk worcestershiresås och lite HP Sauce. Jag drar pannan åt sidan och vänder i löken, som ger pytten både smak och konsistens. Smakar av såltan en sista gång. När jag känner att jag vill ta en sked till så vet jag att det är dags att servera.

Pytten serverar jag med lättstekta ägg, två per portion, saltgurka, rödbetor, nyklippt smörgåskrasse och kruspersilja. För den som önskar ställer jag fram HP Sauce och worcestershiresås. Iskallt öl hör till, liksom några välsmörade knäckemackor med en god hårdost på.

Himmelriket på jorden infinner sig för en stund.

124

JANSSONS FRESTELSE

Hade vickningen bestått av endast en maträtt hade det varit Janssons frestelse. Det finns två teorier om namnet. Den ena är att rätten helt enkelt är tillägnad operasångaren och matälskaren Pelle Jansson. Den andra är att maträtten tillkom under ett knytkalas, där rätten råkade hamna vid en namnskyll för bordsplaceringen. Ett missförstånd alltså – att det var gratängen som hette Jansson. Oavsett vad är det en god maträtt.

Godast är frestelsen dagen efter då den stått till sig och ljummats på före servering. Vi föredrar att steka löken och krydda med kryddpeppar, på så vis punktmarkeras den fina smaken av kryddpeppar.

1,5 kg strimlad potatis
4 gula lökar
250 g smör
Kryddpeppar, grovkrossad
5 dl grädde
Ansjovis
Rivebröd

01.
Stek löken på låg värme i cirka 30 minuter i 200 gram smör. Krydda med grovkrossad kryddpeppar.

02.
Varva potatis, lök, ansjovis och potatis. Salta lite. Häll över grädde, pudra rivebröd och klicka över lite smör.

03.
Grädda i ugn på 225 grader i cirka en timme.

125

HASSELBACKSPOTATIS

12 jämnstora potatisar
Salt
6 matskedar smör
Rivebröd

01.
Skala potatisen. Skär ett snitt under för att platta till potatisen så att den inte rullar runt vid tillagningen. Skär sedan i tunna skivor men inte helt igenom. Ett knep är att lägga två träslevar parallellt på skärbrädan. Lagg potatisen mellan slevarnas handtag och skär skåror tills kniven tar i handtagen.

02.
Smöra en form och placera potatisarna med lite mellanrum så att värmen kommer åt från alla håll.

03.
Ströa rivebröd och en klick smör över potatisarna. Ugnstek på 225 grader i 40–60 minuter. Två gånger under stekningen ska potatisarna ösas med det brynta smöret. Resultatet blir en härligt frasig yta med ett mjukt och smakrikt inre.

126

LALLERSTEDTARE

Erik Lallerstedts signaturrett gjord på böckling. En gång i tiden framtagen som en motreaktion till La Nouvelle Cuisine. Här behövs ingen food processor, inga släta puréer och inga maskiner. Eriks lallerstedtare är en maträtt som hyllar böcklingen. Den är enkel att tillaga och väldigt god.

4 rensade böcklingar
2 kokta kalla potatisar
2 ägg
1 dl grädde
1 gul lök, finhackad, stekt och avkyld

01.
Rensa böcklingen, se till att inte få med några ben.

02.
Pressa den kalla potatisen i en bunke, lägg i den plockade böcklingen, salta lätt och peppra. Blanda och tillsätt sedan äggen, rör till en smet och blanda i grädden.

03.
Lite i taget: Forma till fyra stycken biffar, stek på låg värme i smör till gyllenbrun kulör.

STUVAD PURJOLÖK

1 purjolök
Gräddmjölk
Smör, vetemjöl
Gräslök

01.
Strimla och svetta purjolöken i stekpanna utan att ge den färg. Smaka av med salt och peppar, håll sedan på bechamelsås.

02.
Smaka av igen och vänd i gräslök.

Servera lallerstedtarna med den stuvade purjolöken, kokt potatis och rårörda lingon.

128

POTATISPURÉ

Detta smörstinna tillbehör är ett komplement som passar till det mesta.

