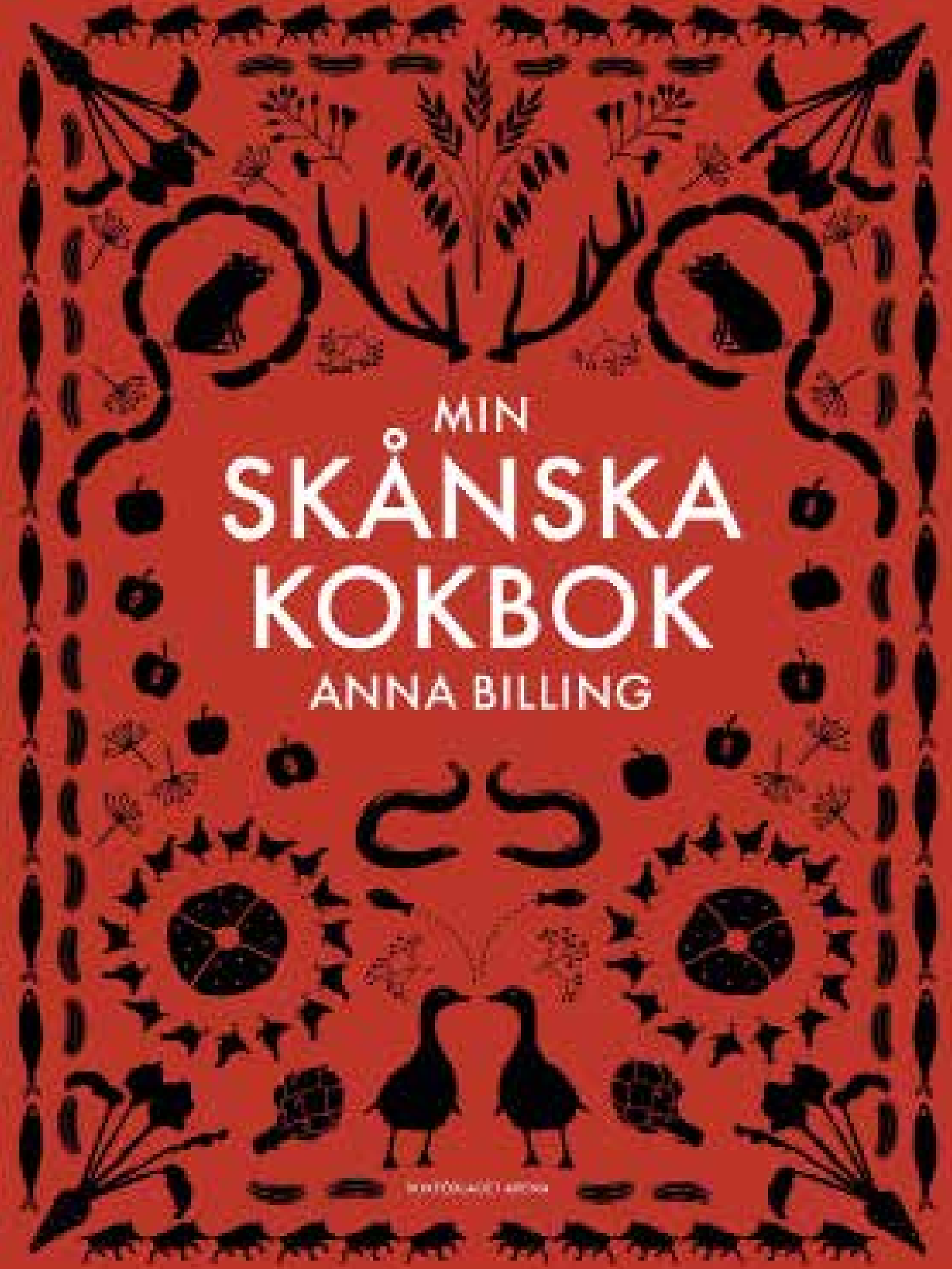

MIN
SKÅNSKA
KOKBOK
ANNA BILLING



HEL PIGGVAR MED SKIRAT SMÖR OCH OCH PERSILJE-POTATIS

Ända sedan 1930-talet har bottentrålning varit förbjuden i Öresund, och det har givit resultat. Djupt nere, på sundets sandiga botten, lever platt-fiskar som rödspätta, skrubba, skrädda och den kanske finaste matfisken av dem alla: piggvaren. Det fasta köttet tillagas bäst på låg temperatur i ugnen och blir fantastiskt gott med citron, pepparrot, skirat smör och per-siljepotatis. Välj en stor, färsk piggvar. Den ska vara frisk och lite slemmig. Undvik att skölja av den eftersom havet är bästa smaksättaren.

