

Köksinvigning på Ringarvägen

Recept

Mathias, Katarina, Axel, Sten (och Jojo)

2019-11-9

Chili

Det här är Ringarvägens variant av den välkända "världens bästa chili". I vår variant ingår inte lika mycket tequila och inte heller lika mycket chilipeppar för att passa även de som inte kan skölja bort hettan med oförskämda mängder ljus öl. Det ingår också gul lök, men aldrig, aldrig bönor.

3 kg	högre, skuren i tärningar, ca 2 cm.
3 st	gula lökar, hackade
1 st	vitlök, klyftorna skalade och krossade
4 st	anchopeppar
4 st	chipotlepeppar
1/2 dl	vetemjöl
1 st	oxbuljongtärning
1 msk	chilipulver
1 msk	spiskummin, malen
1 msk	koriander, malen
1 msk	oregano, torkad
1 msk	mörk sirap
	ister, smör eller olja
	salt
	vatten

Anchopeppar är soltorkad poblano, som är en mild sort. Chipotle är rökt och torkad chili. Den görs vanligen av mogna, röda jalapenos. Hittar man en av dem i affären finns oftast båda. Finns den inte på den lokala ICA-butiken får man leta i affärer som specialiserat sig på utländsk mat. Det är lönlöst att söka i asiatiska livsmedelsaffärer. Bor man i Järfälla kan man åka och handla på Matvärlden, där finns de (och fler sorter) i Latinamerikaavdelningen.

- 1 Koka de torkade ancho- och chilipepparfrukterna i några deciliter vatten tills de är mjuka.
- 2 Ta upp chilifrukterna och låt rinna av. Spara spadet.
- 3 Finhacka de kokta chilifrukterna. Spara till senare.
- 4 Skala och krossa vitlöken.
- 5 Skala och hacka den gula löken.
- 6 Placera en tillräckligt stor gryta eller kastrull på spisen, på medelvärme, värmeläge 5 av 9, täck botten med fett.
- 7 Fräs lök och vitlök i grytan tills det blir lätt brynta. De får inte bli brända.
- 8 Torka köttett tort med en pappershanduk. Putsa och tärna sedan köttet i kuber, med sida ca 2 cm.

- 9 Hetta upp en torr stekpanna och bryn köttbitarna i omgångar. Ta inte för många varje gång, då blir de kokta istället för brynta. Överför till grytan med lök och vitlök vartefter de bli klara.
- 10 Blanda mjölet med chilipulvret och pudra köttet med mjölblandningen. Rör om.
- 11 Häll över chilispadet och de hackade, kokta chilipepparfrukterna.
- 12 Tillsätt buljongtärning och vatten så att vätskan täcker köttet och låt koka upp.
- 13 Rör ner spiskummin, oregano, koriander och sirap.
- 14 Sänk värmen och låt sjuda. Rör om ofta så att det inte bränns fast i botten.
- 15 Smaka av med salt vartefter.
- 16 Chilin är färdig efter 2-3 timmar eller när köttet är mört och nästan faller sönder.

Carnitas

Carnitas, mexikansk pulled pork, är fläskkött som fått koka långsamt och länge, tills köttet blivit så mörkt att det enkelt kan delas med hjälp av två gafflar. Carnitas skall egentligen confiteras (kokas i fett), men det är skitjobbigt att åstadkomma i hemmaköket. I det här receptet fås istället den krispiga ytan genom att avsluta med en snabb grillning i ugnen av det iturivna köttet.