700 g mjölig potatis
1–2 dl mjölk
250 g smör
Salt, peppar, muskotnöt

01.
Skala potatisen, koka i lättsaltat vatten cirka 30 minuter.

02.
Håll av potatisen och låt den ånga av en stund. Pressa potatisen i en bunke, blanda

potatis med tärnat smör, rör tills smöret har smält. Späd med varm mjölk till önskad konsistens.

03.
Smaka av med salt, peppar och några riv muskotnöt. Önskas en extra elegant puré tillsätts med fördel ytterligare några klickar smör. Men då måste purén serveras direkt, annars riskerar den att bli instabil och spricka.

129

RÅSTEKT POTATIS

4 portioner
700–800 g fast potatis
0,5 dl matolja
2 msk smör
Salt
Peppar
2 vitlöksklyftor, finhackade

01.
Skala potatisen och skiva den tunt. Lägg i en bunke och spola kallvatten. Rör runt i vattnet med potatisen så att vattnet blir grumligt av stärkelsen. Håll av vattnet. Badda av överflödigt vätska från potatisskivorna.

02.
Hetta upp olja på medelhög värme i stekpanna. Stek potatisen. Rör inte för mycket. Vänd potatisen varsamt med stekspade.

03.
Mot slutet av stekningen när potatisen börjar bli krispig – klicka i smör och låt det bryna. Lägg i vitlöken. Vänd potatisen en sista gång. Håll av överflödigt fett. Krydda med salt och peppar. Servera till kötträtter.

127

POTATISGRATÄNG

1 kg skalad fast potatis
4 dl grädde
1 gul lök, skivad
3 klyftor vitlök, finhackad
1 liten bit purjolök, strimlad
Smör
Salt och peppar
1 dl riven, lagrad ost

01.
Sveta lök, purjolök och vitlök i smör utan att det får färg. Ställ åt sidan en stund och låt svalna något.

02.
Skär potatisen i halvcentimeter tjocka skivor. Varva lökar och potatis med salt och peppar i en gratängform. Håll på grädde och till sist ost.

03.
Grädda potatisgratängen i ugn på 160 grader tills den är mjuk och har fått vacker färg.



BRÄCKT RIMMAD OXBRINGA MED SKÅNSK POTATIS

Rimmad oxbringa passar utmärkt att servera precis som rimmad fläsklägg med rotmos. Men att koka oxbringan och lägga den i lätt press över natten är nästan det godaste. Det är en njutning att lägga skivor av oxbringa i en rykande varm gjutjärnsanna och se köttet vända sig självt av värmen och saltet. Passa armarna, det kan skvätta varmt fett! Precis som med färsk oxbringa så går kantbitar att skära ner och spara till pytt.

Skånsk stuvad potatis är råtärnad potatis som får bryna tillsammans med lök i en gryta och som sedan spädes med kalvfond och grädde till en stuvning. Passar som tillbehör till korvar och andra kötträtter

1 bit kokt rimmad oxbringa
För tillagning av oxbringa, se recept Ärtor med fläsk (sid 96).

Skånsk stuvad potatis:

1 kg potatis
2 gula lökar
2 dl kalvfond
Grädde
Persilja
Grovkornig senap
Smör

01.
Tärna potatisen, hacka löken. Bryn smör i en tjockbottnad kastrull, bryn potatis lätt. Lagg sedan i löken. Låt den brynas lätt och tillsätt sedan kalvfonden, låt koka i 10 minuter.

02.
Häll på grädden och koka ihop till simmig konsistens, smaka sedan av med salt och vitpeppar.



RAGGMUNK OCH RÅRAKA

Som gjort för att skapa förvirring. En raggmunk är alltid en raggmunk och tillagas som nedan. Men i vissa delar av Sverige kallas raggmunkar för rårakor. Det vi här kallar rårakor är dock ett helt annat recept och görs enbart med riven potatis. Gemensamt är att de ska serveras nystekta och frasiga.

RAGGMUNK

1 kg potatis
1 gul lök
2 ägg
1 msk salt
1 tsk potatismjöl

Riv potatis och lök eller mal i köttkvarn. Blanda med ägg, pudra i potatismjöl. Salta och mal i lite peppar. Platta ut med stekspade och stek gyllenbrunt i olja och smör.

