

Söndagsmiddag i hembygdsgården

2023-12-03

Text och foto: T. Ahlsén

Antal deltagare: 50

För elva år sedan, den 15 september 2013, hade vi i föreningen nöjet att få ta del av Johan Ryds kockkonster för första gången. Det skedde i samband med ett så kallat "allmänt möte" där vi hade besök av den gamle radioprofilen och komikern Hans Dalman, alias Lelle Printer. Sedan dess har Johan ställt upp för oss sammanlagt 15 gånger, på senare år oftast tillsammans med sin svåger Mats Högberg som är medlem i vår förening.

Eftersom vi av brandsäkerhetsskäl inte får vara fler än 50 personer i hembygdsgården har det ofta tyvärr inneburit att någon eller några inte har kunnat delta.

För **femtonde** gången hade vi nu nöjet att kunna avnjuta en tre-rätters middag. Till förrätt blev det laxtatar med gin, pepparrotscrème och västerbottenchips. Huvudrätten var viltfärsbiffar med rödvins- svampsås, äppelsallad och potatis. Som avslutning blev det ostkaka med hjortronsylt och vispgräddde samt kaffe.



Johan och Mats under förberedelserna.



Johan presenterar dagens meny och berättar om ett kviss som ska genomföras senare under kvällen.







Förrätten: Laxtartar med gin, pepparrotscrème och västerbottenschips.



Även föreningens webbredaktör, dvs. undertecknad, lyckades fastna på bild den här gången.



Vår stilige och effektive servitör Leif Christensen.



Kvissets segrare Margreth Eriksson.



Kvissets andrapristagare Ulla Björklund.



Kvissets tredjepristagare Bo Eriksson (med chokladasken).



Ordförande Martin Normark tackade Johan Ryd och Mats Höberg för kvällens insatser i köket.

Martin tackade även Gerthy Ahlsén och undertecknad, som båda arbetat som Johans assistenter under dagen, samt Leif Christensen som skött servering och mycket annat på sitt sedvanliga professionella sätt.

I arbetsstyrkan ingick även Ulla och Göran Björklund, Lillebil Grass och Östen Gidlund.

Många av middagsgästerna uttryckte sin uppskattning av sammankomsten med trevligt umgänge, fin dukning och fantastiskt god mat.

Se recept på följande sidor.

Förrätt

Laxtartar med gin, pepparrotscrème och västerbottenchips

Laxtartar

Gravad lax	50 gram
Rökt lax	150 gram
Rödlök	0,5 st
Chili röd	0,5 st
Gin	0,2 dl
Lime	0,5 st
Olja	20 ml
Salladsgärning	100 gram

Hacka laxen i små bitar.
Likaså löken.
Hacka chilin utan kärnorna.
Pressa saften ur limen.
Blanda allt och forma till tartarer.

Pepparrotscrème

Majonnäs	0,5 dl
Crème fraiche	0,5 dl
Pepparrot	0,25 tub
Citron	0,5 st

Pressa saften ur citronen.
Blanda allt till en jämn sås.

Västerbottenchips

Västerbottenost, riven	100 gram
------------------------	----------

Lägg en matsked riven ost
på ett bakplåstpapper.
Gratinera i ugnen på 200 grader
tills osten smält ut och blivit
lite brun.
Låt svalna.

Huvudrätt

Viltfärsbiffar med rödvinssvampsås, äppelsallad och potatis

Viltfärsbiffar

Viltfärs	300 gram
Fläskfärs	300 gram
Ägg	2 st
Ströbröd	1 dl
Gul lök	1 st
Grädde	1 dl
Enbär	1 msk
Timjan, torkad	0,5 msk
Smör	

Blanda grädde, ströbröd och ägg, låt svälla.
Mortla enbär fint och blanda med timjan, salt och peppar.
Riv löken.
Blanda allt och forma biffar.
Stek i smör, ös gärna.

Rödvinssvampsås

Selleri	1 stjälk
Morrötter	1 st
Gul lök	1 st
Rödvin	3 dl
Katrinplommon	7 st
Tomatpuré	0,1 tub
Timjan - färsk	2 kvis- tar
Vitlök solo	0,5 st
Oxfond	0,25 flaska
Svamp	250 gram
Grädde	1 dl
Maizena	

Finhacka selleri, morötter.
Vitlök, lök och plommon.
Fräs tomatpure i botten av en gryta i lite smör.
Tillsätt grönsakerna, timjan och fräs tills de mjuknat.
Häll på vinet och reducera tills hälften är kvar.
Tillsätt oxfond och grädde.
Koka en stund, red av.
Smaka av med salt och peppar.

Äppelsallad

Romansallad	0,5 st
Röda äpplen	1 st
Citron	0,25 st
Honung	1 msk
Olivolja	2 msk

Blanda citron och honung.
Tillsätt oljan under omrörning, lite i taget.
Skala och hacka äpplen.
Lägg äppena i dressingen.
Tillsätt hackad romansallad och rör om.