4 port.
1 stor piggvar (ca 2 kg)
neutral olja till braspannan
havssalt
vitpeppar
250 g smör
800 g sparrispotatis
1 liten bunt slätpersilja

Till servering
1 citron
riven pepparrot

Sätt ugnen på 100 grader.

Öppna fisken med ett snitt bakom gälarna och ta ut inälvorna som sitter samlade där bakom. Torka ur med vått hushållspapper. Lägg fisken i en oljad stor braspanna, strö över lite havssalt och nymald vitpeppar och tillaga fisken långsamt i cirka 2 timmar. Kontrollera tillagningen genom att dra lite i fenorna; när de lossnar är fisken klar.

Medan fisken tillagas tillagar du potatisen: koka de sköljda och skrub-bade potatisarna i lättsaltat vatten i cirka 15 minuter, känn efter om de är klara med en sticka. Häll av vattnet och låt potatisen ånga torr. Dela den på längden eller klyftor, beroende på storlek. Hacka slätpersiljan.

Smält smöret sakta. Skeda bort ytskummet och häll försiktigt över det klargula skirade smöret i en liten kanna så att inte bottensatsen följer med.

När fisken är klar värmer du potatisen i ett stekjärn. Häll lite av det skirade smöret på och vänd ner persiljan. Smaka av med salt och vitpeppar.

Servera fisken vid bordet och garnera med citronskivor. Skär ut fiskköttet från mittbenet, bjud persiljepotatis till och låt gästerna kombinera med riven pepparrot, citron och skirat smör efter behag.



STENBITSSOPPA FRÅN RÅÅ

Stenbiten, med sitt vita, mjälla kött, är en av vårvinterns allra bästa delikatesser. Det här är en klassisk nordvästskånsk soppa som får sin vackert tegelröda färg från fisklevern. Fiskköttet serveras traditionellt separat, men här är en variant där fisk och soppgrönsaker läggs i djupa tallrikar och middagsgästerna själva får förse sig med soppa från en kanna. På Råå har man alltid haft gott om stenbit, så deras recept rekommenderar minst en stenbit per person (gärna fler). Jag kompromissar med en halv, men har i gengäld kokat en smakrik buljong på fiskrenset. Din fiskhandlare kan flå och ta ur stenbiten till dig, om du är osäker. Be då att få med dig skrov och lever till soppan i en separat påse.

Skölj den flådda, urtagna fisken och låt den ligga tillsammans med levern i en bunke lättsaltat vatten med 2 tsk ättika.

Skrubba och skala morötterna, potatisarna och palsternackorna. Skär dem i prydliga tärningar och lägg åt sidan. Lägg skal och kantbitar från morötter och palsternackor i en stor gryta med fiskrenset, lagern och pepparkornen. Skölj och skiva purjolöken. De grövsta bitarna kan också gå i buljongkoket, tillsammans med stjälkarna från persiljan. Fyll på ordentligt med vatten över skrovet i grytan och koka buljongen i 30 minuter. Skumma av under tiden. Sila av soppspadet i en bunke.

Mosa levern i hälften av grädden. Ställ åt sidan. Skär fisken i tjocka bitar. Lägg den i grytan med alla grönsakerna utom purjon och häll på buljongen. Sjud mycket försiktigt i 7–8 minuter och ta sedan upp fisken. Plocka bort benen med pincett. Håll den varm på en tallrik under folie.

Lägg i purjolöken och låt soppan få ett snabbt uppkok. Sila av grönsakerna och fördela dem och fisken i djupa tallrikar under folie. Spadet häller du enklast i en kanna.

Smält smör och vispa ner mjölet i botten av grytan till en redning. Späd med soppspadet och vispa till en krämig men ändå lätt konsistens. När alla är redo att hugga in sjuds soppan en sista gång och toppreds med den mosade levergrädden. Servera på momangen. Efter det tål inte soppan fler uppkok, men kan värmas på försiktigt vid behov.

