

Lyxa med husman i helgen (7 recept)

Så lagar du de klassiska festrätterna - perfekt att bjuda på i helgen!



Foto: Holger Edström

Fylld lövbiff med senapspotatis

Ingredienser 4 personer

125 g	lövbjiff, 4 skivor
4 msk	fransk senap
1 burk	kapris
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
1 msk	smör
0,5 dl	vatten

Senapspotatis

800 g	potatis, mjölig
2 msk	dijonsenap
2,5 dl	matlagningsgrädde
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

Tillbehör

200 g	sockerärter
-------	-------------

Tillagning

Potatisen får koka i den goda senapsgrädden. Servera den genast, såsen ska vara krämig och lövbiffen nystekt.

1. **Potatis:** Skala och skär potatisen i cm-stora bitar. Lägg den i en kastrull. Rör ut senap i matlagningsgrädden och blanda ner i potatisen. Tillsätt salt och peppar. Låt koka på svag värme tills potatisen är mjuk ca 12 min.

2. Bred senap på lövbiffskivorna och strö på kapris. Vik ihop på mitten. Strö på salt och peppar.

Stek lövbiffen i smör i het stekpanna ca 1 minut på varje sida. Häll på vattnet och låt koka ihop ca 1 minut.

3. Servera senapspotatisen genast med stekt lövbiff och sockerärter.



Foto: Susanne Almers

Sjömansbiff

Ingredienser 6 personer

2 st	gula lökar
1 msk	smör
800 g	nötstek, av fransyska
0,75 dl	vetemjöl
1 tsk	svartpeppar, grovmald
1 tsk	salt
2 msk	smör
1,2 kg	potatis, fast
2 st	lagerblad
0,5 tsk	timjan, torkad
4 dl	vatten
1 st	tärning mörk oxbuljong
4 dl	öl

Tillbehör

finhackad persilja, inlagd gurka, senap

Tillagning

En riktig husmansklassiker där köttet långkokas mörkt i öl.

1. Strimla lökarna och stek dem på medelgod värme i en stekpanna med smör tills de får lite färg. Ställ åt sidan.
2. Skär köttet i ca 1 cm tjocka skivor. Klipp upp en plastpåse och lägg en skiva i taget mellan plast. Banka ut köttskivan något med t ex botten av en kastrull om du inte har en riktig köttutplattare.
3. Blanda mjöl, peppar och salt i en bunke och lägg i köttet. Blanda om ordentligt. Bryn skivorna på båda sidor i het stekpanna med smör. Det räcker med 1/2 min på varje sida.
4. Skala och skiva potatisarna tunt.
5. Varva potatis, brynt lök, brynta köttbitar, lagerblad och timjan i en gryta. Det ska vara potatis underst och överst. Värm vatten och buljongtärning tills buljongen löst sig. Häll det samt öl i grytan och koka under lock ca 1 1/2 tim på låg värme.
6. Garnera med finhackad persilja och servera gärna med inlagd gurka och eventuellt senap.



Foto: Ulf Svensson

Fläskbog med äppelsås

Ingredienser 6 personer

1,3 kg	fläskbog med svålen kvar, benfri
1 msk	flingsalt
0,5 tsk	svartpeppar, nymald
1 st	lök, gul
1 st	äpple
4-5 dl	vatten
900 g	mandelpotatis

Sås:

	sky från stekningen, + vatten till 3 dl
1 dl	vispgrädde
1 st	kalvbuljongtärning
2 msk	vetemjöl
2 msk	gelé, röd- eller svartvinbärs
1 st	äpple

Tillbehör:

500 g	brysselkål persilja, finhackad
-------	-----------------------------------

Tillagning

1. Sätt ugnen på 175°. Skär skåror genom svålen med en vass kniv, både längs- och tvärgående, så att det bildas ett rutnät. Salta och peppra bogen runtom. Skala och grovhacka löken. Kärna ur och grovhacka äpplet. Lägg lök- och äppelhack i en ugnssäker form och lägg bogen ovanpå. Häll på ca 1 dl vatten och ställ i nedre halvan av ugnen.
2. Ös köttet med stesky då och då och häll på mer vatten så att det inte torkar ut i formens botten och blir bränt. Skala potatisarna. När köttet stekt ca 1 timme läggs de ner i samma form. Sätt in en stektermometer i bogen och fortsätt ösa köttet och vända potatisarna då och då.
3. Ta upp köttet när innertemperaturen är 72° och lägg det att vila på ett fat. Lyft över potatisarna till en annan ugnssäker form, öka ugnsvärmen till 225° och låt potatisarna steka vidare tills de får fin färg. Koka brysselkål. Blanda den stekta potatisen med finhackad persilja. Skär köttet i jämna skivor.
4. **Sås:** Sila stesky genom en finmaskig sil. Mät mängden och tillsätt vatten så att det blir 3 dl. Häll i en kastrull och tillsätt grädde och buljongtärning. Koka upp och låt koka ca 5 min. Rör ut mjöl i lite kallt vatten och vispa ner det i såsen. Låt koka ca 5 min. Blanda ner gelé och fint tärnat äpple strax före servering.



Foto: Ann Lindberg

Plommonspäckad fläskkarré

Ingredienser 6 personer

1,5 kg	benfri fläskkarré
12 st	kärfria plommon
	salt och peppar
1 tsk	malen ingefära
6 st	små äpplen

Sås:

7 dl	sky plus
0,5 dl	vatten
1 st	köttbuljongtärning
3 msk	vetemjöl
2 dl	matlagningsgrädde

Till servering:

kokt potatis
äppelmos
gelé
inlagd gurka

Tillagning

Hederlig och gammaldags mat. Gör gärna lite extra. Den är nästan ännu godare dagen efter/ Monika Ahlberg

1. Skär små snitt, cirka 1 1/2-2 cm djupa lite här och var över karrén. Halvera plommonen och stoppa in dem i hålen. Salta, peppra och strö över ingefäran.
2. Stick in en termometer i den jockaste delen av karrén. Lägg en i en ugnsfast form och sätt n den i nedre delen av ugnen på 175 grader. Stek tills termometern visar 83-85 grader. Det tar cirka 1 1/2-2 timmar. Låt äpplena steka med den sista halvtimmen. Skär ett kryss i dem och lägg dem runt steken.
3. Ta ut steken och låt den vila i cirka 10 minuter. Linda eventuellt in den lätt i foliepapper.
4. Vispa ur formen med vattnet och mät upp skyn. Lägg den i en kastrull. Tillsätt en buljongtärning och låt koka upp under vispning. Rör ut mjölet i lite vatten. Vispa ner redningen och låt koka i 2-3 minuter. Tillsätt grädden och smaka av med salt och peppar.
5. Skär steken i skivor och servera med sås, potatis, äpplen och äppelmos, gelé och inlagd gurka.



Foto: Heinz Angermayr

Wallenbergare

Ingredienser 6 personer

600 g	kalvfärs, finmald
4 st	äggulor
4 dl	vispgrädde
2 tsk	salt
1 krm	vitpeppar, nymald
1 krm	svartpeppar, nymald
3 msk	smör, till stekning

Kalvsky

1 msk	kalvfond, koncentrerad
2 dl	vatten
50 g	smör

Tillbehör

potatismos
ärter, kokta, t ex bondbönor & sojabönor

Tillagning

Receptet har Marianne Frisk ärvt av familjens finkokerska Lisa Åkerlind, som lagade kalasmiddagar i hemmet under 1950-talet. Det är viktigt att både färs, ägg och grädde är iskalla vid tillagningen. Snåla inte på saltet, biffarna ska få ordentlig sälta.

