

A close-up photograph of two beer glasses filled with golden beer and topped with a thick layer of white foam. The glasses are set on a wooden surface, and the background is softly blurred, showing warm, bokeh light spots. The text 'BOOSTA MED BIRA' is overlaid in large, bold, black serif font across the center of the image.

BOOSTA MED BIRA

Sommelieren och kocken Klas Lindberg och sommelieren Sanna Blomquist har testat hur olika slags öl kan förhöja och förstärka maträtter. De hittade ett par favoriter och några mindre lyckade kombinationer.

RECEPT KLAS LINDBERG TEXT SANNA BLOMQUIST FOTO GÖRAN HENCKEL



FRUKTIGT TILL SALTA RÄTTER

En smakrik rätt på potatisterrin, ansjovis och rökt lax. Salta smaker och krämiga konsistenser är på många sätt en drömkombination till öl. Här letade vi därför efter ett mer smakrikt öl, så som en fruktig ale eller en mörkare lager. För att dämpa nyfikenheten provade vi också en klassisk ljus lager och ett veteöl.

1. CARLSBERG HOF

Ölet tappade mycket av sin smak tillsammans med maten. Synd, tyckte Klas, som helst dricker Hof till allt.

2. WEIHENSTEPHANER HEFEWEISSBIER – ALKOHOLFRI

En okej kombination för den som önskar ett alkoholfritt alternativ.

3. PAULANER WEISSBIER

Ett öl som dominerar, vilket gjorde att matens smaker kom lite i skymundan.

4. BEDARÖ BITTER

Ölet upplevdes mindre bittert samtidigt som både öl och mat blev smakrikare tillsammans.

5. JACOBSEN SAAZ BLONDE

En riktigt bra kombination där ölets fruktighet kom väl fram.

6. BROOKLYN BROWN ALE

Bästa kombinationen där saltan fick en boost av sötman i ölet.

Bästa kombinationen!



Ansjojisterrin med brynt lök och lax

Väldigt klassiska smaker som jag uppskattar mycket. Terrinen är toppen att göra till många. Vill man få riktigt snygga bitar fryser man terrinen lätt och skär den halvfrusen, då blir snitten snyggare.

4 portioner

- 200 g mandelpotatis
- 3 gelatinblad
- 1 gul lök
- 1 msk smör
- 100 g rökt lax, skivad
- ½ dl crème fraiche
- 3 msk grovt hackad dill
- ½ dl ansjovisspad
- salt och malen svartpeppar

TOPPING

- 5 ansjovisfiléer
- 3 msk crème fraiche
- 5 cm pepparrot
- 1 citron, rivet skal
- dillvippor

DU BEHÖVER OCKSÅ

- en avlång terrinform
- plastfolie

1 Klä terrinformen med plastfolie. Skala potatisen och koka den mjuk i saltat vatten. Lagg gelatinet i blöt. Skala och finhacka löken. Stek löken långsamt i smör, krydda med salt och peppar. Häll av potatisen och ånga den torr. Dela laxen i grova bitar.

2 Värm upp crème fraichen och smält gelatinet. Krossa potatisen och vänd ner den tillsammans med lök och lax. Smaksätt med dill, ansjovisspad, salt och svartpeppar. Häll upp i formen så att terrinen blir ca 3 cm hög. Låt stelna i kyl minst 2 timmar.

3 Servering Skär terrinen i bitar med en fuktig kniv. Dela ansjovisfiléerna på längden. Riv pepparrot fin. Toppa varje bit med ansjovisfilé, crème fraiche, pepparrot och citronskal. Dekorera med dill.



Råbiff med hyvlad rödbeta och kapris

Härligt tilltugg som kan göras även med andra rotfrukter, som selleri eller kålrot. Köp kött av absolut högsta kvalitet. Arbeta råbiffen bara lätt så att köttet blir fluffigt.

