

ALLTID DAGS FÖR MYSIGA OSTKVÄLLAR !

En mörk och kall vinterkväll kan man leta fram sitt raclettejärn eller fonduepanna, köpa en stor bit passande ost och bjuda in sina vänner. Det är ett trevligt sätt att umgås medan man smälter eller grillar ost och väljer tilltugg.



VAD ÄR OSTFONDUE?

En typisk schweizisk rätt som tillagas av smält ost i vilken brödbitar doppas. Namnet härstammar från det franska verbet fondre vilket betyder smälta. Folksägnet säger att schweiziska herdar hittade på den. Man samlades kring en gryta, caquelon och där doppade var och en sina brödbitar. Ost, vin och bröd var ju förhållandevis billiga ingredienser, och därtill räckte det med en kastrull och en eldslåga för att smälta osten med vinet och doppa brödet.

VAD BEHÖVER MAN ?

1. En fonduegryta och brännare

En fonduegryta (caquelon) är en gjutjärnsröryta. Gjutjärnsrörytan har fördelen att värmen fördelas jämnare och osten bränns inte lika snabbt. Fonduen måste hållas varm hela tiden, därför behöver man en brännare att ställa grytan på. Värmeplattor avger i regel för lite värme.

2. Vitt vin Per person beräknar man 1,25 dl torrt vitt vin, t.ex. Fendant eller Mosel.

3. Kirsch Körsbärsbrännvin, 1 msk per person

4. Stärkelse Potatis- eller maisstärkelse (t.ex. Maizena)

5. Vitlök, peppar, muskot. Vitlök får man ha i så mycket man vill, en halv klyfta som man gnider in på grytans botten är dock minimum!

Nymalen svartpeppar och muskot tillsätter man mot kokningens slut. Pepparsmaken får inte bli för dominant. Ställ hellre fram pepparkvarnen på matbordet och låt gästerna krydda själva.

VILKA OSTAR PASSAR TILL FONDUE ?

Detta är egentligen en smaksak. Eftersom många förknippar ostfondue med Schweiz, är ostarna därifrån populära, men man kan använda andra ostar lika bra. Men ostarna ska inte vara för lagrade med bibehållen krämighet. Osten ska vara riven, då smälter den lättare... Några exempel :

Fondue Gruyère Maasdammer:

Blanda Maasdammer med Gruyère ost.
Kirsch ersätts med äppelbrännvin.

Fondue Comté- Brigand:

Ta hälften Comté och hälften Brigand ost.

Fondue som i Belgien

Görs med Belgisk öl-ost, som Chimay, plus t.ex. Comté.
Kirsch ersätts med plummonbrännvin.

Fondue Trio:

T.ex. 1/3 gruyère, 1/3 Maasdammer, 1/3 Brigand

Fondue som i östra Schweiz:

Görs med Appenzeller ost eller Alpost blandad med Racletteost.

Kirsch ersätts med äppelbrännvin och lite citronsaft.

Brigand Fondue:

Görs på bara Brigand. Vinet ersätts med vatten.

Denna fondue får EJ koka!

Ost-Tomatfondue:

Görs på racletteost. Vinet byts ut mot 1 - 2 dl passerade tomater som reds med majsstärkelse. Doppa kokt potatis istället för bröd.

Plus :

Kryddig fondue: Gruyère, paprika, peppar

Fondue med svamp: Gruyère, Brigand, svamp

HUR TILLAGAR MAN FONDUE?

1. Gnid in grytan med ituskurna vitlöksklyftor, en eller fler efter smak och tycke och lämna klyftorna kvar i grytan.

2. Värm vinet i grytan.

3. Tillsätt riven ost, 700g för 4 personer.

Det är viktigt att man rör hela tiden osten har smält. Håll temperaturen låg, annars bränner osten vid. Använd träsked. När osten har smält, rör ner en redning av Kirsch och potatismjöl.

HUR ÄTER MAN FONDUE?

Fondue serveras som huvudrätt. Det är ju rätt mäktigt. Man behöver inte ha mycket mer än brödtärningar, syltökar, cornichonger eller andra inlagda grönsaker. De kan man också doppa i osten, men om man äter dem på sidan om så hjälper de till att man inte behöver känna sig så "uppsväld" av osten. Drick gärna svart té til fonduen. Eller vitt vin. Och ett glas kirsch är inte fel. Inget med kolsyra. Många gör misstaget att bara doppa brödet i fonduen. Nej, röra runt ska man. Då får man både mycket ost på brödet och osten bränner inte fast i botten av grytan.

VAD GÖRA OM...

Fonduen skär sig: ta grytan från värmen. Blanda 1 tsk stärkelse med vitt vin eller citronsaft. Rör ner i grytan och ger det hela ett uppkok.

