



Griskött i olika
former
Maarit Rouhiala och
Ben Wiberg

Åshöjden, 12.11 2008

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

| | |
|---|-----------|
| Kvällens program | 3 |
| Inledning..... | 4 |
| Varför äter judar och muslimer inte griskött? | 4 |
| Griskött – det viktigaste köttet i Finland | 5 |
| Maarit Rouhialan tutkimuksen johtopäätökset | 6 |
| Ugnsbakat revbensspjäll | 10 |
| <i>Titas asiatiska grisfilé</i> | 11 |
| Korv | 12 |
| <i>Grispâté</i> | 13 |
| <i>Fyllda griskotletter</i> | 14 |
| <i>Gris-schnitzel</i> | 15 |
| <i>Pak-choi grisdolmar</i> | 17 |
| Mos med lime | 18 |
| Senap | 19 |
| Savoykål med bacon | 20 |
| Kålrotslåda | 21 |
| <i>Lök-confitt</i> | 22 |

*Förrätterna läggs upp på en talrik i små bitar, köttbitarna
tex skärs i minst 4 delar*

**Varmrätterna läggs upp på talrik i köket och serveras,
inte för mycket per portion**

Kvällens program

- Snabb genomgång av resepten
- Tillredningen av maten börjar med de arbetsskeden som kräver mest tid
- Maarit presenterar sin undersökning om amatörkockarnas motivatorer
- Alla grupper deltar i dukningen då tillredningen av maten tillåter detta
- Rätterna serveras upplagda på tallrik, dock så att en portion består av flera rätter
- Vi kommer ihåg att duka ut, diska och städa

Inledning

Varför äter judar och muslimer inte griskött?¹

Enligt den 3:e Moseboken i Gamla Testamentet begränsas djur som människan får äta till enbart de djur som idisslar och har fyra fötter med helkluvna klövar. Denna definition utesluter griskött. I Koranen (5:4) finns ett uttryckligt förbud mot "svinets kött".

Det har gjorts en del försök att förklara dessa förbuds rationella orsaker. En populär förklaring till förbuden är att griskött förr i tiden var en källa till farliga parasiter, dvs trikiner. En annan förklaring är att grisar inte är flockdjur.

Många samhällen i dåtidens Mellanöstern, där vatten alltid varit en bristvara, kunde endast behålla djur som kunde förflyttas mellan betesmarker. Nötboskap och får lämpade sig bättre för ett nomadiserande liv än grisar.

En tredje förklaring är att grisars reglering av kroppstemperaturen inte är så effektiv. De behöver externa medel, t ex vatten, för att kunna svalka sig och sänka kroppstemperaturen till normala nivåer. Klimatiska förhållanden och den begränsade tillgången på vatten var ett hinder mot grishushållning.

Det måste påpekas att de flesta praktiserande människor inom både judendomen och islam i allmänhet avvisar sådana förklaringar som alltför spekulativa.

¹ Källa: Svenska Livsmedelsverket

Griskött – det viktigaste köttet i Finland²

Griskött är det kött som finländarna producerar och konsumerar mest. Griskött är också köttindustrins viktigaste exportprodukt. Exporten riktar sig i huvudsak till Ryssland, Sverige, Estland, Norge och Japan. År 2007 producerades det 213,2 miljoner kilo griskött. Grisköttsproduktionen har visat en jämn stigande trend under Finlands EU-medlemskap.

En allmän utvecklingstrend inom svinskötseln är att antalet gårdar har minskat samtidigt som produktionen har ökat. År 2007 fanns det ca 2 800 svingårdar, dvs. åtta procent färre än år 2006. En bättre grisproduktion har gjort produktionsökningen möjlig.