4 personer

- 2 rödbetor
- 1 krm fänkålsfrön
- 1 tsk finhackad schalottenlök
- 1 tsk smör
- 1 msk kapris
- 100 g grovmalet eller skrapat nötkött
- 1 tsk vinäger
- fänkålsdill
- 2 msk grovt ströbröd av surdegsbröd
- 1–2 msk olivolja
- salt och malen svartpeppar

DU BEHÖVER OCKSÅ

- mandolin

1 Koka rödbetorna mjuka i saltat vatten. Rosta fänkålsfröna i torr panna och mortla fint. Fräs schalottenlöken i smör. Hacka kaprisen grovt.

2 Hyvla den ena rödbetan i tunna skivor, ca 1 mm, med hjälp av mandolin. Stansa skivorna runda, 4 cm diameter. Skär den andra betan i ½ cm tjocka skivor och stansa dem runda, 2 cm diameter. Krydda den tjocka skivan med fänkålsfrön, salt, svartpeppar och olivolja. Pensla den tunna skivan med olivolja och vinäger och salta.

3 Servering Krydda köttet med lök, kapris, salt, svartpeppar och olivolja. Forma små torn som passar den tjocka rödbetskivan. Lägg på en kvist fänkålsdill och lite ströbröd. Toppa med den tunna skivan. Servera genast.



LÄGRE BESKA TILL LÄTTA SMAKER

Till en grovt hackad råbiff med rödbeta och fänkål trodde vi att öl skulle vara ett klockrent val, men avsaknaden av en fetare kräm visade sig göra kombinationen svår. I brist på ölvänliga tillbehör behöver vi därför välja ett öl med lägre beska. Ljusare ale och välbalanserade mörka ölsorter är förslag på detta.

1. PILSNER URQUELL

Blev en aning för bitter kombination eftersom beskan i ölet ökade markant. Fungerar bättre till kraftigare mat.

2. NILS OSCAR LJUS LAGER

Bra kombination där öl och mat fick en fin harmoni. Ölet upplevdes fruktigare.

3. DUVEL

Klas gillade kombinationen, då ölet hade en bra syra som lyfte råbiffen. Sanna upplevde att ölet tog över och att råbiffen tappade sin elegans.

4. SIERRA NEVADA – PALE ALE

Här tog ölet över helt, det skulle nog gå bättre till lite kraftfullare och smakrikare rätter.

5. JÄMTLANDS PORTER

Spännande!

En spännande och överraskande god kombination, kull!



MÖRKT LOCKAR FRAM SÖTMAN

En krämig jordärtskockssoppa med svamp kan knappt bli olvänligare. Här är ett utmärkt tillfälle att själv experimentera lite. I vår provning visade det sig att ett mörkt, balanserat öl som lockade fram sötman i jordärtskockan blev den allra bästa kombinationen.

1. KUNG MARKATTA LJUS LAGER

Kombinationen var helt okej, men varken ölet eller maten tog för sig. Helt OK för den som vill ha en mildare smakkombo och lägre alkoholsstyrka (2,8 %).

2. JÄMTLANDS BÄRNSTEN

En schyst kombination där ölet fick en något bitter eftersmak.

3. PUNK IPA BREW DOG

Alla smaker förstärks och eftersmaken av öl dröjer kvar länge.

4. ST ERIKS 80 SHILLING *Töntigt gott!*

Töntigt gott, säger Klas om denna skotska ale. Smakerna ändrades mycket och växte till en ny, stor helhet som avrundas med en lång, god eftersmak.

5 SOTHOLMENS STOUT

I mindre mängd fungerar det bra, ölet tar dock snabbt ganska stor plats.

Jordärtskockssoppa med trattkantareller

Skockorna steks med salt, som drar ut stärkelsen, och man får en naturligt sötare soppa. För bästa smak, välj en gräsig och god olivolja till smaksättning.

4 portioner

- 300 g jordärtskockor
- 1 gul lök
- 2 vitlöksklyftor
- 1 tsk salt
- 1 dl vitt vin
- 4 dl kycklingbuljong
- 1 dl grädd
- ev 1–2 tsk vinäger
- 3 msk gräsig olivolja
- 50 g trattkantareller
- 1 msk torkad trattkantarell
- 1 timjankvist
- 1 tsk vinäger
- 2 tsk olivolja
- salt och malen svartpeppar

1 Skala jordärtskockorna. Skala lök och vitlök och skär i bitar. Tärna några av skockorna till 1 dl fina tärningar och lägg dessa i kallt vatten.

