

MINA
KLASSIKER



Niklas Ekstedt

BOKFÖRLAGET MAX STRÖM

MINA KLASSIKER

NIKLAS
EKSTEDT

Foto: Liz och Max Haarala Hamilton
Översättning: Eva Andreasson

BOKFÖRLAGET MAX STRÖM







— RAGGMUNK MED LINGON OCH GRÄDDFIL —

Goda potatisrätter hittar man över hela världen, var och en med sin speciella knorr eller särskilda tillagningsmetod. Här i Sverige är raggmunken en favorit, även hos mig. Det är en lättlagad och smakrik rätt som kan varieras på otaliga sätt. Vill man hålla sig till traditionen serverar man den med stekt rimmat fläsk och lingonsylt.

4 PORTIONER

700 g fast potatis
1 litet ägg
2 msk vetemjöl
en nypa salt
smör eller olja, till stekning

TILL SERVERING

gräddfil eller crème fraiche
lingon

Skala och riv potatisen grovt. Lägg det rivna i en sil och pressa ut så mycket vätska som möjligt med en träslev eller liknande.

Blanda potatisen med ägg, mjöl och salt.

Hetta upp smör eller olja i en stekpanna. Klicka ut en fjärdedel av smeten i pannan och platta till den med stekspaden. Stek i 2–3 minuter på varje sida, tills raggmunken är genomstekt. Upprepa med resten av smeten.

Servera genast med gräddfil eller crème fraiche och lingon.

TIPS

Det är också gott att servera raggmunkarna med rom, finskuren gräslök, finhackad rödlök och en klick gräddfil eller crème fraiche.

— BLÅBÄRSSOPPA MED SAFFRANSSKORPOR OCH GRÄDDVIRVEL —

Ingen skidåkning utan blåbärssoppa! Det är minnet som gör det här till en nostalgisk rätt för mig. En tur ut i snön och varm soppa på termos. Soppan blir bäst om du gör den på frysta blåbär. Saffransskorpor är gott till. Skiva några saffransbullar tunt och torka dem i ugnen på 150°/130° varmluft tills de är knapriga. Du kan göra likadant med överblivna kanelbullar eller kardemummabullar.

4 PORTIONER

300 g frysta blåbär
100 g strösocker
1 dl vatten
1 msk pressad citronsaft

TILL SERVERING

saffransskorpor (se s. 219)
vispgrädde

Koka upp blåbär, socker, vatten och pressad citron i en kastrull. Sänk värmen och låt sjuda i 10 minuter, tills blåbären har lösts upp.

Mixa soppan slät med en stavmixer.

Servera soppan i skålar och toppa med en saffransskorpa. Ringla ner lite grädde i soppan.

TIPS

Byt ut blåbären mot björnbär om du vill.



— TOAST SKAGEN MED FÄRSK CITRON —

Toast Skagen är märkligt nog uppkallad efter en udde i Danmark. Det sägs att Tore Wretman en gång seglade förbi Skagen, på väg till Sverige, medan han snabbt slängde ihop en lunch ombord. Någon på båten frågade honom vad rätten kallades och han lär ha svarat ”Skagen, förstås” och pekat inåt land. I dag finns rätten i alla möjliga varianter, men det här är min favorit.

4 PORTIONER

300 g skalade räkor
1 dl majonnäs
2 msk finhackad dill
salt och svart- eller vitpeppar
4 tjocka skivor vitt bröd
eller brioche
1 citron
smör, till stekning (valfritt)

Grovhacka räkorna och blanda dem med majonnäs och dill.
Smaka av med salt och peppar.

Rosta brödsnivorna eller stek dem i smör tills de är vackert gyllenbruna på båda sidor. Skär brödet i stavar och lägg på fyra tallrikar.

Fördela skagenröran på tallrikarna. Skär citronen i klyftor och servera varje portion med en citronklyfta att pressa över.

TIPS

Lite finrivet citronskal ger extra syra. Toppa med en sked löjrom om du vill lyxa till det.



— TORSK MED PRESSAD POTATIS, ÄGGSÅS OCH RÖDLÖK —

Vissa rätter känns bara helt rätt, oavsett tillfälle, och stekt torsk med äggsås är en av dem. Det är inget märkvärdigt, inget som kräver mystiska ingredienser eller tar timmar att laga – bara rena, enkla smaker i perfekt harmoni. Jag har alltid uppskattat den här sortens mat. Efter långa dagar i restaurangköket, med ambitiösa rätter och experimenterande med smaker, är det här den typ av mat jag längtar efter. Saftig torsk, silkeslent potatismos och en krämig äggsås som knyter ihop allt – enkelt men aldrig tråkigt.

4 PORTIONER

800 g potatis
4 bitar torskfilé à 150 g
salt och svartpeppar
smör, till stekning

ÄGGSÅS

2 ägg
2 msk smör
2 dl mjölk

TILL SERVERING

finhackad rödlök
finskuren gräslök
grovhackat kokt ägg (valfritt)
smält smör (valfritt)

Skala potatisen och skär den i stora bitar. Koka den i lättsaltat vatten i 20 minuter, tills den är mjuk. Låt äggen till äggsåsen koka med de sista 8–10 minuterna så att de blir hårdkokta. Kyl därefter äggen i kallt vatten och låt dem kallna.

Häll potatisen i ett durkslag och låt den ånga av innan du pressar den.

Gör äggsåsen. Skala äggen och finhacka dem. Smält smöret i en kastrull, tillsätt mjölken och rör ner de hackade äggen. Koka upp, sänk värmen och låt såsen sjuda i 1–2 minuter, tills den tjocknar. Håll såsen varm.

Smält lite smör i en stekpanna. Stek torsken i 4–5 minuter på varje sida, tills den är genomstekt. Krydda med salt och peppar.