RÅRAKA

Riven potatis
Salt

Riv potatisen på rivjärn. Salta och mal i lite peppar. Platta ut med stekspade och stek gyllenbrunt i olja och smör. Servera nystekta och frasiga.



SJÖMANSBIFF

En enkel och god maträtt som dessutom är tacksam att transportera. Potatis och mycket lök ska det vara.

Fransyska eller innanlår
3 gula lökar
800 g potatis
2 lättöl, 33 cl
3 dl kalvfond
Salt, vitpeppar, timjan

01.
Skär fransyskan i tunna skivor. Skala potatis och lök och skiva dem.

02.
Krydda och bryn köttet i en stekgryta, lägg åt sidan.

Bryn sedan löken i samma gryta. Varva skivad potatis, kött och lök i grytan.

03.
Häll på öl och kalvfond, lägg på lock och låt koka tills potatisen är genomkokt. Smaka av med salt och peppar. Servera med saltgurka och persilja.



GRYTSTEKTA PERSILJERÖTTER

8 persiljerötter
4 msk smör
0,5 dl kycklingfond
Salt
Peppar
Finskuren kruspersilja

01.
Skala persiljerötterna och skär av toppen. Bryn rötterna runt om på medelhög värme i smör i en gryta. Salta och peppra mot slutet av bryningen.

02.
Häll kycklingfonden i grytan. Lagg på lock och bräsera persiljerötterna tills de är mjuka.

03.
När de börjar mjukna – ta av locket och låt fonden koka in för att glacera persiljerötterna. Kasta i en näve kruspersilja och slunga. Skär upp och servera.

134

STEN BROMANS
SILLGRATÄNG

”Jag tycker mycket illa om Janssons frestelse”, sade Sten Broman, som var frispråkig dirigent, musikkritiker och programledare baserad i Lund. Han fortsatte med en utläggning om att ansjovis inte var gott tillsammans med lökens sötma. Kan det vara så att Sten Broman hade blivit bjuden på Jansson där löken inte hade stekts tillräckligt? Vem som helst skulle så klart reagera på den gryniga konsistens som uppstår när rå lök kokas sakta i grädde. Eller var Broman bara missbelåten med att han inte hade någon maträtt uppkallad efter sig?

Efter dokumenterade instruktioner skulle denna laxpudding på urvattnad saltsill hädanefter kunna kallas ”Sten Bromans sillgratäng”

1 kg kall kokt potatis
3 gula lökar
Smör till stekning och senare till att klicka över gratängen
400 g urvattnad spickesill
4 dl grädde
2 hela ägg + 2 äggulor
Rivebröd

01.
Stek löken på låg värme i mycket smör utan att den får färg, låt den sedan svalna något.

02.
Skiva potatisen.

03.
Rör ihop äggstanningen på ägg och grädde, krydda med lite salt.

04.
Skär upp spickesill i mindre bitar.

05.
Smörj en ugnsfast form. Börja med att lägga ett första lager skivad potatis i botten på formen, varva sedan med ett lager lök, ett lager sill, krydda något med salt. Ta det dock försiktigt med saltet. Upprepa proceduren, lägg ett sista lager potatis på toppen och håll över äggstanningen samt klicka smör och rivebröd. Grädda gratängen på 150 grader i en timme.

06.
Servera sillgratängen ur sin form med bechamelsås (sid 93) och smaksatt med ansjovis som fått koka med mot slutet.

135

GRETA GARBOS
LAXPUDDING

Detta lär ha varit Greta Garbos favoriträtt.

1 kg kall kokt potatis
3 gula lökar
Smör
2 knippen dill
500 g rimmad lax, tunt skivad
4 dl grädde
2 hela ägg + 2 äggulor
Lite salt och nymalen vitpeppar

01.
Stek löken på låg värme i mycket smör utan att den får färg, låt den svalna något.

02.
Skiva under tiden potatisen. Rör ihop äggstanningen, krydda den med lite salt och nymalen vitpeppar.

03.
Grovhacka dillen. Smörj en ugnsfast form eller en rund springform. Kontrollera att springformen i så fall är tät, det är viktigt för att inte äggstanningen ska rinna ut innan den satt sig. Tätheten går att kontrollera genom att fylla springformen med vatten. Är syftet med presentationen att skapa ett runt mästerverk

som går att skära upp i eleganta tårtbitar, trots läckande springform, klä då in botten med smörat papper.