2 Fräs resten av skockorna med lök och vitlök i olivolja tillsammans med salt. Häll på vinet och koka samman. Tillsätt buljongen och koka skockorna mjuka. Häll på grädd, ge soppan ett uppkok och mixa helt slät. Krydda med salt, peppar och eventuellt lite vinäger. Rör ner den gräsiga olivoljan.

3 Ansa de färska trattkantarellerna. Mixa de torkade till grovt pulver. Koka skockatärningarna i saltat vatten 20 sekunder, kyl dem genast, de ska vara riktigt krispiga. Repa timjankvisten. Vänd samman tärningarna med svampen. Krydda med timjan, salt, peppar, vinäger och olivolja.

4 Servering Fördela svamp och skocka i fyra varma djupa tallrikar och pudra försiktigt lite svamppulver ovanpå. Avsluta med att hälla upp varm soppa vid bordet.

Jag gillar idén att kombinera torkad och färsk svamp. Det smakar väldigt mycket mer och speciellt när den torkade svampen värms upp, då doftar det riktigt härligt.



Chokladkaka med brynt smör och hasselnötter

I de flesta bakverk som innehåller smör kan detta bytas ut mot brynt smör. Mer smak, vackrare färg och fantastisk doft! Gör du bakelser av större modell blir baktiden något längre än vad som anges i receptet.

40 små eller 6 stora bakelser

- 100 g smör
- 100 g mörk choklad, 64 %
- 2 ägg
- 3 ½ msk strösocker
- ¾ dl vetemjöl

SALTA HASSELNÖTTER

- 50 g hasselnötter
- 2 msk smör
- 1 tsk havssalt

TILL SERVERING

- ½ dl kakao
- lättvispad grädde
- ev flingsalt

DU BEHÖVER OCKSÅ

- minikupolformar eller större formar i silikon

1 Värm ugnen till 175°. Bryn smöret och låt det svalna något. Smält chokladen i smöret och rör slätt. Vispa ägg och socker fluffigt. Vänd ner äggvispet i chokladen, vänd samman lätt och sikta ner mjölet. Fyll smeten i minikupolformar.

2 Baka i ugn tills kakorna precis sätter sig, ca 3 min. De ska vara väldigt kladdiga. Frys kakorna genast och ta ut dem ur formen när de är fasta. Låt kakorna tina.

3 Salta hasselnötter Värm ugnen till 150°. Lägg nöterna på en plåt klädd med bakplåtspapper. Rosta nöterna 15 min, eller tills de är gyllene. Skala nöterna och stek dem sedan i smör tillsammans med salt. Låt rinna av på papper.

4 Servering Värm ugnen till 175°. Återvärm kakorna precis före servering 1 minut och pudra försiktigt med kakao. Servera med hasselnötter och grädde. Strö eventuellt över flingsalt.



MUSTIGT ÖL TILL DESSERTEN

Mörk kladdkaka med salta hasselnötter ska på papperet vara en lika ölvänlig rätt som potatisterrinen med ansjovis. Trots vetskapen om detta blev vi glatt överraskade när så också var fallet. De mörkaste ölsorterna som porter och stout visade sig vara allra bäst, men även lagern fungerade bra. Väldigt roligt att vi fick avsluta provningen med den absolut bästa kombinationen.

1. ÅBRO SIGILL

En förvånad panel konstaterar att kombinationen fungerar bra. Intressant.

2. DUGGES GUSTAV FINGERS

Tack vare sältan i hasselnötterna fungerar kombinationen bra.

3. BARNEY FLATS OATMEAL STOUT

Här framträder en karamellsmak hos ölet ihop med kakaon. Kul, riktigt bra.

4. CARNEGIE PORTER 175

WOW!

Oj, vad bra! Sältan tillför något extra och lyfter rätten många nivåer. WOW, säger vi.