4,5 kg	fläskkarre, i stora bitar
4 tsk	salt
1 msk	svartpeppar, nymalen
2 msk	oregano, torkad
1 msk	spiskummin, malen
4 st	lagerblad
1/2 dl	sirap
2 st	lökar, i grova bitar
1 st	hel vitlök, klyftorna skalade och krossade
2 st	lime, bara josen
2 st	stora apelsiner, jos och skal
	ister, rapsolja eller smör, att steka i vatten

- 1 Börja med att torka köttet med papper. Dela det sedan i stora stycken, ca 300-400 g.
- 2 Hacka löken grovt. Skala och krossa klyftorna från en hel vitlök.
- 3 Använd en potatisskalare, osthyvel eller en vass kniv och skala av det yttersta (orangea) från apelsinerna. Klyfta och pressa sedan apelsinerna. Ta vara på josen.
- 4 Pressa limen. Ta vara på josen.
- 5 Hetta upp en gryta som är tillräckligt stor för att rymma alla ingredienser. Lägg i ister, smör eller olja.
- 6 Placera köttet, löken och vitlöken i grytan.
- 7 Häll i apelsinjos, limejos och sirap.
- 8 Lägg i salt, svartpeppar, oregano, spiskummin, lagerblad och apelsinskal.
- 9 Fyll på med vatten så att vätskan nästan täcker köttet. Rör om och blanda.
- 10 Låt koka upp. Sjud på låg värme i ca 4-5 timmar eller tills köttet nästan faller isär av sig självt.
- 11 Slå på ugnens grillelement och låt ugnen bli varm, ca 275 grader.
- 12 Lyft upp köttet ur grytan och placera i en ugnform.
- 13 Använd en hålslev för att lyfta och kasta ur resterna av apelsinskalen, löken och vitlöken. Spara resten av spadet.

- 14 Använd två rejäla gafflar för att riva isär köttet och sprid jämnt i en ugnform.
- 15 Häll över en del av spadet, inte mer än att det suggs upp av köttet.
- 16 Grilla högt upp i ugnen tills ovansidan av köttet brynts och blivit krispigt.

Klibbiga Kycklingvingar

Kycklingvingar som älskas av barnen. Kanske mest för att man får äta dem med händerna. De går nämligen knappast att äta med kniv och gaffel. Av de här brukar det aldrig bli några över till lunch dagen efter.

Ursprungligen är receptet för thailändska kycklingvingar med bland annat ostronsås, fisksås och hackade jordnötter.

ca 36 st kycklingvingar (tre förpackningar).
2 dl mjöl
2 tsk bikarbonat
1 msk svartpeppar, nymalen
1 msk salt
2 dl ljus sirap
1 1/2 dl soja
2 st gula lökar, finhackade
9 st vitlöksklyftor, finhackade
1 tsk chiliflakes
3 st lime, bara josen
ca 12 st vårlökar, fint skivade
1/2 knippe koriander, finhackad

- 1 Dela kycklingvingarna vid leden.
- 2 Blanda mjölet med bikarbonat, svartpeppar och salt.
- 3 Pudra kycklingvingarna runtom med mjölblandningen.
- 4 Placera kycklingvingarna på ett ugnsgaller.
- 5 Tillaga kycklingvingarna i ugn på ca 175 grader, tills de är genomstekta och frasiga. Ungefär 30-45 minuter. Vänd kycklingvingarna efter halva tiden så de blir jämnt tillagade.
- 6 Hacka löken och vitlöken. Sautera i en stor kastrull tills löken är genomskinlig och all vätska har kokat bort.
- 7 Tillsätt chiliflakes och låt fräsa någon minut.
- 8 Häll i soja, sirap och limejos.
- 9 Låt såsen koka på medelvärme tills den blivit tjock och klibbig.
- 10 Lägg de ugnstekta kycklingvingarna i kastrullen med såsen och blanda ordentligt så alla blir täckta av såsen.
- 11 Låt koka in under några minuter.
- 12 Blanda finskivad vårlök och finhackad koriander. Placera kycklingvingarna i en skål och strö lök och korianderblandningen över.

Tortillas

Tortillas är enkla mexikanska bröd, likt mjuka tunnbröd. De kan med fördel användas för att göra praktiska rullar, strutar eller paket med fyllning i.

Bröden gräddas i stekpanna. Receptet ger cirka 24-30 bröd. Gör dem i förväg och frys dem. De tinar snabbt i mikrovågsugnen.