04.
Börja med att lägga skivad potatis i botten på formen, varva sedan med ett lager lök, ett lager lax och rikligt med dill, upprepa proceduren. Lägg ett sista lager potatis på toppen au cheval (som tegelpannor på ett tak).

05.
Häll sedan äggstanningen över puddingen. Skaka den fyllda formen så att äggstanningen kommer åt innehållet så mycket som möjligt, på så sätt håller den ihop puddingen när den är färdig.

07.
Grädda i 150 grader cirka en timme. Skär upp tårtbitar. Servera laxpuddingen med gröna örter, dillsmör, lite brynt smör, några räkor, en citronklyfta och gärna lite riven pepparrot.



STÅNGKORV SPECIAL

Stångkorv, isterband, grynkorvar överlag och även pölsa är alla besläktade, ibland rent av samma rätt. Vad som exakt skiljer dem åt är ett brett ämne att förstå. Det går att summera med ett citat från Småland: ”Bär inte en korv från den ena socknen till den andra, för då blir den en pölsa!” Låt oss för enkelhetens skull fastslå följande: Isterband är rökta, stångkorv är ett örökt isterband, pölsa är en gröt kokt på kött och korngryn. Denna stångkorv är perfekt att steka krispig.

4 kg fläskkött
1,5 kg späck
0,5 kg korngryn
Buljong (saltad går bra, tänk då på att dra ner på saltet senare)
1 msk mald vitpeppar
0,5 dl mejram
2 msk malen kryddnejlika
3 rödlökar, finhackade
1,5 dl isvatten
60–80 g salt (beroende på buljongens sälta)

01.
Koka korngrynen enligt receptet på förpackningen i fläskbuljong. Färdig buljong går också bra, men tänk på sältan.

02.
Kyl ner korngrynen. Tärna fläskkött och späck i lagom stora bitar för köttkvarnen. Blanda köttet med kryddorna och saltet.

03.
Mal det kryddade köttet på medelstor skiva till färs. Lägg färsen i en blandare och låt den blandas på låg fart i cirka 2 minuter, tillsatt de kokta kalla korngrynen och löken.

04.
Låt blandaren gå ett par minuter tillsammans med korngryn och lök, späd medan det blandas med isvattnet till en homogen färs. Kör ett stekprov för att kontrollera sältan och kryddningen.

05.
Stoppa korven ”lagom” löst i fjälster. Låt korven torka i rumstemperatur 1 dygn. Sedan är stångkorven redo att stekas och ätas.



KROPPKAKOR

Öländska, småländska, palt, kams ... landet är fullt av lokala varianter och tolkningar med historiska traditioner. I hela Sverige serveras potatisrätter som blandas med mjöl och kokas med eller utan fyllning. Ju längre upp i landet, desto större inblandning av rå potatis och grövre mjöl. För att summera detta till ett enda recept har vi valt att ta hjälp av kroppkakans okrönte mästarinna – Therese Nilsson.

1,5 kg mjölig potatis
2 ägg
4 dl mjöl
2 tsk salt

Fyllning:
300 g rimmat sidfläsk
1 gul lök
2 tsk nystött kryddpeppar
Salt
Vatten

01.
Skala och koka potatisen. Pressa den och låt kallna.

02.
Skär fläsket i små tärningar. Skala och finhacka löken. Stek fläsk och lök med lite smör. Blanda i kryddpeppar och låt svalna.

03.
Blanda pressad potatis med uppvispat ägg, mjöl och salt.

Arbeta ihop degen och forma den till en rulle. Skär rullen i 15–18 bitar.

04.
Gör små fördjupningar och lägg i fyllningen. Rulla ihop till bollar.

05.
Koka upp lättsaltat vatten i en rymlig kastrull. Koka kroppkakorna i omgångar. När de flyter upp ska de kokas i ytterligare 5 minuter. Servera nykokta med skirat smör och rårörda lingon (sid 69).

Överblivna kroppkakor delas i mitten och bräcks på snittytan, vänds och får bli genomvarma på lite lägre värme. Serveras med brynt smör, lingon och gärna lite nykrossad kryddpeppar.