



MAT FRA NORGE nr 2, 2019

Rett og slett genial

En crock-pot bruker lang tid på å lage maten din i ro og mak, mens du for eksempel er på jobb eller tur. En ny modell kan i tillegg gjøre den samme jobben like kjapt som en trykkoker.

TEKST OG FOTO **PER A. BORGLUND**

EN SLIK maskin er utrolig praktisk. Hiv oppi det du vil ha tilberedt om morgenen, og du kommer hjem til fiks ferdig middag. I løpet av åtte timer har den kokt en svineknokke, grønnsaker og det du ellers måtte ønske, mørt og fint. Uten fare for overkoking, at noe blir tørt, svidd eller ødelagt.

En crock-pot er et must for den som innimellom ønsker seg et fikt ferdig måltid i det øyeblikk du går over dørstokken, uten at noen har vært hjemme og kokkelert.

Maks én time

Nå har maskinen kommet i en ny generasjon, begrepet express sier vel sitt. I den samme kokeren er det nå en funksjon for trykkoking. Åtte ferdige programmer gjør deg i stand til å koke lenge, koke kort, brune og dampe. Trykkokokeren skal gjøre deg i stand til å tilberede «hva som helst» på maks en time.

Det er denne funksjonen jeg har testet.

«Du kan føle deg trygg, for maskinen har et lufttett lokk som låses og forblir forseglet også under høyt trykk», heter det beroligende i bruksanvisningen.

For hele hemmeligheten med trykkoking er at nettopp det høye trykket inne i kjelen gjør at vannets kokepunkt blir på over 100 grader. Det betyr igjen at koketiden blir betydelig redusert.

Seigt storfekjøtt

Jeg kjøpte høygrøgg av storfe, et smakfullt, men akk så seigt kjøtt. Normalt skal det varmebehandles i noen timer for å bli mørt. Jeg skar kjøttet i store stykker og brunet det i en stekepanne.

Så havnet det i crock-potens kjele, sammen med rotgrønnsaker, løk, hvitløk, tomatpuré, sopp, vann og litt fond. Det skal naturligvis en viss mengde væske til for å skape damp.

Maskinen bruker litt tid på å bli



Fakta

Crock-Pot Express Multicooker

Kapasitet: 5,7 liter.

8 forhåndsinnstillinger.

Selve gryten tåler oppvaskmaskin.

Pris: **1699,-**

(eksempel fra Elkjøp)

Bruksanvisning på norsk, svensk oppskriftshefte.

PÅ KJØKKENBENKEN:

Også den nye crock-poten tar seg fint ut, tar liten plass og har et oversiktlig og idiotsikkert display.



PERFEKT: Kjøttet kan demonteres helt uten bruk av verktøy, høyryggen er fullstendig mørt og silkemyk etter bare tre kvarter.

varm. Da den sa fra om at oppvarmingen var i boks, satte jeg timeren på 45 minutter. Etter tre kvarter gis det beskjed om at jobben er gjort, og nå må crock-poten få stå i fred i 10 minutter før du åpner en ventil og slipper ut dampen. Forsiktig! Når maskinen har frest fra seg er det bare å åpne lokket.

Og langdistanseløperen viser seg å være en fabelaktig sprinter også. Kjøttet er ferdig, fullstendig mørt. Du trenger ingen former for redskap for å dele det opp.

Crock-pot er stadig vekk en genial oppfinnelse.