

TIPS FÖR DITT LÅNGKOK

Vi har samlat våra bästa tips

26

jan 2017

Tips för bästa långkoket

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vi har samlat lite enkla tips för att du ska lyckas med ett bra långkok och en riktigt god vintergryta.



1. Om du har tid så bryn ingredienser innan de hamnar i grytan, framför allt kött. Det ger mycket extra smak. Var inte rädd för att ha med ben i koket, ger också stora

smaker.

2. Fräs kryddor, torkade örter och tomatpuré så smakerna vaknar till liv!

3. När du putsar kött till ett långkok behöver man inte vara lika noga som annars. Efter många timmars tillagning mjuknar det.

4. Lök och rotfrukter ger massor med smak, så i med dem!

5. Gör kokspad på vatten, buljong och ibland vin. 6. Gör en bouquet garni av färska örter, t ex timjan, rosmarin, persilja. Samla ihop örterna och bind dem enligt klassisk metod (ska fiskas upp vid servering) eller lägg dem i tyg, påsar eller tuber som kan köpas för ändamålet. Tänk på att stjälkar ger mycket smak. Kasta därför inte stjälkarna från kukan med färska örter när du använt bladen till garnering! I med dem i soppor, grytor, såser, mixa i till pesto, ja vad som helst där du vill ha smak.



7. Krydda varsamt i början av långkoket, tillsätt mer och smaka av efter hand. Det händer mycket med smaken i koket under tiden. Hjälp till med torkade örter mot slutet om det behövs. Massera dem med lite olja så att smakerna vaknar. 8. Koka inte, låt grytorna puttra och sjuda. Ha koll på mängden vätska och fyll på om det behövs. 9. Kontrollera med en sticka eller gaffel när köttet är mört, då är grytan klar. 10. Red av kokvätskan om det behövs. Såsens konsistens ska pareras med vad du serverar till och det är bara att tänka praktiskt - man vill få med den härliga, smakrika såsen i en tugga. Sås, sky, mitt emellan eller tjockare? Har man potatis till är det underbart att gaffelmosa en tunn sky, serverar man grytan med kokta grönsaker är det en god idé att reda såsen lite så den hänger med in i munnen. En krämig potatisgratäng blir för mastig med tjock sås. Ja, och så vidare.



11. Ska du ha bjudning, gör ditt kok på morgonen eller helst dagen innan. På så vis slipper man stå där med segt kött när gästerna kommer för att receptet sa till exempel 2 timmar. Din gryta kanske behöver 3.5 innan köttet är mört. 12. Ibland blir det mycket spad och ibland äter man upp allt kött men det finns sky/sås kvar. Sila och spara den att användas i såser, soppor eller nya grytor ? smaken är hårdvaluta. Frys in och håll reda på om det är nöt, fläsk eller fågel.



Vid servering Efter ett långt kok utvecklas fantastiska smaker från råvaror som delvis puttrat sönder, de är i grytan främst för att ge smak, inte konsistens. Det är alltså en god idé att fräscha upp grytan med nytt garnityr. Fräs till exempel lite ny lök och svamp. Tillaga några nya rotsaker som är al dente. Fräs lite nytt fläsk som är krispigt. Dekorera med fräscht örtgrönt. Använd samma smaker du haft i grytan. Brun gryta blir lockande och ser fräsch ut igen.

Långkoket får en djup smak, ofta mycket umami och det ger stora, fina smaker. För att det inte ska kännas för tungt och mörkt behövs lite pigg syra. Ge grytan lite fräschör vid serveringen med ett kläm på en citrus eller en skvätt vinäger, vilket du tycker passar,

eller balansera gärna rätten med något picklat tillbehör.



ÖverkursGör man ett stort kok på stora köttdelar kan det ibland bli en hög över på skärbrädan från putsningen. Använd högen till att få ut så mycket smak som möjligt från ditt kött. Gör du fläskkött kan du använda svålen och eventuella ben på samma sätt.

Bryn det hårt, lägg i en kastrull, slå på vatten och låt puttra någon timme/timmar. Skumma av i början och lyft sedan upp fett med en sked efter hand (samlas längst kanterna). Du får en smakrik buljong. Sila av köttbitarna, salta lite och koka ner buljongen till en koncentrerad fond som du tillsätter i grytan (eller sparar). Inget smaksvinn.

