

Simpelthen genial

En crock-pot bruger lang tid på at lave din mad i ro og mag, mens du for eksempel er på jobbet eller i byen. En ny model kan desuden gøre det samme job lige så hurtigt som en trykkoger.

TEKST OG FOTO PER A. BORGLUND

EN SÅDAN maskine er utrolig praktisk. Om morgen smider du alt i, som du vil have tilberedt, og når du kommer hjem, er middagen fiks og færdig. I løbet af otte timer har den kogt en skank, grønsager og alt det, du ellers måtte ønske, mørt og fint.

Uden fare for overkogning, uden at noget bliver tørt, brændt på eller ødelagt.

En crock-pot er et "must" for dig, som af og til ønsker sig et færdiglavet måltid i samme øjeblik, du træder over tærskelen, uden at nogen har været hjemme og kokkereret.

Maks én time

Nu er maskinen kommet i en ny generation, betegnelsen Express siger vel alt om den. Og i samme koger er der nu en funktion til trykkogning. Otte færdige programmer gør dig i stand til at koge længe, koge kort, brune og dampe.

Trykkogeren vil gøre dig i stand til at tilberede «hvad som helst» på maks. en time.

Det er denne funktion, jeg har testet.

«Du kan føle dig tryk, for maskinen har et lufttæt låg, som låses og forbliver tæt også under højt tryk», står der beroligende i brugsanvisningen.

For hele hemmeligheden ved trykkogning er, at netop det høje tryk inde i gryden bevirker, at vandets kogepunkt bliver på over 100 grader. Det betyder, at kogetiden bliver betydeligt reduceret.

Sejt oksekød

Jeg købte et stykke oksetykkam, et velmagende, men ak så sejt kød. Normalt skal det varmebehandles i flere timer for at blive mørt. Jeg skar kødet i store stykker og brunede det i en stegepande.

Så havnede det i crock-pottens gryde, sammen med rodgrønsager, løg, hvidløg, tomatpuré, svamp, vand og lidt fond. Der skal naturligvis en vis mængde væske til

fakta

Crock-Pot Express Multicooker

Kapacitet: 5,7 liter.
8 forhåndsindstillinger.
Selve gryden tåler opvaskemaskine.
Pris: **1699,-**
(eksempel fra Elkjøp)
Brugsanvisning på dansk, svensk opskriftshæfte.



PÅ KØKKENBORDET:

Også den nye crock-pot ser fin ud, tager kun lidt plads og har et overskueligt og idiotsikkert display.



PERFEKT:

Kødet kan deles helt uden brug af redskaber, tykkammen er fuldstændig mørt og silkeblød efter blot tre kvarter.

for at skabe dampen.

Maskinen bruger lidt tid på at blive varm. Da den fortalte, at opvarmningen var klar, satte jeg timeren på 45 minutter. Efter tre kvarter kommer der besked om, at arbejdet er klart, og nu skal crock-potten få lov til at have fred i 10 minutter, før du åbner en ventil og slipper dampen ud. Forsigtig!

Når maskinen er færdig med at fræse, er det bare at åbne låget.

Og langdistanceløberen viser sig at være en fabelagtig sprinter også. Kødet er færdigt, fuldstændigt mørt. Du har ikke brug for nogen form for redskab til at dele det op.

Crock-pot er simpelthen en genial opfindelse.



MAT FRA NORGE nr 2, 2019