



S.O.S

Jeanette Ekerås – Mormor Bättys Kringlor

S.O.S är mackan som tar upp det gamla genuina. Hur många människor i Sverige har inte överlevt nödåren på sill och potatis. Idag en delikatess. Serverad på en genuin rågbrödkaka med Smörstekt dubbelpanerad matjessill, kokt saltad potatis, confiterad äggula, brynt smörmajonnäs och stenbitsrom får den även nutidsmänniskan i Sverige att överleva dagen. Idag är detta klassiska smaker som finns med i alla våra svenska högtider, inte undra påt så gott som det är.

Jag har valt att använda enkla, billiga råvaror om är lätta att få tag på i vilken butik som helst men använd såklart helst lokala ekologiska råvaror. Mackan är dessutom enkel att konvertera till både vegetarisk och vegansk.

Brödkakor:

50 gr jäst eller 1 dl rågsurdeg
6 dl Mjolk
1/2 msk Salt

1/2 dl ljus honung
50 g Smör, rumstempererat
11-13 dl rågsikt
1 tsk kummin

Blanda samman alla ingredienser till en smidig deg, dela degen i 250 grams bitar och rundriv, låt jäsa under duk på mjölad skiva ca 30 minuter under duk.

Kavla ut till runda brödkakor, nagga och lägg på plåt, jäs till dubbel storlek. Baka i ugn 230 gr ca 15 minuter.

Brynt smörmajonnäs:

Bryn ca 50 gr smör och låt svalna.
2 äggulor
1 tsk vitvinsvinäger
1 tsk fransk senap
1 dl matolja neutral.
Salt

Mixa äggulor, vinäger och senap med en stav, droppa försiktigt i det brynta avsvalnade smöret och sedan oljan till lagom konsistens. Salta efter tycke.

Smörstekt panerad matjessill:

Torka av matjessillen, doppa i vetemjöl, sedan i uppvispat ägg och slutligen i ströbröd.
Bryn den snabbt i smör i en stekpanna.

Confiterad äggula:

Lägg råa äggulor i en ugnform, täck med neutral matolja. Baka i 75 gr varm ugn ca 1 timme. Låt svalna.

Montering: Lägg salladsblad på brödkakan, skiva kokt kall saltad potatis och lägg på brödet, skiva upp sillen i mindre bitar och lägg på, spritsa ut klickar av den brynta smörmajonnäsen, lägg på små klickar av stenbitsrom, de confiterade äggulorna, skivad rödlök, lite dill, gräslök och rivet citronskal. NJUT!