4 port.
200 g rökt sidfläsk
2 schalottenlökar
2 äpplen
25 g smör
1 näve torkade och blötlagda sillkremlor
2 ½ dl äppelmust
1 dl vispgrädde
1–2 msk skånsk äppelbrandy
vätskan från svampen
1 näve hackad slätbladig persilja

Till servering
gott, syrligt bröd med bra uppsugningsförmåga

STEKT SILL MED PERSILJESÅS OCH SKALPOTATIS

4 port.
800 g fast potatis
8 färska sillfiléer
1 dl grovt rågmjöl
½ dl mjölk
smör till stekning
salt
vitpeppar

Persiljesås
1 stor bunt kruspersilja
2 msk vatten
1 msk pressad citron
1 msk rapsolja
2 msk smör
2 msk vetemjöl
5 dl mjölk
1 dl kokvatten från potatisen
salt
vitpeppar

God, nyttig, billig och med liten miljöpåverkan – vi borde definitivt äta mer sill till vardags. Här är ett recept på frasig, rågmjölspanerad sill. Stek inte för många sillar på en gång, då blir stekytan sämre. Till dessa lagar jag gärna den klassiska danska persiljesåsen, som vanligtvis serveras till stekt fläsk, men som fungerar utmärkt även till sill. I receptet har jag lagt till ett moment för att pimpa såsen lite extra med stjälkarna. Det kan du hoppa över om du är jäktad. Blanda då ner finhackade blad och stjälkar direkt och späd såsen med lite citron och någon sked vatten om du tycker den är för tjock.

Skölj, skrubba och koka potatisen i rikligt med vatten och två teskedar salt. Låt koka på medelvärme i 20–25 minuter. Känn efter med provsticka om de är klara.

Skölj, skaka av och finhacka persiljan. Bladen ska i såsen senare, stjälkarna finhackar du och mixar jämnt gröna med vatten, citron och rapsolja. Tillsätt mer vatten vid behov. Ställ åt sidan.

Klipp bort ryggfenan på sillfiléerna. Blanda ½ tsk salt och grovt rågmjöl på en tallrik. Doppa sillen i mjölken så blir paneringen extra spröd. Vänd den därefter i rågmjölet.

Klicka smör i en medelvarm panna. Vänta tills det har tystnat och stek sedan sillen, cirka 3 minuter på varje sida. Dra ett varv med pepparkvarnen över. Håll fisken varm under lock.

Smält smöret i en kastrull. Håll medeltemperatur, det ska inte brynas. Skeda i mjölet och vispa kraftigt tills det har absorberats av fettet. Vispa sedan i mjölken försiktigt, lite i taget, så att mjölet inte klumpar. Sist rör du i 1 deciliter av kokvattnet. Låt såsen sjuda under vispning i minst 5 minuter så att mjölsmaken försvinner. Rör ner den mixade persiljeröran och sedan persiljehacket. Smaka av med salt och vitpeppar och servera.



BRÄNNESNUDA*

6 port.
1 ½ kg rimmat fläsklägg med ben eller 900 g benfritt rimmat sid- eller bogfläsk
ca 2 ½ liter vatten
5 kryddpepparkorn
4 medelstora potatisar
3 palsternackor
4 stora morötter
1 stor purjolök
1 knippe kruspersilja
2 dl havregrädde
nymald vitpeppar

Skånes svar på minestrone är fyllig men mild. Mild? Just det: den ska alltså inte bränna i snudan (näsan), så varianter med pepparrot går bort. ”Bränne” syftar i stället på att soppan är avredd och ”snudan” är i det här fallet det rimmade fläsket som ger den dess stomme. Snudan kan vara allt från en bit rimmat sidfläsk till fläsklägg eller, i enklare hem förr, en överbliven skank från en salt och rökt spickeskinka. Sältan balanseras upp av sötman från löken, rotfrukterna och havregrynen – här utbytta mot krämig havregrädde. En härlig köttsoppa som gott förtjänar att få hänga med ett tag till i en något moderniserad version.

Lägg fläsket i en rymlig gryta och fyll på med vatten så att köttet täcks. Tillsätt kryddpeppar och låt koka upp.

Skala och dela potatisarna, en av palsternackorna och två av morötterna och lägg i grytan.

Ansa och skölj purjon noga. Snitta den på längden, spara ena hälften och lägg den andra, skuren i bitar, i grytan. Skär av topparna på persiljeknippet, lägg åt sidan och lägg stjälkarna i soppkoket.

