

Klassískar uppskriftir sem henta vel í matarboðin



Hjalti og Fanný Rut Meldal, eiginkona hans, sálfræðingur hjá Akureyrarbæ.

„Ég er virkilega ánægður með útnefninguna frá Siguróla vini mínum fyrir þennan ágæta lið,“ segir Hjalti Þór Hreinsson sem hefur umsjón með matarhorni vikunnar. „Ég, og við hjónin, erum ansi dugleg og liðtæk í eldhúsinu. Njótum þess að fá gesti í mat og eigum bæði nokkrar skotheldar uppskriftir sem við grípum oft í, en finnst líka gaman að söðla um og feta nýjar slóðir. Við horfum líka mikið á matreiðslupætti og ýmislegt tengt mat og matargerð. Þá skoðar maður netið, bæði samfélagsmiðla og heimasíður (mæli með Serious Eats síðunni, sérstaklega). Ég hef mjög gaman af því að lesa, á fjölda uppskriftabóka, allt frá tæknilegum bókum um vísindi bakvið matargerð (mæli með Food Lab eftir Kenji López-Alt), út í sögu matargerðar, til dæmis gaf Siguróli mér einmitt bók um matargerðarlist Íslendinga á miðöldum, Pipraðir Páfuglar. Hafði eðlilega mjög gaman af henni. Ég er meira fyrir slíkar bækur en eiginlegar uppskriftabækur. Ég fylgi ekki oft uppskriftum en fæ oft hugmyndir og innblástur af þeim, sem svo breytast aðeins og þróast þegar maður færir sig í eldhúsið,“ segir Hjalti. „Uppskriftirnar hér eru nokkuð klassískar og eiga það sameiginlegt að henta vel í matarboð og jafnvel í fjölmennari veislur. Við Siguróli höfum einmitt staðið fyrir fögnuði í kringum Superbowl undanfarin ár, þar sló pulled pork til að mynda vel í gegn fyrir nokkrum árum, og nú síðast í janúar var það eftirrétturinn sem var margrómaður.“

- Bakaður ostur:**
- Gullostur
 - 1 msk hunang
 - Hnefayflli af hnetum af eigin vali (t.d. pecan hnetur)
 - Timían (ferskt, má sleppa)
 - 3-4 ferskar dödlur, niðurskornar

Setjið ostinn í eldfast mót og setjið allt annað yfir hann. Bakið neðarlega í ofni við 150 gráður í 15-20 mínútur. Hærri hiti brennir það sem er ofan á. Berið fram á flottu bretti með kexi, jarðaberjum og fleiru, til dæmis ólífum. Frábært með fordrykknum!

Við bjóðum gjarnan upp á engifer- og rabarbaragin, með Pink Rhubarb tónik (fæst í Hagkaup, ekkert að þakka), með klökum, engifer-sneiðum og limebátum.

- Pulled pork tacó**
- Svínabógur (1 stk – um 1.2-1,5kg)
 - Kryddblanda (1 msk púðursykur, 1 tsk oregano, 1 tsk cumin, 1 tsk paprika, 1 tsk hvítlauksduft, 1 tsk salt)
 - Grænmeti í pottinn: 1 stk laukur, 1 stk gulrót, ½ fennel, ½ appelsína, 6 hvítlausrif
 - 2 kjúklingateningar, 2 msk sambal oelek

Snyrtið svínabóginn, takið alla puruna af. Setjið olíu á bóginn og nuddið kryddblöndunni vel á. Skerið allt grænmeti gróflega niður, setjið í þykkbotna pott (ég nota steypujárnpott), setjið teninga og sambal oelek ofan í, svínakjötið yfir og fyllið pottinn af sjóðandi vatni 2/3 upp á kjötið. Eldið í um 5 klukkutíma við 120 gráður. Takið svo kjötið úr pottinum og rífið niður með tveimur göfflum.

- Einfalt hrásalat:**
- ¼ haus ferskt rauðkál (má alveg nota hvítkál en rauðkálið er fallegra!)
 - 2 gulrætur (rifnar niður með skrælara, má rífa en aftur er það fagurfræðin)
 - 1msk sýrður rjómi



Pulled pork tacó. Ferskur kóriander er lykilatriði, og að kreysta lime safa yfir. Gott með bjór eða rauðvíni.

Smá salt, smá pipar, smá hunang, smá cumin.
Allt hrært saman

- Pikklaður rauðlaukur:**
- 1 rauðlaukur, skorinn niður í þunna hringi/sneiðar
 - Safi úr 1-2 lime, kreistur yfir
 - Setjið í ísskáp í nokkra tíma, jafnvel yfir nótt

Ég ber kjötið fram í tortillum, með chili-majonesi (má gera sitt eigið með sýrðum rjóma og sambal olek), eða bara keyptu. Ferskur kóriander er lykilatriði, og að kreysta lime safa yfir. Má auðvitað bera fram í öðru brauði, til dæmis hamborgarabrauði eða bara sem salat.

Gott með bjór eða rauðvíni, við drukkuð Amicone rauðvín með



Toblerone-mús. „Við setjum þetta gjarnan í lítill skotglös, þetta hentar þá fyrir hópa eða í veislur.“

þessu, sem passaði vel. Ég gleymdi einmitt að bera fram sýrða laukinn á laugardaginn og bið ég gesti okkar afsökunar á því. Maturinn var betri daginn eftir, þá með lauknum.

- Toblerone-mús**
- 360g Toblerone
 - 1 tsk salt
 - 1 tsk flórsykur
 - 2 egg
 - ½ líter rjómi
- Skerið Toblerone niður og bræðið yfir vatnsbaði, með saltinu. Hrærið svo vel eftir að það er bráðið og kælið aðeins. Á meðan er flórsykurinn hrærður saman við egginn þar til blandan er létt og ljós. Þeytið rjómann. Kælið súkkulaðið aðeins og blandið því varlega saman við eggjablönduna og henni loks saman við rjómann. Setjið í glös, skálar eða stórt form og kælið.

Við setjum alltaf eitthvað í botninn á glösum, í þessu tilviki Krisp-kúlur, sem eru einnig settar yfir. Lakkris er líka mjög góður með. Við sprautum músinni í glösin, það er snyrtilegra! Jarðaber eru ómissandi líka og passa vel með öllu. Við setjum þetta gjarnan í lítill skotglös, þetta hentar þá fyrir hópa eða í veislur.

„Ég ætla að skora á vin minn Brynjar Davíðsson, lífskúnstner, tónlistarmann, markmann og fyrirliða, sá mun ekki svíkja neinn í þessum dálki.“