

Haggis 2.0

Ett recept utarbetat av Hans Sundquist 2012

VAD MAN BEHÖVER:

- Tillgång till ett väl utrustat kök
- Ingredienser (se nedan)
- Tid och energi

FÖRTEXTER

- | | |
|------------------|-----------------------|
| • Plats | Korskrogens Bygdegård |
| • Kock | Hans Sundquist |
| • Recept | Hans Sundquist |
| • Assistent nr 1 | Elektrolux |
| • Assistent nr 2 | Arne Hellberg |
| • Dokumentation | Arne Hellberg |

INGREDIENSER:



- Lammfog 250g (kocht vikt, tappar 20-40% av vikten samt eventuella ben)
- Nötkött 250g (kocht vikt) exempelvis fransyska
- Nötlever 250g (kocht vikt)
- Njurtalg 175 g (från nötkreatur)
- Krossade havregryn 3,0 dl Från Saltå Kvarn (1 förpackning på 500g är ca 8 dl)
- Buljong 5,0 dl Buljong eller tärning
- Gul lök 2 st
- Färskriven Muskot ½ tsk (alt. 1 tsk om man inte har muskotnötblomma)
- Muskotnötblomma ½ tsk (2-3 st stött i mortel)
- Cayennepeppar ¼ tsk
- Koriander (mald) ¼ tsk
- Salt 1 msk
- Svartpeppar 1 msk Grovmalen. Alternativt mellanmalen (lite mindre mängd)

PRODUKTION

Här kommer beskrivningen av hur Haggis 2.0 tillverkades 2012-04-09.

Man kan göra på annat sätt, men.... ☺

KOKNING OCH ROSTNING

Lammköttet och **Nötköttet** hanteras på samma sätt.

Köttet kokas, var för sig, i en stor gryta (skumma väl) i ungefär 1 -1.5 timmar, tills köttet lossar från benen. Tag upp köttet ur grytan och låt det sedan svalna.

Tips: Detta kan med fördel göras kvällen innan.

Ingen **buljong** sparas utan den görs på tärningar istället.



Levern: Den skivas och läggs i kallt vatten, koka upp, skumma väl, koka ytterligare i 10-15 minuter innan den tas upp ur grytan och sedan får svalna



Havregrynen rostades i stekpanna, under omskakning så de inte bränns vid.



Hans är dock osäker om de verkligen behöver rostas då man i det här fallet har havrekross som redan är torrt. I jakten på bästa resultat så rostades de i alla fall.

MALNING

Malning av kött är nu nästa steg. Till detta behöver man en rejäl assistent!



1955 års modell tror vi att det är ☺

Sammanlagt maldes följande mängder (med 4,5 mm skivan)

- Nötkött 645 gram
- Lammkött 935 gram
- Lever 833 gram
- Njurtalg 819 gram

Så det blev, som man kan förstå då man jämfört med receptet, flera laddningar att göra.

Färdigmalet:



Fyra skålar med talg, lever och kött

Löken mals också. Vi malde "en bunt" sådana.

KRYDDNING

Kryddorna ska malas ner (mortel)



Salt, Koriander, Cayennepeppar, Muskotnät, Muskotblomma, Svartpeppar



Muskotnöt



Kryddfet, med allt malet och klart

BLANDNING

Sedan är det alltså dags för att bygga ihop en haggis av allt detta. Steg ett är att leta reda på den största grytan/kastrullen som finns i närheten! Blanda sedan ihop rätt proportioner av nöt, lamm, lever och talg storgrytan och sedan lägga till kryddorna, de rostade havregrynen (krossen) samt en halv liter buljong.

Blandningen blir något i stil med det här



Fotografen är lite osäker om allt hållts i på den här bilden, men det saknas inte mycket i alla fall 😊

PORTIONERING

Rent praktiskt kan det vara bra att ha folieformar. Vi fyllde ett antal sådana vartefter vi gjort en sats. Receptet ger fyra aluminiumformar á 8,5 dl.

Det går ungefär tre portioner i en folieform (kan vara lite beroende aptit och tillbehör 😊)



BADNING

Tre folieformar får plats på långpanna. Den vattenfylls så att det hela kan gå in i ugnen i ett vattenbad.



Ugnen sätts till 150 C och där får sedan formarna gotta sig i tre timmar. Man kan behöva fylla på vatten emellanåt.

Ju fler ugnar desto snabbare blir det klart när man gör mycket ☺
Med varmluftsugn kan man ha flera långpannor inne samtidigt.

SERVERING

Haggis kan med fördel serveras med med neeps och tatties (kålrot mosas med smör och potatis mosas med smör och grädde = "stompad potatis").

Sås kan man göra själv (om man inte köper Jensens whiskysås + 2,5 dl grädde)

- 2,5 dl grädde
- 2,5 dl buljong/fond
- 2 tsk Grov senap, eller mer
- 1 tsk Dijon-senap, eller mer
- 3 msk whisky, minst...
- Koka ihop någon minut och smaka av med:
- Salt o Peppar och ev. mer senap och whisky

EFTERTEXTER

- Haggisreceptet genomfördes och dokumenterades måndagen 2012-04-09 (Annandag påsk) i Korskrogens bygdegård.
- Inga skyldiga eller oskyldiga djur skadades eller dödades i samband med tillagningen (det hade hanterats långt innan)
- De som avsmakat resultatet har uttryckt sig mycket positivt.
- Förutom whiskysås går det bra att dricka whisky till också ☺
- Ingen räkning för magpumpning eller liknande har inkommit till redaktionen.
- Receptet anses nu ha utvecklats till ett färdigt format och det förväntas inte vara föremål för någon större förändring.
- Var och en som nyttjar detta haggisrecept åligger det att ombesörja bjudandet av minst en dram av en god single malt whisky till receptskaparen.

Må denna haggis vara med er!

Önskar

Arne Hellberg

Hans Sundquist