



Välkommen till Trähusets mathörna.

Ni undrar säkert varför vi öppnar en mathörna på ett företag som tillverkar småhus!

Förklaring följer. Trähuset har nio anställda i varierande åldrar från 26-63 år. Av personalens ålder att döma är vi födda på 40-, 50-, 60-, 70- och 80- talet.

När vi har matrast diskuterar vi som de flesta gör allt mellan himmel och jord. Ett återkommande ämne som tas upp nästan dagligen är mat i olika former och det är bland annat därför denna sida har tagit form.

Som ni säkert förstår har vi olika uppfattningar om hur mat och dryck ska smaka och tillagas.

Målsättningen är att bjuda er som läser denna sida på bra och enkla matrecept. Maten och recepten som vi lägger ut har vi själva intagit eller lagat.

Som ägare av företaget har jag ett stort intresse av mat och dryck. Mina bästa stunder har jag vid spisen med bra råvaror och mycket inspiration. Jag kommer även att tipsa er om bra inköpsställen för råvaror och matställen som är väl värda ett besök.

Har ni bra recept är ni välkomna att mejla till oss på Trähuset.

Mv. Trähusets personal.



Brantevik och Brantevikssill.

Brantevik är ett fiskeläge på Österlen. Brantevik ligger ca fem kilometer söder om Simrishamn. Jag har personligen inte besökt Brantevik.

Sommaren 2007 i juli besökte vi Österlen och övernattade på ett mysigt hotell som heter Vitemölla badhotell. Dyrt är bara förnamnet men jag vill poängtera att besöket var värt varenda krona. Utsikt över havet och med vidöppna fönster upplevde jag en av mina bästa stunder. Havet dundrade på och dofter av hav och tång strömmade in genom våra fönster mot kvällen och jag somnade som aldrig förr. Efter en god frukost promenerade vi in till Kivik för ett besök på Buhres fisk vid hamnen.

Vi beställde en fiskbuffé och där bland alla sillsorter fanns Brantevikssillen. Självklart blev den sillen min favorit.

Recept av Bengt på Trähuset

Brantevikssill

1 kg sillfilé som flås och läggs i första lagen. Det går lika bra att köpa färdiga sillfiler på burk ca 4 burkar eller påsar. Jag väljer burk eller i påse. **Obs! Inte färdiga i socker och ättikslag. Sillfilerna ska vara salta.**

Första lagen:

6 dl vatten

1 dl ättika 24 %

2 msk salt

Till inläggningen:

5 dl socker

40 krossade vitpepparkorn

40 krossade kryddpepparkorn

2 stora gula lökar

2 stora röda lökar

1 citron. Riv ca 25-30 stora flarn med ett rivjärn. Jag använder färsk citron inte citronpeppar

2-4 smulade lagerblad

1 stor knippe dill

Låt sillen ligga i den första lagen över natten på sval plats. Ta därefter upp sillen och låt den rinna av.

Blanda alla ingredienser till inläggningen i en stor bunke. Varva den avrunna sillen med blandningen i en hög glasburk eller en stor bunke. Ingen vätska ska tillsättas.

Låt inläggningen dra 2-3 dagar.

Lycka till



Oxrulader med katrinplommon, ansjovis och gräddsås.

Antal portioner: 4 Tillagningstid ca 45 min

600 g (8 skivor lövbiff)

1 morot

1 gul lök

1-2 dl vispgrädde

1 liten burk ansjovis (färdigrensad)

14 katrinplommon (kärnfria)

1-2 msk tomatpuré

1,5-2 buljongtärningar och peppar

Tillagning.

Rulla in ett katrinplommon och en ansjovis i varje lövbiff.

Stick en tandpetare genom ruladen så den håller ihop.

Värm en gryta på spisen med smör eller margarin.

Lägg i ruladerna när smöret är gyllenbrunt. Bryn ruladerna ca 3-4 min på varje sida.

Häll i ca 4-5 dl vatten, 5-6 katrinplommon, 1-2 msk ansjovisspad, löken, moroten, 1-2 msk tomatpuré, buljongtärningarna och peppar.

Låt ruladerna med tillbehör koka i ca 25-30 min.

Sås

Buljongen från oxruladerna

1-2 dl vispgrädde

Såstillagning

Lägg ruladerna på en talrik. Mixa buljongen (allt i grytan) med en stavmixer.

Slå i grädden och smaka av med salt och peppar. Lägg i ruladerna och låt de koka i ca 5-10

Serveras med råskalad kokt potatis, sockerärter, kokta morötter och svartvinbärsgelé.



Laxbiffar med kokt potatis och limeaioli

Antal portioner: 4 Tillagningstid ca 45 min

4 frysta laxbitar (färsk är naturligtvis det bästa)

1 dl skalade räkor (går bra med frysta)

1 gul lök

2 msk hackad selleri

1,5-2 dl vispgrädde

4 msk ströbröd (köp inte industribakat, "Wasabröd" är utmärkt.)

3 msk maizenamjöl 1 dl finhackad dill. Salt och peppar

Tillagning.

Tina laxbitar och räkor ca 1 min i mikron. Finhacka lax, räkor, lök, dill och selleri.

Blanda ströbrödet och grädden i en bunke och låt den stå i ca fem minuter. Blandningen ska vara lös. Späd med grädde om den är för tjock. Tillsätt en stor nypa salt och peppar.

Rör i lax, räkor, lök, dill och selleri. Arbetas ihop till en smidig smet.

Tillsätt tre msk maizenamjöl för att stabilisera smeten. Forma smeten till biffar. Stek laxbiffarna ca 3-4 min på varje sida.

Limeaioli

1 dl Grekisk/Turkisk yoghurt

5 msk majonnäs

1 limefrukt

1 vitlöksklyfta

1 nypa salt

Rör ihop majonnäs och yoghurt. Pressa i vitlöken och limen. Smaksätt med en nypa salt.

Serveras med kokt potatis, morötter och sockerärtor.



Rotmos och fläsklägg

Antal portioner: 4 Tillagningstid ca 2,5 min

2 kg rimmat fläsklägg

5 lagerblad

10 kryddpepparkorn

10 vitpepparkorn

Vatten

Tillagning fläsklägg

Skölj köttet i kallt vatten. Lägg det i en kastrull och täck köttet helt med vatten. Låt det koka i ca 2,5 tim tills köttet är lätt att plocka av från läggen. Skumma av under koktiden.

Buljongen från fläsklägget ska användas till rotmoset.

Rotmos

700-800 g kålrötter (ett stort huvud)

6 stora potatisar

3 morötter

8 kryddpepparkorn

4 vitpepparkorn

Tillagning rotmos

Skala rotfrukterna och skär dem i små bitar. Töm över buljongen från fläsklägget så det täcker kålrötterna. Kålroten kokas i ca 30 min.

Lägg i potatis och morötter och koka tills det blir mjukt.

Slå av buljongen. Mosa rotfrukterna med en handpress. Rotmoset blir bäst om det är grovt mosat. Undvik elvisp eller mixer. Tillsätt mer av buljongen om moset blir för torrt.

Servera denna underbara maträtt med olika sorter av senap.