

Kokt lammlägg med ljummen potatis- & äppelsallad

4 personer

Lammlägg med ben eller bog	1000 gr
Gul lök	1 st
Purjolök	1/2 st
Morot	1 st
Vitlöksklyftor	4 st
Timjan, färsk	1 kvist
Lagerblad	2 st
Vitpeppar hela korn	10 st
Vatten	



Recept från Thomas Drejning

Läggar och putsade halverade grönsaker läggs i kastrull, täck med vatten, koka upp, skumma av med en slev de äggviteprodukter som flyter upp på ytan. Lägg i kryddorna, ställ på låg temp eller in i ugnen 125 grader med locket på. Efter 40-60 minuter sticker du i köttet som skall vara mjukt utan större motstånd. Låt ligga kvar i den varma buljongen.

Potatis- & äppelsallad

Liten fast potatis	500 gr
Äppel med frisk syra	2 st
Silverlök	1/2 st
Rödbetor små	4 st
Grov ej söt senap	1 msk
Raps eller olivolja	3 msk
Honung	1 msk
Späda skott eller bladgrönt	2 dl t.ex. senapskål (rucicola), mizuna, mangoldskott, bredbladig persilja
Salt	
Vitpeppar från kvarnen	

- Skrubba potatisen, om den har grovt och fult skal så skalar du den, och koka i saltat vatten. När potatisen är kokt, slå av vattnet men håll potatisen varm.
- Koka rödbetorna i saltat vatten, skala, håll varma.
- Kärna ur och skär äpplet i tunna klyftor. Finstrimla silverlöken.
- Vispa ihop, senap, honung och olja, smaka av med salt o peppar.
- Skär potatis i bitar, blanda den varma potatisen med alla ingredienser utom rödbetorna som du lägger på i halv or eller kvartar på toppen. Serveras direkt med den varma, kokta läggan.

Långsam höstmat med Thomas Drejing



Panna på rotfrukter, aprikoser & grishals

4 personer

Grishals i centimetertjocka skivor	800 gr
Palsternacka, skalad, grov skivad	2 st
Morot, skalad grovt skivad	1 st
Rotselleri, putsad grovt skivad	1/2
Potatis, fast grovt skivad	4 st
Torkade aprikoser, grovskurna	10 st
Vitlök, klyftor krossade	2 st
Gul lök, finskivad	1 st
Rosmarin, färsk	1 liten kvist
Kryddpeppar, hel	10 st
Lagerblad	2 st
Vitt vin, torrt	3 dl
Smör att bryna köttet i	
Salt	

- Välj normalstora ej för små rotfrukter till receptet.
- Bryn löken i smör, därefter karréskivorna, koka ur stekjärnet med vitvinet.
- Varva rotfrukter med kött i en kastrull, välj helst en kastrull eller gryta som är vacker att sätta fram på bordet direkt från ugnen, häll på vitvinskyn, tillsätt kryddorna och några nypor salt. Koka upp, sätt på lock och ställ in i ugnen på 125°C tills köttet är mörjt och rotfrukterna mjuka med visst motstånd, ca 30-40 minuter.
- Smaka av sältan och servera ur ditt finaste kokkärl.

Långsam höstmat med Thomas Drejing



Grillat sidfläsk med bakad rödlök och persilje & kaprispuré

4 personer

Varmrökt sidfläsk	600 gr skuret i 15 mm tjocka skivor.
Rödlök, jämnstora	4 st
Bredbladig persilja	4 dl plockade blad
Kapris	4 msk
Crème fraiche	1 msk
God matolja	1 msk

- Förväll persiljan i saltat vatten, kyl av och krama ur vätskan.
- Mixa persilja, kapris och crème fraiche till en grov puré.
- Skär av rotfästet på lökarna, skadat eller fult skal avlägsnas. I övrigt behåll skalet på.
- Pensla olja i en eldfast form lagom stor för lökarna, pensla lite olja på skalén och sätt in i ugn, ca 200 grader i 20 - 30 minuter beroende på lökarnas storlek.

Vid servering:

Grilla fläskskivorna lagom länge så att fläsket blir genomvarmt.

Skär ett snitt genom halva löken från topp till tå/rot, och pressa lite lätt så att inkråmet blottas. Arrangera löken och fläsket på varm tallrik och dra ett stråk med persilje-kaprispuré.

Serveras med nykokt potatis.

Äppel- & ingefärsbräserad oxbringa med libbstickskål

Oxbringa , färsk	800 gr
Äpplen, sylriga	2 st
Ingefära , färsk, riven	1/2 msk
Vitlöksklyftor, halverade	3 st
Morot i bitar	1 medelstor
Gul lök i klyftor	2 st
Timjan	1 kvist
Persiljestjälkar (från persilja till kålen)	
Vitpepparkorn	10 st
Nejlikor	5 st
Olivolja	4 cl
Salt	1 tsk
Vatten	1 dl



Recept från Thomas Dreijing

Bryn bringan i ett helt stycke tillsammans med äpplen och grönsaker i oljan i en gryta. Häll på vatten och kryddor, låt koka upp på med lock och ställ in i ugnen 125°C. Kontrollera med sticka att köttet är mörbräserat, dvs när det inte är motstånd i köttet. Processen tar ca 1,5-2,5 timmar beroende på köttets ålder och fetthalt. Sila av buljongen och passera äpplen och grönsaker genom en sil. Koka ihop vätskan till ca 3 dl, smaka av med salt o peppar. Bräseringen kan du göra dagen innan servering.