7 dl	vetemjöl, vanligt
1 tsk	salt
1 tsk	bakpulver
3 dl	vatten
2-3 msk	olja

- 1 Börja med att blanda vetemjöl, salt och bakpulver.
- 2 Tillsätt vatten och olja.
- 3 Blanda och arbeta ingredienserna till en fast och smidig deg.
- 4 Låt degen vila i 15-45 minuter.
- 5 Hetta upp en torr stekpanna (värmeläge 6 av 9).
- 6 Rulla ut degen till en korv. Dela upp den i 24-30 bitar.
- 7 Mjöla underlaget och kavla ut en bit deg till en mycket tunn rundel.
- 8 Grädda rundeln i stekpannan, ca 30 sekunder till en minut per sida.

Vänd brödet när blåsor bildats på ovansidan.

Frijoles Refritos

Frijoles refritos kallas av amerikanerna för “refried beans”, vilket det inte är. Det är helt enkelt stekta (en gång) och mosade svarta bönor. Vi kan kanske kalla det för “stekt bönröra”.

Använd färdigkokta svarta bönor. Det blir säkert bättre med torkade bönor men då måste man ha planerat i förväg.

3 st	paket svarta bönor
3 st	gula lökar, finhackade
6 st	vitlösklyftor, finhackade
1 st	jalapeno, finhackad
1 tsk	spiskummin, malen
1 tsk	salt
3 st	lime, bara josen
	olja
	vatten

- 1 Öppna bönförpackningarna och håll innehållet i en sil. Låt rinna av i en bunke. Spara spadet.
- 2 Hacka den gula löken, vitlösklyftorna och jalapenosens fint.
- 3 Hetta upp en kastrull, låt oljan täcka botten.
- 4 Sautera lök och vitlök, tills löken är genomskinlig och lätt gyllene. Låt vätskan koka bort, men låt inte löken bli bränd.
- 5 Lägg i den finhackade jalapenosens och låt fräsa lite till.
- 6 Häll börnorna i kastrullen, följt av ca två deciliter av bönspadet.
- 7 Tillsätt spiskummin, chili, salt och limejos.
- 8 Använd en potatisstöt, grov slev, eller något likande för att mosa börnorna medan de långsamt får koka upp. Är man lat tar man till stavmixern. Det är säkert inte rätt, men går bra ändå.
- 9 Låt koka på låg värme i 10-15 minuter. Tillsätt vatten om bönröran blir för tjock.

Rostad tomatsalsa

En ordentligt het tomatsalsa med rökiga, grillade toner. Passar bra till Carnitas eller bara som dip till tortillachips. Gör den i förväg och ät den dagen efter tillagning för bästa resultat.

Tillagas i ugn, med grillfunktion, ca 275 grader. Ger ca 0,5 liter.

- 8 st normalstora tomater, i kvartar, endast köttet
- 8 st jalapenos, utan stjälk, i halvor
- 1 st hel vitlök, skalad
- 1 st gul lök, i grova bitar
- 1 st lime, bara josen
- 1/2 knippe färsk koriander, finhackad
- 1 1/2 tsk spiskummin, malen
- 3 tsk svartpeppar, nymalen
- olivolja
- salt

- 1 Börja med att slå på ugnens grill, 275 grader.
- 2 Ringla lite olivolja i botten på en ugnform.
- 3 Sprid ut tomatköttet, jalapenos, lök och vitlök i ugnformen.
- 4 Grilla högt upp i ugnen tills ingredienserna är lätt svärtade, ca 15 minuter.
- 5 Låt ingredienserna svalna en smula, lägg de i en mixer och finfördela till en grov röra.
- 6 Tillsätt spiskummin, svartpeppar, finhackad koriander och limejos och blanda.
- 7 Smaka av med salt.

Tomatsalsa

Enkel men mycket god tomatsalsa. Kryddig men inte tokhet. Passar till allt. Receptet ger ca 1 1/2 liter.