Fonduen är för tunn: tillsätt mera ost eller stärkelse.

Fonduen är för tjock: tillsätt mer vin.

Fonduen är slut och vi är fortfarande hungriga: stek ett par ägg på botten av fonduegrytan.

VAD ÄR RACLETTE ?



Finns det egentligen något godare och mysigare att bjuda på en mörk vinterkväll? Raclette är en gammal god schweizisk tradition. Den speciella osten smälts där över öppen eld. Till en början genom att balansera den på en kniv, och det krävdes skicklighet för att osten inte skulle hamna i elden. Ordet raclette kommer från franskans "racler", som betyder skrapa. Och det är just det man gör med den smälta osten, som smakar lite som ostfondue. En raclettegrill består av små portionspannor för osten som ställs under ett grillelement. Grillen står mitt på bordet så att alla kan smälta sin ost. Raclettost är oftast en kittost som framför allt tillverkas i Schweiz men även i Frankrike. En schweizare väljer helst traditionell ost från Wallis i södra Schweiz: conches, goms, orsières eller bagnes.

Men man kan använda i princip alla kittostar.

Det finns många sägner och berättelser om hur traditionen uppstod. En av dem säger att en bonde från Wallis glömde en bit ost vid sin varma öppna spis. Osten smälte, bonden skrapade upp den med en skiva bröd och blev lyrisk över smaksensationen

NJUT EN RACLETTE PÅ SCHWEIZISKT VIS.

Gott till Raclette är kokt delikatesspotatis med skalet kvar, lufttorkad skinka, salami, syltlök, cornichoner, körsbärstomater och bladsallad. När tillbehören är klara är det bara för gästerna att slå sig ner och värma racletteosten.



The Tapas Cheese Raclette Taste includes a wooden box, a non-stick grillplate with a convenient handle, and a stylish framework with detailed 'cheese holes' so that the tea lights shine through. And the anti stick coating of the grill plate makes serving the melted cheese a breeze. The components of this set all fit together nicely for a beautiful eye-catching presentation. Parts: Enamel pan, wooden handle, plastic spatula Material: Wood, plastic Type of cheese: For all types of cheese Weight:0,83 kg Dimension: 210 x 120 x 50 mm Dishwasher: No Price 399kr

Det går åt ganska mycket ost, beräkna 150-200 gram per person. Du kan använda massor av ostar som Gruyère, Appenzeller, Alpost, Gouda, Chimay, Brebrousse, Cheddar, eller vilken dansk ost som helst. I Schweiz serveras alltid nykokt potatis till den smälta osten. Det finns olika teorier om huruvida man ska hälla den bubblande smälta osten över potatisen eller i en liten "pöl" som man pepprar med grovmalen peppar. Osten kan kryddas med paprika eller riven muskot. Tillbehören är viktiga till raclette. Förutom kokt potatis och ett gott bröd hör syltlök och inlagda små gurkor till. Andra goda tillbehör är lökringar, champinjoner, paprikor, kryddiga korvar, lufttorkad skinka eller tunna skivor av fläskfilé. Italiensk coppa, pastrami och salami ger alla extra sting åt den smälta osten. Även valnötter och persilja är goda tillägg.

INGREDIENSER FÖR 4 PERSONER:

400-500 g Racletteost

Tillbehör:

Kokt potatis med skal, syltlök, cornichoner, pickles, svartpeppar på kvarn

Gör så här

1. Skär osten i ca 5 mm tjocka skivor. Lägg upp dem på ett serveringsfat.
2. Lägg upp tillbehören i skålar eller på serveringsfat.
3. Hetta upp raclettejärnet. Stek ostskivorna hastigt på hög värme tills de börjar bubbla. Skrapa ur osten ur pannan med en stekspade.

Servera genast med tillbehören.

Smakernas samspel

Denna sällskapliga och opretentiösa rätt är starkt bunden till vitt torrt vin. Både den varma potatisen och den varma osten mildrar syrligheten hos tillbehören och gör det möjligt att servera rätten med ett friskt & fruktigt vitt vin, där syran inte behöver vara så hög.

Förslag på passande drycker (Systemet) :

Vitt vin, Torrt | Friskt & Fruktigt

Würzburger Stein Silvaner Kabinett T...Tyskland

Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pa... Frankrike

Inycon Chardonnay Pinot Grigio Italien

Vitt vin

Prins Oliver Blanc Frankrike

Prego Bianco Italien

Fontana Candida Frascati Italien

Alkoholfritt, Vitt

Natureo Free Muscat Spanien

Loxton Semillon Chardonnay Australien