Sjud soppan sakta, med grytlocket på svaj, i en och en halv timme eller tills köttet är mört. Skumma noga under tiden.

Ta sedan upp köttet ur grytan. Avlägsna fett och svål och låt svalna något. Skär köttet i tunna strimlor.

Skala och strimla resten av morötterna och kvarvarande palsternackorna fint (julienne). Strimla även purjon tunt.

Sila soppspadet. Vispa ner havregrädden i soppan, smaka av med vitpeppar och eventuellt mer salt. Låt koka upp på nytt.

Lägg tillbaka köttet och de finstrimlade grönsakerna i den heta soppan och låt sjuda ett par minuter innan servering. Strö över hackad persilja vid bordet.

*Går också under namnen Snudesö, Fläskasnuda och Skånsk snuda. Kokas utmärkt även på julens kokspad och de sista skivorna av sockersaltad, lättrökt skinka.



NÄSSELSOPPA MED ROSTADE SOLROSKÄRNOR OCH FÖRLORADE ÄGG

4 port. (som förrätt)
1 liter grönsaks- eller hönsbuljong
2 liter späda nässlor
1 dl rostade, salta solroskärnor
4 pocherade ägg (se nedan)

Den här nässelsoppan uppfann jag för några år sedan då jag ville ha en modernare nässelsoppa. När solrosfrön mixas mycket noga löses fettet i dem ut, vilket reder soppan utan vare sig mjöl eller grädde. Den rostade tonen funkar även bra till nässelsmaken och en ger en läcker färg på köpet. Använd en inte alltför salt grönsaks- eller hönsbuljong utan glutamat. Den får gärna vara hemgjord.

Koka upp 1 liter buljong. Rensa och skölj nässlorna. Koka upp rikligt med vatten i en stor kastrull och förväll nässlorna i ett par minuter. Ta upp och häll av nässlorna genom ett durkslag. Lägg nässlorna med ett par deciliter buljong tillsammans med solroskärnorna i en kannmixer. Mixa till en slät kräm. Tillsätt resterande buljong och mixa slätt. Servera med pocherade ägg och klippt gräslök. Dra ett varv med vitpepparkvarnen över.

Pocherade ägg
Använd så färska ägg som möjligt och en rymlig kastrull. Koka upp 3 liter vatten med 3 matskedar ättika och 3 teskedar salt. Knäck äggen i separata små koppar. Sänk värmen så att vattnet bara sjuder lätt, skapa en virvel med sleven och låt ett ägg i taget glida ner i mitten. Vänta 3 minuter innan du tar upp det med hålslev och låter det rinna av på hushållspapper. Pochera de andra äggen, ett i taget.

Tips
Kallvatten får koaguleringsprocessen i äggen att stanna av, så vill du göra dem i förväg kan du.släppa ned de pocherade äggen i en skål kallt vatten. Är soppan het nog värms äggen upp snabbt vid servering. Ska du göra många pocherade ägg, och du misstänker att de inte är pinfärska, kan du använda kocktricket och först knäcka äggen i en bunke med 1 dl ättika (24 %) och 5 dl vatten. Då koagulerar ytlagret på äggen av ättikan och du kan sjuda alla ägg på en gång försiktigt i 3–4 minuter i saltat vatten.



STENKAKOR
JÄSTA PANNKAKOR

4 port.
4 dl mjölk
¼ pkt jäst
1 ägg
4 dl vetemjöl
1 nypa salt
75 g smör
smör till stekning

Receptet på de här goda, jästa pannkakorna har jag fått av min svärmor, som i sin tur använder sin mammas recept. Pannkakorna är storleksmässigt ungefär som amerikanska pannkakor och blir lite oregelbundna, då de görs på frihand. Förr kallades den här typen av jästa pannkakor för stenkakor, eftersom de stektes direkt på spishällen. Det frossades i dem speciellt på fettisdagen, som i Skåne även kallades Stenkaketisdan.

Värm mjölken så att den blir precis fingerljum och lös upp jästen i mjölken. Vispa ihop mjölet och saltet med hälften av mjölken i en bunke så att det blir till en tjock smet. Vispa ihop äggen med den resterande mjölken och rör ner i smeten. Låt den jäsa 1 timme i rumstemperatur under en handduk. När det börjar närma sig stekning: smält smöret och ställ det åt sidan så att det hinner svalna innan du vispar ner det i smeten strax innan gräddning.