1 st	hel vitlök, klyftorna skalade och finhackade
4 st	gula lökar, finhackade
4 st	jalapenos, finhackade
4 msk	tomatpure
2 msk	nykrossad svartpeppar
1 msk	spiskummin, malen
1 msk	koriander, malen
1 msk	oregano, torkad
1 msk	salt
4 st	förpackningar krossade tomater
1/2 dl	ljus sirap
2 st	lime, bara josen
1 knippe	koriander, finhackad
	vinäger
	olivolja

- 1 Täck botten av en kastrull med olivolja och hetta upp till medelvärme.
- 2 Sautera gul lök, vitlök och jalapenos i kastrullen. Låt vattnet koka bort, de skall inte bli brända.
- 3 Häll i tomatpure och låt fräsa någon minut.
- 4 Tillsätt svartpeppar, spiskummin, koriander och oregano. Låt fräsa någon minut.
- 5 Häll i de krossade tomaterna, sirapen, limejosen och saltet.
- 6 Låt koka 10-20 minuter.
- 7 Balansera smaken med vinäger och eventuellt mer salt och sirap.
- 8 Ta av från värmen och låt svalna tills det blir ljummet.
- 9 Tillsätt den hackade koriandern. Blanda.

Pico de Gallo

Mexikos nationalsås. En färsk tomatsalsa som passar till det mesta. Kan användas som dip eller som tillbehör till allt möjligt. Kanske också som något salladsliknande till huvudrätten. Mycket enkelt att tillaga, men kräver en del hackande.

12 st tomater, bara köttet, fint tärnade
3 st röda lökar, finhackade
3 st jalapenos, finhackade
2-3 st lime, bara josen
1 knippe koriander, finhackad
 salt

- 1 Dela tomaterna i kvartar, rensa dem från fröhuset och tärna fint.
- 2 Skala och hacka den röda löken fint.
- 3 Skär bort stjälken från jalapenosarna, dela i halvor, rensa bort frön och fröhus. Hacka sedan fint.
- 4 Hacka ett helt knippe koriander fint.
- 5 Placera alla ingredienser i en bunke. Pressa limen över. Salta och blanda.

Guacamole

Guacamole behöver väl ingen presentation.

Mosa köttet så mycket eller så lite du vill. Gör den inte i förväg, då hinner den bli brun och osnygg. Snyggast blir den om den blir klar precis innan gästerna kommer.

10-11 st små avocados
1 st gul lök, stor och hackad
4 st vitlöksklyftor, skalade och finhackade
3 st tomater, bara köttet, hackade
1 st jalapeno, rensad och finhackad
2 st lime, bara josen
1/2 knippe koriander, finhackad
salt

- 1 Dela avokadosarna, ta bort kärnan och gröp ur köttet med en stor sked.
- 2 Grovhacka och mosa avokadoköttet med en gaffel till en grov röra.
- 3 Hacka lök, vitlök, koriander, jalapeno och tomatkött.
- 4 Blanda alla ingredienserna med limejos och smaka av med salt.

Ugnsrostad potatis, Ringarvägen style

En del av menyn som kallas "Ringarvägen classic". Ugnsrostade potatisar som blir finfint krispiga och knapriga. Knapriga blir det bara om de får rostas på hög värme, var inte feg.

40 st	potatisar, normalstora och halverade
1 dl	rapsolja
3 msk	majsstärkelse
1 msk	salt
1/2 tsk	spiskummin
1 tsk	paprikapulver

- 1 Sätt ugnen på 200 grader, varmluftsfunktion.
- 2 Blanda rapsolja, majsstärkelse, salt, spiskummin och paprikapulver i botten på en stor skål.
- 3 Halvera potatisarna.
- 4 Lägg potatishalvorna i skålen och blanda ordentligt, tills alla potatisar täckts av kryddoljan.
- 5 Lägg potatishalvorna på ett bakplåtspapper på en ugnsplåt och sprid ut dem jämnt.
- 6 Rosta i ugnen tills potatishalvorna är ordentligt tillagade, gyllenbruna och knapriga.
- 7 Sänk värmen om potatisen blivit gyllenbrun innan den är genomstekt. Den riskerar då att inte bli knaprig, men det är ju bättre med knaperfri potatis, än potatis som är rå inuti och bränd utanpå.

