

SÅ BJUDER JAG

Gårdsnära mat

I vackra Roslagen lever och verkar lantbrukaren Lise Nelzén. Med egenproducerat kött och närodlat är det lätt att laga riktigt goda middagar!

Av Annacatrin Rosenqvist Foto: Ragnar Ömarsson

Höstig äppeldrink

■ 4 PERSONER

6 cl körsbärslikör
4 dl äppelmust
2 msk fläderblomssaft
(outspädd)
1 dl mineralvatten
1/2 lime

Blanda alla ingredienser och smaka av.

Här kommer Lises gäster Marie Kihlman och Henrik Molin för att äta en god höstlunch.

Fördrinken är komponerad av kollegan Johan Pahlsson och har smak av flera av höstens bär och frukter. Till det bjuds det på snittar.

Granby Gårds snittar

■ 4 PERSONER

8 skivor kavring
TOPPING MED RÖKT KÖTT:
100-120 g rökt nötkött
1/2 rödlök
2 msk majonnäs
1 msk crème fraiche
1-2 tsk färskrivna pepparrot
salt, vitpeppar
lite svartpeppar
några basilikabladd till
garnering

SKAGENTOPPING:

100-120 gram skalade räkor
2 msk majonnäs
1 msk crème fraiche
1-2 tsk färskrivna pepparrot
1-2 msk finhackad dill
1/2 citron, pressad saft
salt, vitpeppar

GARNERING:

ev 1/2 rödlök, skivad
dill, basilika

Ta ut rundlar i kavringen med ett upp och ner-vänt snapsglas eller en pepparkaksform.

Topping 1: Hacka kött och lök fint. Blanda med majonnäs,

crème fraiche och pepparrot. Smaka av med salt och peppar.

Topping 2: Blanda sammar ingredienserna och smaka av med salt och peppar.

Garnera snittarna med örter och ev lite rödlök.

Trattkantarellsoppa

■ 4 PERSONER

Du kan eventuellt behöva smaka av soppan med lite mer grädde tills konsistensen är bra.

200 g kantareller
1 gul lök
2 dl vitt vin

Lantbrukare som gärna äter vegetariskt

Veckans värdinna: Lise Nelzén

Bor: Granby gård i Roslagen.

Arbete: Familjen är lantbrukare med uppfödning av köttrasen Charolais. Här finns också gårdsbutiken Hökeriet, servering, olika kurser och andra aktiviteter kopplade till gården.

Favoritmat: Trots att familjen är nötbönder, äter man gärna både vegetarisk och ekologisk mat. Allt är närodlat från de egna trädgårdslanden.

Bisyssla: Familjen har en biodling och säljer egenproducerad honung i butiken. Där finns också färskmalet fullkornsmjöl av vete eller råg från gården. "Mjölet är idealiskt till surdegstart!" berättar Lise.

Godaste matminne: Färsk tonfisk på en liten fiskrestaurang i Algarve i Portugal.

Lär mer: www.granbygard.com/hokeriet

gad med kärlek

Naturligtvis bjuds det på kött när vi besöker en djuruppfödare. Här serveras det helstekt entrecôte med potatisbakelse, rödvinssås samt rödlöksmarmelad.



En lækker höstsoppa med nyplockade kantareller. Servera ett gott rågbröd till.

TIPS! Om du använder torkad svamp går det åt ca 1 dl. Blötlägg den ca 30 minuter i förväg.

ca 5 dl grädde
salt, vitpeppar
1–2 msk färskpressad
citronsaft

Rensa svampen. Hacka löken. Fräs lök och kantareller i smör i en stekpanna. Slå på vinet och låt det mesta av vätskan koka in.

Tillsätt grädden och låt sjuda några minuter. Smaka av med mer grädde om det behövs, salt, peppar och färskpressad citron. Mixa soppan slät.

Helstekt entrecôte med potatisbakelse

■ 4 PERSONER

Potatisbakelsen behöver göras en dag i förväg.

ca 750 g entrecôte, putsad
hel i bit

salt, peppar
POTATISBAKELSE:

1 kg potatis

1 dl grädde

2 ägg

salt, peppar

smör till stekning

Potatisbakelse: Sätt ugnen på 150 grader.