Värm en stor gjutjärnspanna till medelvärme och smält en klick smör i den. Använd soppslev eller ett litet mått och häll sakta ner smeten i pannan så att stenkakorna blir lagom stora. När du ser små bubblor på pannkakornas ovansida är det dags att vända dem.

Serveringstips
Här har jag valt att, på holländskt vis, servera stenkakorna med sirap. Receptet på sirap av sockerbeta hittar du på sidan XX.

Förr stektes stenkakorna oftast i fläskflott. Gör man det kan de serveras som blinier med finhackad rödlök, en klick gräddfil och egensaltad stenbitsrom (se sidan xx).



RÖDGRÖD – RUBINRÖD SAFTKRÄM MED SOMMARBÄR

4 port.
500 g röda vinbär
300 g hallon
5 dl vatten
1 ½ dl socker
½ stång tahitivanilj
2 ½ msk arrowrot alternativt 3 msk potatismjöl

Till servering
ovispad eller lättvispad sockrad grädde
färska bär

Få rätter är så danska som rødgrød med fløde. Röd, vit och grann kan den tävla med självaste dannebrogen. Ingredienserna i denna saftkräm varierar lite beroende på vad man har i haven, men ribes, röda vinbär ingår oftast tillsammans med hallon, svarta vinbär, jordgubbar eller körsbär. Det florerar berättelser om att rødgrøden var ett säkert sätt för den danska motståndsrörelsen att avslöja tyska infiltratörer under kriget, eftersom ingen icke infödd dansk ansågs kunna uttala detta tungvrickarnamn helt korrekt. Absolut en skröna, och ironiskt nog finns receptet även på den tyska sidan gränsen under namnet Rote Grütze. Men även en rödgröd kan må bra av influenser utifrån; den bästa vaniljstång du kan använda till syrlig frukt och bär är nämligen tahitivanilj.

Rødgrød reds vanligtvis med potatismjöl, men här har jag använt arrowrot för att få en så klar och blank kräm som möjligt till de färska vinbären. Jag var även lite försiktig med sockret, så vill du ha en riktigt söt kräm kanske du ska öka med en matsked.

Koka upp vattnet och bären i en kastrull så att bären saftar sig. Passera genom en sil för att få bort skal och kärnor. Häll tillbaka saften i en ren gryta och koka upp igen. Skrapa ur vaniljfröna ur vaniljstången och låt både stången och fröna sjuda med krämen. Ta ur 2 deciliter av saften och vispa ihop med arrowroten i en separat skål tills mjölet har löst sig. Blanda ner redningen med resterande saft och vispa snabbt ihop krämen. Arrowrot ska inte koka länge, så dra kastrullen från spisen.

Kyl rødgrøden i en skål över kallt vatten och sedan i kylskåp. Vänd ner de färska bären och servera med grädde.



BIGARRÅER MED ISKALL MANDELMJÖLK OCH LAVENDELSKORPOR

4 port.
4 hg solmogna bigarråer

Egen mandelmjölk
3 dl (ca 200 g) sötmandel
7 dl vatten
ev 1 tsk honung

Lavendelskorpor
3 dl (ca 200 g) sötmandel
3 dl vetemjöl
2 dl strösocker
3 dl mandelmjöl
100 g smör, tärnat
1 ägg
1 msk vatten
1 msk honung
1 nypa vaniljpulver
2 msk lavendelblommor

Svarta, köttiga bigarråer är en av sommarens största njutningar. Ändå serveras de sällan färska som dessert. Lite väl pilliga att kärna ur, kan tänkas, och till skillnad från jordgubbar är varken grädde eller mjölk ett klockrent tillbehör. Det är däremot mandelskorpor och mandelmjölk, som plockar upp körsbärens finstämda ton perfekt. Godast blir det förstås om du gör mandelmjölken själv.

Skölj bigarråerna och snitta dem på längden med en liten vass kniv. Snurra ena halvan medsols och den andra motsols, så att frukten halveras. Pilla så försiktigt du kan ur kärnan ur halvan med knivspetsen. Lägg i skål med lock och förvara kallt till servering.