Libbstickskål

Vitkål, grovt strimlad	500 gr
Gräddfil	1,5 dl
Libbsticka , strimlad	1 msk
Raps eller olivolja, kallpressad	2 cl
Salt o vitpeppar	

Värm oljan i en kasrtull och smält ner kålen på låg värme under lock. När kålen är mjuk, tillsätter du strimlad persilja, gräddfil och smakar av med salt och peppar. Servera bringan skuren i skivor med kålen, skyn och ett gott potatismos.

Långsam höstmat med Thomas Drejing

Att koka kött

Oavsett om du har möra bitar av filé eller rygg, eller tuffare som lägg och bringa, så gäller det att inte stormkoka köttet. Låt istället buljongen sjuda av stilla värmebubblor.

För långkok är det utmärkt att efter du kokt upp köttet i grytan ställa in den med lock i ugn, 100-125°C, vilket ger en stilla värme runt hela grytan och inte endast från spisplattan. När du tillagar grytor, se till att du inte har för små bitar av köttet då en förlängd koktid ger en mustigare gryta.

Grytor och långkok är perfekta att göra dagen innan du ska äta den. När du ändå står vid spisen och lagar till en snabbare rätt låter du grytan koka upp, lämnar den i ugnen där den sköter sig själv i en timme eller två, och låter den svalna innan du ställer in den i kylan.

Kokt mat, som en stor gödhöna, oxbringa eller högrev, kalvbringa och lammhals ger god buljong till soppa och såsgrunder och blir mat för flera dagar i olika skepnader: dagens gryta, morgondagens soppa och söndagens härliga lunch med kallskuret kött, en örtvinägrette och säsongens grönsaker.



Fem goda sidorätter med Thomas Drejing



Chilikål med äppel

Vitkål, grova strimlor	400 gr
Jalapeno chili, finhackad	1/2
Vitlök, finhackad	1 klyfta
Syrligt äppel i klyftor	2 st
Honung	1 msk
Salt	
Rapsolja	

Hetta upp en kastrull, "svetta" chilin och vitlöken utan att de bryns. Tillsätt kålen och äppelklyftorna, rör runt försiktigt, lägg ett lock på och låt kålen och äpplena smälta ner på måttlig värme. Skaka runt ett par gånger. Tillsätt honungen och smaka av med salt

Persilje- & farinkål

Vitkål trekant med 5 cm sida	500 gr
Bredbladig persilja, plockad	3 dl
Farinsocker	
Citron	
Olivolja	
Salt och peppar	

Hetta upp en kastrull med oljan, i med kålen, låt bryna, rör runt med jämna mellanrum. Tillsätt farinsocker som karamelliserar, smaka av med pressad citron och salt, vänd i persiljan och servera.

Pumpasallad med havtornsmarinad

Butternutsquash, muscatpumpa	400 gr
Havtornsjuice	
Olivolja	
Honung	
Salt	

Fruktköttet hyklas eller skivas papperstunt eller grovrives. Vispa ihop en marinad på havtornsjuice och olivolja. Balansera smaken med honung och salt. Marinera pumpaköttet innan servering

Chilimorötter med koriander

Morot, gärna olika färger	500 gr
Jalapeno chili, finhackad	□ st
Färsk koriander, grovhackad	2 msk
Lime, rivet skal o saft	1 st
Honung	1 msk
Rapsolja, kallpressad	
Salt	

Skär morötterna i långa smala klyftor. Hetta upp en panna, tillsätt lite olja, i med chilin, låt fräsa lite, i med morötterna. Skaka runt låt morötterna mjukna och få lite färg. Tillsätt limesaft och honung. Låt koka in, smaka av med salt, vänd i limeskal och koriander

Vita rotfrukter med timjanaprikos

Selleri, palsternacka,	
Persiljerot	500 gr
Vitlök, grovhackad	3 klyftor
Torkade aprikoser	100 gr
Vitvinsvinäger	□ dl
Vatten	1 dl
Socker	1 msk
Timjan, färsk	1 kvist
Olivolja	
Salt	

Blötlägg aprikoserna i vatten, vinäger, timjan och socker. Koka aprikoserna i lagen. Ta upp dem och koka ihop lagen till en sirap. Skär de vita rotfrukterna i bitar. Vänd runt dessa med lite salt och olja samt den hackade vitlöken. Baka i ugn ca 220 °C till de får färg. Grovhacka aprikoserna, vänd ihop med rotfrukter, aprikossirap. Smaka av med salt.