1. Rör ihop äggulor och grädde. Lägg färsen i en skål och rör/ vispa ner grädden i omgångar. Du kan ev använda en elvisp. För att hålla kylan kan bunken ställas i en större skål med isvatten i. Smaksätt med salt och peppar.
2. Smält smör i en stekpanna på medelvärme. Börja steka när smöret "tystnar". Forma lite större bollar av färsen med två skedar doppade i vatten och klicka ner dem i stekpannan. Stek 3–4 min på varje sida, beroende på hur tjocka de är. Känn med fingret på biffen om mitten känns fast, då är de klara. Ytan ska vara ganska ljus.
3. **Kalvsky:** Hetta upp kalvfond och vatten i en liten kastrull och smält smöret i den.
4. Servera med hemgjort potatismos och kokta gröna ärter, bondbönor och sojabönor.



Foto: Ulrika Pousette

Kålpudding med lammfärs och rosmarinyoghurt

Ingredienser 4 personer

0,5 dl	grötris
1,5 dl	mjök
800 g	vitkål
3 msk	smör
3 msk	mörk sirap
600 g	lammfärs
3 st	ägg
2 msk	plockade timjanblad
1 msk	salt
2 krm	nymald svartpeppar
2 dl	kalvbuljong, (1 3/4 dl vatten +2 msk koncentrerad kalvfond)

Rosmarinyoghurt:

3 dl	matyoghurt
1 st	vitlösklyfta
0,5 st	citron, rivet skal
1 msk	rosmarin, finhackad
2 tsk	honung
0,75 tsk	salt
1 krm	nymald svartpeppar

Tillagning

Vitkålen fräses sakta med smör och sirap och varvas med lammfärs och kalvbuljong till en saftig och god kålpudding. I stället för rårörda lingon serverar vi syrlig rosmarinyoghurt till.

1 Skölj riset och koka under lock i mjölken till en tjock gröt ca 20 min. Låt svalna. Skär kålen i bitar. Stek i smör ca 5 min under omrörning, ringla över sirap i slutet.

2 Sätt ugnen på 150°. Blanda färs, ris, ägg och timjan. Smaka av med salt och svartpeppar.

3 Varva vitkål och färs i en ugnssäker form. Lägg kål i botten och överst.

4 Häll på kalvbuljong. Tillaga mitt i ugnen ca 1 timme och 15 min.

5 Blanda yoghurten med pressad vitlök, citron, rosmarin och honung. Smaka av med salt och svartpeppar.

Toms tips: Kålpudding kan varieras med olika slags kål och färs. Tom Sjöstedt har blandat vitkål med lammfärs och serverar yoghurt smaksatt med rosmarin och citron till.

Gör gärna kålpuddingen och såsen en dag före och låt mogna i kylan. Skär kålpuddingen i bitar och värm på låg värme i ugnen eller i mikron före servering



Foto: Holger Edström

Rödspätta med pepparrot och ägg

Ingredienser 4 personer

3 st	ägg
8 st	potatisar, små
6 st	salladslökar, eller 2 dl strimlad purjolök
0,5 l	vatten
1 st	fiskbuljong, tärning
0,5 tsk	salt
1 dl	crème fraiche, lätt, (kokbar)
600 g	rödspättafilé, skinn och benfri
2 msk	pepparrot, riven färsk

Tillagning

Middagen tillagas i en och samma gryta och rätten läggs upp direkt i generösa tallrikar. Snabbdiskat med andra ord.

1. Lägg äggen i kokande vatten, låt sjuda 8 min. Spola med kallt vatten och låt svalna. Skala och dela i klyftor.
2. Skölj och borsta potatisarna, skiva dem i 1 cm tjocka skivor. Dela salladslöken i små stavar.
3. Koka upp vatten tillsammans med fiskbuljong och salt. Sjud potatisen på låg värme i buljongen ca 10 min.
4. Lyft ur potatisen med en hålslev och lägg den direkt i djupa tallrikar.
5. Vispa i crème fraiche i buljongen, lägg i rödspättan och löken och sjud ca 3-4 min.
6. Lägg fisk och lök ovanpå potatisen och slå över buljongen. Lägg på äggklyftor och strö över pepparrot.