Egen mandelmjölk
Blötlägg sötmandeln i rejält med vatten och låt dra över natten i kylskåp. Häll av det brunfärgade vattnet och skölj mandeln i durkslag. Mixa sedan mandeln med 7 deciliter kallt nytt vatten. Kannmixer blir bäst, då kan du börja på lågt varvtal och successivt öka tills mandeln finfördelats till skummande vit mjölk. Sila av genom en finmaskig sil, smaksätt eventuellt med lite honung och förvara i sluten flaska i kylskåpet i upp till 2 dagar. Skaka om innan servering.

Lavendelskorpor
Dessa går naturligtvis att baka även utan lavendelblom, om man så vill.

Finhacka mandeln med kniv. Blanda mjöl med bakpulver och sedan med hacket och övriga ingredienser till en kaksmet. Ställ in smeten i kylskåpet en stund så blir den lättare att hantera.

Sätt ugnen på 180 grader. Dela upp kaksmeten i sex bitar. Rulla bitarna till långa korvar på lätt mjölat bakbord, nästan lika långa som bakplåtspappret. Lägg tre längder på varje papper och platta till dem med handen. Flytta över på plåtar och grädda i 15 minuter vardera, i mitten av ugnen. Låt svalna en kvart innan du skär skorporna med sneda snitt. Stäng av ugnsvärmen när den andra plåten tagits ut. Tilta skorporna med snittytorna uppåt så tätt du kan på en och samma plåt. Ställ in dem i ugnen och grädda färdigt på eftervärmen i minst en halvtimme (eller längre) så att de blir spröda. Låt svalna helt och förvara i burk med lock.



DANSK (BESLÖJAD) ÄPPLEKAKA

4 port.
4 dl äppelmos/äppelkompott eller 500 g syrliga äpplen
2 msk vatten
1 dl strösocker
½ vaniljstång

Rasp
1 ½ dl riven kavring
50 g smör
1 dl grovhackad mandel
2 msk farinsocker
1 krm mald kanel
1 krm mald ingefära
4 stötta kryddnejlikor

Slöja
2 dl vispgrädde
½ vaniljstång
socker efter smak

En av det danska kökets klassiska desserter, som ofta tillagas även här i Skåne, är gammeldags æblekage, eller bondepige med slør som den också kallas. Slør står för slöja, som symboliseras av vispgrädden. Den danska äppelkakan är mycket lik den skånska, förutom att den varvas kall i en glasskål eller i portionsglas som en trifle. De stekta brödsmulorna, raspet, ska helst komma från kavring, men annat mörkt rågbröd går också bra.

Skala, kärna ur och grovhacka äpplena (såvida du inte använder färdigt mos eller kompott). Koka dem med sockret, vattnet och en halverad vaniljstång tills bitarna är mosiga. Låt svalna helt, ta sedan upp vaniljstången och skrapa ur fröna.

Hetta upp smöret i en stekpanna och bryn den hackade mandeln. Tillsätt den rivna kavringen, sockret och kryddorna. När allt har blivit frasigt är det färdigt. Låt svalna.

Smaksätt grädden med fröna från vaniljstången och socker innan du vispar den pösig.

Varva äppelmos, mandelrasp och grädde i portionsglas eller i en genomskinlig skål (så att man ser de vackra lagren). Toppa med grädde och kanske lite extra rasp och en klick ribesgelé (vinbärsgelé).





ÄPPLEFLÄSK MED CHILI OCH INGEFÄRA

Det blir allt vanligare med chiliodling i Skåne, och visst är det roligt att experimentera med närodlade sorter? Till den här versionen av äppleflask väljer du den styrka och mängd som passar just dig – det där är så individuellt. Så här vill jag ha min.

4 port.
400 g rökt sidfläsk
4 stora, syrliga äpplen
2 gula lökar
½ röd spansk peppar
2 tsk riven färsk ingefära
rapsolja

Sätt ugnen på 225 grader.

Skär fläsket i centimetertjocka skivor. Dela, kärna ur och hacka chilin fint. Blanda med ingefäran och klappa in fläsket med kryddorna. Skölj och skär äpplena i riktigt tunna skivor, från botten, så att du lätt kan avlägsna kärnorna. Skala och skiva löken. Varva äpple, lök och fläsk i en liten ugnsfast form. Ringla lite olja över och ugnsbaka i cirka 30 minuter. Servera som en smårätt eller med råstekt potatis.