Koka och mosa potatisen. Tillsätt grädde och ägg, blanda väl. Bred ut i en smord ugnsform. Baka i nedre delen av ugnen ca 40 minuter.

Plasta in och ställ formen i kylan över natten. Lägg en tyngd ovanpå så att kakan pressas samman lätt. Skär upp i snibbar och stek dem i lite smör precis innan serveringen.

Entrecôte: Sätt ugnen på 100 grader. Stek köttet i nedre delen av ugnen ca 4 timmar. Använd stektermometer, vid 55 grader är köttet rosa, vid 60–65 grader nästan genomstekt och svagt rosa. Låt vila i folie ca 10 minuter. Skär upp i skivor vid serveringen.

Rödlöksmarmelad

■ CA 1 DL

1 rödlök

1 msk socker

2 msk vinäger

1 dl rödvin

Grovhacka löken och låt den smälta tillsammans med sockret någon minut i en stekpanna. Tillsätt vinäger och rödvin. Låt sjuda tills det mesta av vätskan kokat in och marmeladen har en lagom konsistens.

Rödvinssås

■ 4 PERSONER

4 dl rödvin

2 schalottenlökar, hackade

1 lagerblad

salt, vitpeppar

2 dl kalvfond

1 msk vinäger
2 msk smör

Blanda vin, lök, lagerblad och lite peppar i en kastrull, låt koka tills såsen reducerat till lagom konsistens.

Tillsätt fond och vinäger, låt koka ytterligare någon minut. Smaka av med salt och ev. mer fond. Sila av såsen. Rör ner smöret och låt det smälta.

Morotssallad

■ 4 PERSONER

2–3 morötter

1 rödlök

lite timjan

Strimla morötterna, t ex med potatisskalare, och lägg i kallt vatten till serveringen. Skiva löken tunt. Blanda alltsammans precis innan servering. →



▲ Allt är nu klart, dags att sätta sig till bords.

Johan Påhisson, som hjälpt till i köket och med vinerna, njuter också av den goda maten. ▼



Fin avslutning på middagen är en chokoladpanacotta smaksatt med chili och dekorerad med apelsinklyftor och chillistrån.

Chokoladpannacotta med chili och ingefära

■ 4 PERSONER

Chilistrån finns i välsorterade delikatessbutiker. De går bra att ersätta med några korn chiliflakes eller väldigt tunt strimlad chili om man vill ha hetta. De kan också uteslutas.

- 50 gram mörk choklad
- 2 gelatinblad
- 2 1/2 dl grädde
- 2 1/2 dl gräddfil
- 3/4 dl strösocker
- 1 krm chiliflakes
- 1 krm ingefära

GARNERING:

- 1 apelsin, fileade klyftor
- chilistrån

Smält chokladen över vattenbad eller i mikro. Lägg gelatinet i kallt vatten ca 5 minuter.

Koka upp grädden och ta sedan kastrullen åt sidan. Krama vattnet ur gelatinet och rör ner i grädden tills det smält.

Rör ner gräddfil, socker, chiliflakes, ingefära och till sist chokladen. Häll upp i portionsglas och låt stelna minst 3 timmar i kylskåp.

Skär apelsinklyftor fria från hinnor. Garnera med apelsinfiléer och chilistrån.

veck

Underb
hembak

Mann
färsfa

Lantbrukare som gärna äter vegetariskt

Veckans värdinna: Lise Nelzén

Bor: Granby gård i Roslagen.

Arbete: Familjen är lantbrukare med uppfödning av köttrasen Charolais. Här finns också gårdsbutiken Hökeriet, servering, olika kurser och andra aktiviteter kopplade till gården.

Favoritmat: Trots att familjen är nötbönder, äter man gärna både vegetarisk och ekologisk mat. Allt är närodlat från de egna trädgårdslanden.

Bisyssla: Familjen har en biodling och säljer egenproducerad honung i butiken. Där finns också färskmalet fullkornsmjöl av vete eller råg från gården. "Mjölet är idealiskt till surdegsstart!" berättar Lise.

Godaste matminne: Färsk tonfisk på en liten fiskrestaurang i Algarve i Portugal.

Lär mer: www.granbygard.com/hokeriet