Servera torsken med äggsås, pressad potatis, finhackad rödlök och gräslök samt hackat ägg och smält smör om du vill.

TIPS

Ge äggsåsen extra smak med lite finhackad dill.



— TOAST PELLE JANZON —

Den här klassikern från 1800-talet är uppkallad efter operasångaren Pelle Janzon. Det traditionella sättet att servera den lyxiga smörgåsen är att helt dölja brödet med köttet – som en läcker överraskning.

4 PORTIONER

200 g oxfilé eller fin ryggbiff
4 skivor vitt surdegsbröd
eller brioche
1 liten rödlök
1 msk finskuren gräslök
4 små äggulor
(helst ekologiska)
4 msk löjrom eller regnbågsrom
flingsalt och nymalen svart-
peppar
mild olivolja eller pressad
citronsaft (valfritt)
smör, till stekning

Skiva köttet så tunt du kan. Lägg skivorna mellan bakplåtspapper efter hand och täck även sista skivan. Banka försiktigt ut köttet med en brödkavel om du vill ha det ännu tunnare. Lägg köttet i kylan.

Hetta upp lite smör i en stekpanna och stek brödsnivorna i 2–3 minuter på varje sida, tills de är gyllene och frasiga. Låt rinna av på hushållspapper.

Skala och finhacka rödlöken och blanda med gräslöken.

Lägg de stekta brödsnivorna på varsin tallrik. Täck varje brödskiva med kött och strö över lökblandningen. Placera en äggula i mitten och en klick rom bredvid. Krydda med salt och peppar. Stänk gärna över några droppar olivolja eller pressad citron för att få fram smakerna.

Servera direkt som förrätt, gärna med en kall öl eller ett glas vin.



— SEMLOR —

Semlor äter vi på fettisdagen och i teorin endast då – men i praktiken börjar vi njuta av dem flera veckor innan dess, gärna direkt efter nyår. De mjuka och söta vetebullarna, smaksatta med kardemumma och fyllda med mandelmassa och vispad grädde, är helt enkelt oemotståndliga. Att ta med semlor till fikat är alltid uppskattat!

12 SEMLOR

Smula ner jästen i en bunke eller hushållsassistent.

DEG

25 g jäst
2 dl mjölk
100 g rumsvarmt smör
1 ägg
85 g strösocker
½ tsk salt
1 msk stött kardemumma
420 g vetemjöl

Värm mjölken i en liten kastrull tills den blir fingervarm (37°). Häll mjölken över jästen och rör tills jästen har lösts upp. Tillsätt smör, ägg, socker, salt, kardemumma och mjöl och blanda till en deg.

Knåda degen i 7–10 minuter, för hand eller i maskin, tills den är slät och spänstig. Täck bunken med en ren kökshandduk och låt degen jäsa på varm plats i 30 minuter, till dubbel storlek.

Klä två plåtar med bakplåtspapper.

PENSLING

uppvispat ägg

Stjälp upp degen på en lätt mjölad arbetsyta och dela den i 12 lika stora bitar. Rulla varje bit till en boll. Lägg bollarna glest på plåtarna, täck med en ren kökshandduk och låt jäsa i 1 ½–2 timmar, till dubbel storlek.

FYLLNING

½ dl mjölk
75 g mandelmassa
30 g finhackad sötmandel
2 dl vispgrädde

Sätt ugnen på 210°/190° varmluft.

Pensla bullarna med uppvispat ägg och grädda mitt i ugnen i 8–10 minuter, tills de är gyllene. Låt svalna på galler.

PUDRING

florsocker

Skär av ett litet lock på varje bulle. Gröp ur lite av inkråmet och blanda det med mjölk, mandelmassa och hackad mandel till en tjock kräm. Lägg en sked av fyllningen i varje bulle.

Vispa grädden och fyll semlorna. Lägg på locken och pudra med florsocker.







Om författaren

Niklas Ekstedt (född 1978) öppnade redan i tjugooårsåldern sina två första restauranger: Niklas och Niklas i Viken. År 2007 öppnade han restaurang 1900 i Stockholm med fokus på skandinaviska smaker och några år senare restaurang Ekstedt, där all mat tillagas över öppen eld. Restaurang Ekstedt belönades 2013 med en Michelinstjärna. År 2021 lanserade Niklas Ekstedt sin första restaurang utanför Sverige, Ekstedt at The Yard i London, som snabbt höjdes till skyarna.

Vid sidan av sin restaurangverksamhet har Niklas regelbundet medverkat i tv, både i Sverige och utomlands. Han blev känd som programledare för *Niklas mat* och har senare synts bland annat i succén *Sveriges mästarkock*. I Storbritannien har Niklas gästtat matlagningsprogram som *Saturday Kitchen* och *MasterChef* samt varit programledare för *Crazy Delicious*.

Niklas Ekstedt är också författare till ett stort antal kokböcker, där han fortsatt att utforska och förnya traditionella recept och tillagningsmetoder – alltid med en personlig prägel.







I *Mina klassiker* har jag samlat familjens favoriträtter: köttbullarna, den inlagda sillen och potatisgratängen som aldrig sviker. Men jag har också smugit in rätter där traditionen möter något nytt, som de söta jordgubbarna med basilika och fryst riven feta. Små justeringar som gör att vardagsrätten känns ny och fräsch.

Boken är fylld av mat som mår bra av att delas. Oavsett om du redan är trygg i ditt kök eller precis har börjat hitta dit, kan den plockas fram när du behöver lite extra inspiration – allt från vardagsmat till festmåltider.

Så vad säger du, ska vi laga något gott tillsammans?

Niklas

ISBN 978-91-7126-702-3



9 789171 267023

BOKFÖRLAGET MAX STRÖM