BRIOCHER MED FLÄSKESTEG

4 port.
4 briochebröd
8 skivor fläskesteg (med knapersvål)
1 msk skånsk senap

Rödkålsslaw
150 g rödkål
1 äpple
½ dl gräddfil
½ dl majonnäs
1 tsk skånsk senap
1 tsk dijonsenap
2 tsk äppelcidervinäger
1 tsk strösocker
1 nypa mald kryddnejlika
1 nypa salt
vitpeppar

Blålök
2 rödlökar
2 dl vatten
1 msk äppelcidervinäger
1 nypa salt

Till servering
rödkålsslaw
äppelchutney (se sidan XX)
blålök
späda mangoldblad

Reser man runt i turistsvängen på skånska landsbygden om hösten är sannolikheten stor att man någonstans serveras sandwichar med fläskesteg. Gör man inte det kan man fixa egna där hemma.

Dela och rosta briocherna hastigt i ugnen med snittytan uppåt.

Bred dem med lite skånsk senap, lägg på en klick rödkålsslaw, fläskestegen och en tesked äpplechutney. Toppa med späd mangold och ringar av blålök.

Rödkålsslaw

Blanda kryddor, senap, vinäger, majonnäs och gräddfil till dressingen. Strimla kålen fint, till exempel med en osthyvel. Riv äpplet på rivjärnets grova sida. Salta lite och krama ihop kål och äpple med händerna. Blanda ner i dressingen och låt stå och dra i kylskåp.

Blålök

Genom att ”blåkoka” löken blir den mild – men fortfarande knaprig.

Skala och skiva rödlökarna. Koka ihop övriga ingredienser och förväll löken i lite mer än 1 minut. Häll av i durkslag och spola löken med kallt kranvatten.



SVÄRMORS SKÅNSKA KALOPS

6 port.
1 ½ kg högrev, benfri (gärna fett)
2 rejäla märgben
2 msk smör till stekning
4 stora morötter
6 lagerblad
12 kryddpepparkorn
12 vitpepparkorn
ca 1 liter vatten
1 ½ tsk salt (till koket)
2 msk vetemjöl
1 tsk honung
några droppar koloritsoja
salt och vitpeppar

Till servering
kokt potatis
inlagda rödbetor
finhackad persilja

Vad gör egentligen en kalops skånsk? Vissa menar att den skånska måste innehålla morötter, andra att köttet inte ska brynas, att den ska vara kokt med svagdricka, färgad med brynt socker eller att det är själva serveringen – direkt ur grytan med osilad sås – som är så typiskt skånskt. Förmodligen stämmer allt beroende på referens, men svärmors, som är från 1940-talet, är i alla fall den godaste skånska kalops jag vet. Den har, lite beroende på de ekonomiska omständigheterna under årens lopp, lagats med varierande mängd kött och sås, men grunden består. Morötterna och honungen ger en fin sötma, och märgen och lagerbladen ett tillräckligt djup, trots avsaknaden av lök. Så görs den även med den allra bästa kryddan: Tid.

Skär köttet i stora bitar (ca 75 g per bit). Bryn i omgångar med en klick smör i en stor tjockbottnad gryta. Salta och peppra. Skrapa morötterna men behåll dem hela. Lägg tillbaka köttet i grytan tillsammans med märgben, morötter och kryddor. Slå på vatten tills köttet (ej benen) täcks. Ge ett snabbt uppkok, låt sedan sjuda på svag värme i 2 timmar under lock. Skumma av med hålslev och rör om då och då.

Ställ ut grytan med lock över natten på ett kallt ställe, t ex en balkong eller ett förråd, så att smakerna får dra.

Inför servering: Låt kalopsen få ett snabbt uppkok så att vätskan löses upp. Ta ur köttbitarna, märgbenen och morötterna och lägg åt sidan. Sila av buljongen. Gör ren grytan och vispa ut mjölet i ett par deciliter av buljongen i grytan vid sidan av spisen (så att inte redningen tjocknar för fort). Späd såsen med buljongen under vispning. Droppa i sojan och tillsätt honungen. Såsen ska vara läckert kolafärgad och lite lagom simmig, späd annars med lite kallt vatten. Lägg tillbaka köttet och morötterna, skurna i stora bitar. Märgbenen kan ligga kvar i grytan vid servering som en dramatisk effekt, om du vill. Ta annars upp dem, men skrapa då först ur märgen och blanda ner den i kalopsen. Smaka av med salt och vitpeppar. Värm upp och servera direkt ur grytan med kokt potatis, inlagda rödbetor och finhackad persilja.