Potatisen skall vara inne länge, så att den blir mjuk och ganska torr inuti. Lägg potatishalvorna med skalet neråt och sprid ut dem jämnt på plåten, de behöver då inte röras om utan kan lämnas vind för våg i ugnen tills det är dags att servera.

Inlagd jalapeno

Inlagda jalapenos blir gott. Att göra det hemma är godare än att köpa på burk. Det är inte fullt lika enkelt, men man kan då skryta lite med det på nästa fest.

Har man inte ättika kan man ta dubbelt så mycket ättiksprit. Har man inte ättiksprit heller kan man ta vinäger, då fyra gånger så mycket. Har man inget av det skall man inte lägga in jalapenos.

jalapenos, skivad, grovrensad från frön som faller bort
vitlök, i tunna skivor

2 msk ättika
2 1/2 dl vatten
1 1/2 msk socker
1 1/2 tsk salt

- 1 Blanda ättika, vatten, socker och salt.
- 2 Koka upp och låt koka tills allt löst sig.
- 3 Låt lagen svalna lite. Den får gärna vara varm, men inte het.
- 4 Skölj och skiva jalapenosarna. De behöver inte rensas men släng allt som ramlar ur dem.
- 5 Skala och skiva vitlöksklyftorna tunnt.
- 6 Varva jalapenos och vitlök i en burk. Häll därefter i lagen. Skaka eller rör om. Låt svalna. Ät.

Expresspicklad rödlök

Kanske är picklad rödlök inte lika trendigt längre. Men det funkar ändå fint till bland annat chili (och hamburgare, men det hör inte hit).

	rödlök, fint skivad
1 dl	vatten
2 msk	vinäger
1/2 tsk	salt

- 1 Skala och skiva rödlöken i så tunna skivor du kan.
- 2 Blanda vatten, vinäger och salt, tills saltet löst sig.
- 3 Lägg i rödlöken. Blanda. Klart.

Om du har fruktansvärt bråttom kan du blanda allt direkt i burken. Saltet löser sig lika bra ändå.

Äppelpaj

Det här är egentligen en smulpaj, men den är förklädd till en "riktig" äppelpaj. Glöm inte saltet, det är det som gör den speciell. Och kardemumman. Massor av kardemumma.

Köp helst kardemumma i frökapslar. Det är asjobbigt att skala och mortla, men det smakar mycket mer kardemumma.

Gräddas i ugn med varmluftsfunktion på ca 175 grader i ungefär 25-30 minuter. Smakar bäst med vispgräddde till.

3 dl	vetemjöl
2 dl	havregryn
1 1/2 dl	strösocker
150 g	smör, normalsaltat
1/4 tsk	salt
1/2 tsk	vaniljsocker
1 tsk	bakpulver
1 msk	kardemummakapslar, skalade och malda
3 st	äpplen, skalade och tärnade i grova bitar
	farinsocker

- 1 Blanda ihop vetemjöl, havregryn, strösocker, salt, vaniljsocker, bakpulver och kardemumma i en bunke.
- 2 Finfördela smöret och arbeta in det i de torra ingredienserna tills en sammanhållen och homogen deg bildats.
- 3 Använd ungefär hälften av degen för att täcka botten och sidorna av en pajform.
- 4 Placera äppelbitarna i pajformen och strö över lite farinsocker.
- 5 Använd resten av degen till att smula över äpplena och platta till. Äpplena behöver inte täckas helt.
- 6 Grädda i ugn med varmluftsfunktion på ca 175 grader i ungefär 25-30 minuter eller tills den är färdig.