

Helt enkelt genial

En Crock-Pot tar lång tid på sig för att laga din mat i lugn och ro, medan du exempelvis är på jobbet eller ute i naturen. En ny modell som även är en tryckkokare kan dessutom göra samma jobb snabbt.

TEKST OG FOTO PER A. BORGLUND

EN SÅDAN här maskin är otroligt praktisk. På morgonen lägger du i det som du vill ha tillagat, och sedan kommer du hem till en färdig middag. På åtta timmar har den lagat fläsklägg, grönsaker och allt annat du vill ha, mörkt och fint. Utan risk för överkokning, eller att det blir torrt, bränt eller förstört.

En Crock-Pot är ett måste för alla som emellanåt vill ha en färdig måltid i samma ögonblick som man kommer innanför dörren, utan att någon har varit hemma och lagat mat.

Max en timme

Nu finns en ny generation av maskinen, termen "express" säger väl sitt. I samma gryta finns det nu en funktion för tryckkokning. Åtta färdiga program gör att du kan laga långkok, snabbblaga, bryna eller ångkoka.

Tryckkokaren ska göra det möjligt för dig att tillreda "vad som helst" på max en timme.

Det är denna funktion som jag har testat.

"Du kan känna dig säker eftersom maskinen har ett lufttätt lock som låses och förblir tillslutet även under högt tryck", säger bruksanvisningen lugnande. För hela hemligheten med tryckkokning är ju att det höga trycket inuti grytan gör att vattnets kokpunkt blir på över 100 grader. Det betyder i sin tur att tillagningstiden minskar betydligt.

Segt nötkött

Jag köpte högrev av nöt, ett smakrikt men ack så segt kött. Normalt ska det värmebehandlas i flera timmar för att bli mörkt. Jag skar köttet i stora bitar och brynte det i grytan på sauté-funktionen. Sedan la jag i rotgrönsaker, lök, vitlök, tomatpuré, svamp, vatten och lite fond. Det krävs naturligtvis en viss mängd vätska för att skapa ånga.

fakta

Crock-Pot Express Multicooker

Kapacitet: 5,7 liter.
8 förinställningar.
Själva grytan kan diskas i maskin.
Pris: 1699,-

Brugsanvisning på svenska, svenskt recepthäfte.



PÅ KÖKSBÄNKEN:

Nya Crock-Pot är också snygg, tar upp lite utrymme och har en tydlig och idiotsäker display.



PERFEKT:

Köttet kan tas isär helt utan verktyg, högrevnen är fullständigt mörk och silkesmjuk efter bara trekvart.

Det tar en stund för maskinen att bli varm. När den sa till att uppvärmningen var klar ställde jag timern på 45 minuter. Efter trekvart meddelar den att jobbet är klart, och nu ska Crock-Potten stå i fred i 10 minuter innan du öppnar ventilen och släpper ut ångan. Försiktigt! När maskinen har fräst färdigt, är det bara att öppna locket.

Och långdistanslöparen visar sig vara en fantastisk sprinter också. Köttet är färdigt, fullständigt mörkt. Du behöver inget redskap för att dela det.

Crock-Pot är alla gånger en genial uppfinning.



MAT FRA NORGE nr 2, 2019