Tips
Dryga gärna ut rätten med extra kokta morötter.





ÄPPLESKIVOR

Det här är egentligen inga typiska julkakor, men de hör definitivt samman med adventshygge på danskt vis, eftersom de är så goda till en mugg varm glögg. Äppleskivor kan tyckas vara ett märkligt namn, då de små runda munkarna nuförtiden oftast inte innehåller äpple, men de brukade göra det, så jag fyller dem gärna med en liten klick äpplemos. De är inte svåra att grädda, men en munkpanna måste du förstås ha.

Blanda mjöl, salt, bakpulver och vaniljsocker i en bunke. Knäck äggen försiktigt och skilj gulorna från vitorna. Vispa vitorna och sockret styvt med elvisp i en annan ren bunke.

Vispa ner äggulorna och mjölken – lite i taget – i mjölblandningen till en jämn smet. Vänd ner äggvitorna i smeten med en spatel så att smeten blir slät och luftig.

Smält smöret så att du enkelt kan smörja pannan. En mindre soppslev eller ett mått kan vara bra att fördela smeten med, och en provsticka till själva vändningen. Ha äpplemos och två teskedar redo vid sidan om järnet. Hetta först upp munkjärnet till medelvärme. Pensla fördjupningarna med smält smör och fyll dem trekvartsfulla med smet. Klicka i lite äpplemos i varje.

Tryck till så att klicken hamnar i innanmätet. Vänd bollarna med stickan. Då flyter smeten ut i botten och täpper till så att äppleskivan blir rund och fin. När du har vänt alla är den första färdig att lyftas upp med stickan. Strö över lite florsocker och ät äppleskivorna direkt eller värm upp strax innan servering. Hallonsylt och vispad grädde är gott till om du vill servera äppleskivorna som dessert.

Tips
Har du lite mer tid kan du tillaga äppleskivorna med samma smet som till stenkakorna (sidan XX). De blir då lite tyngre och påminner mer om holländska poffertjes.

2 burkar
5 dl vetemjöl (300 g)
1 krm salt
½ tsk bakpulver
1 tsk vaniljsocker
2 ägg
1 msk strösocker
5 dl mjölk
3/4 dl äpplemos
75 g smör till stekning

Till servering
florsocker



RÖDKÅL MED PORTVIN OCH BJÖRNBÄR

6–8 port.

1 kg rödkål
2 msk smör, gås- eller ankfett
1 rödlök
2 syrliga äpplen (till exempel Ingrid Marie)
½ dl portvin (eller rött vin/körsbärsvin)
1 dl saftkoncentrat av mörka bär
1–2 msk strösocker
1–2 nypor salt
1–2 nypor stött kryddnejlika
1–2 dl tinade (urkärnade bär)

Här i södern verkar det som att rödkål kan serveras till praktiskt taget allt: till julskinkan, till fläskkorv, till ribborna, till gåsen eller ankan. Rödkålen lagas gärna med någon syrlig ingrediens som färgar kålen lysande röd. I Danmark är det oftast spritus som gäller. Rödkålen är betydligt fruktigare i smaken än långkål och brunkål, vilket inte är så konstigt eftersom den tillagas med äpple och fruktsaft. Rödkålen vill jag gärna ha riktigt finstrimlad och använder mig därför av en mandolin eller osthyvel, men koktiden är förkortad även här. Om du har fryst in björnbär, moreller eller svarta vinbär från sommarens överflöd kan du byta saftkoncentratet mot saft från de tinade bären och låta hela bär blandas ner i kålen strax före servering. Reglera då sötman med extra socker. Detta gäller inte slånbär som innehåller garvsyra och först bör kokas till saft för att inte bli alltför sträva.

Halvera kålen och skär bort den nedersta delen av rödkålsstocken. Hyvla tunna strimlor.

Stek kålen i en tjockbottnad, vid gryta tillsammans med skivad lök och skalade äpplen i klyftor.

Häll i vin, saft, salt, socker och stött kryddnejlika (stöt den gärna själv, så smakar den mer). Tycker du kålen verkar torr kan du öka på med mer saft eller vin. Rör om och koka den färdig under lock i cirka 30 minuter, eller upp till 1 timme om du vill ha den riktigt mjuk och mosig. Blanda i de tinade bären strax innan servering.