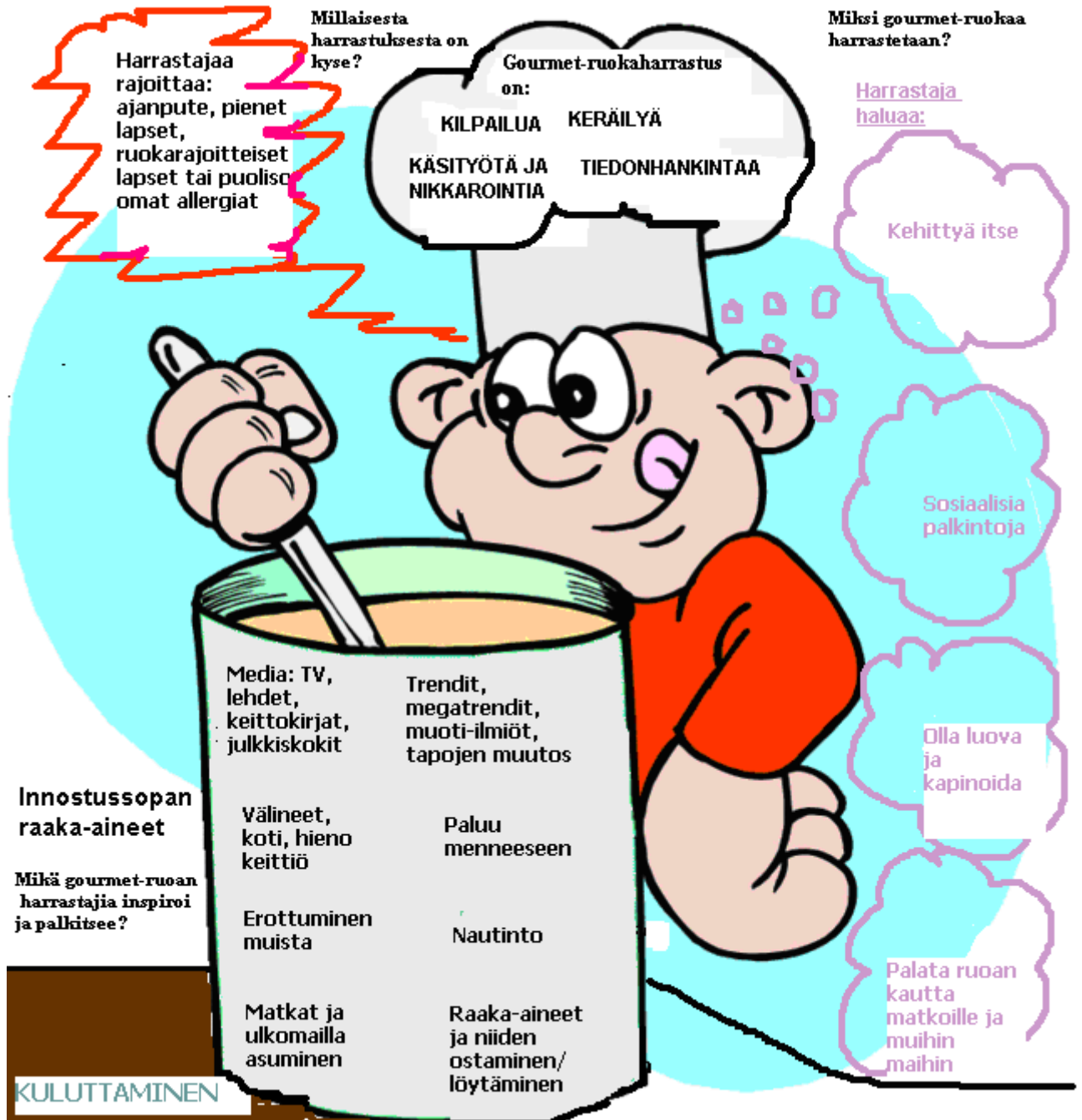
Ett gödsvin slaktas vid ca 5-6 månaders ålder. År 2007 var slaktvikten för gödsvin i genomsnitt 85 kilo.

Den nationella kvalitetsstrategin och djurhälsovården garanterar att produktionskedjan för finskt griskött är öppen och pålitlig. Fokusen i produktionen ligger på grisarnas hälsa. Med tanke på djursjukdomar är läget inom den finska svinskötseln ett av de bästa i Europa. Våra grisar har inga allvarliga sjukdomar och även salmonella är väldigt sällsynt på svingårdar.

Svinaveln har för mål att producera muskulösa grisar med låg fetthalt. Till följd av aveln och forskningen kring utfodring är det möjligt att utnyttja foder bättre än tidigare vilket har lett till att grisarna växer avsevärt snabbare.

² Källa: Jord- och skogsbruksministeriet

Maarit Rouhialan tutkimuksen johtopäätökset



Yllä oleva kuva kuvaa tutkimukseni tuloksia. Kokin hatussa näkyvät Stebbinsin harrastusteoria osat, uutta on vasemmalla puolella kuvatut harrastusta rajoittavat tekijät. Kokin oikella puolella on kuvattuna se, mitä harrastajat harrastukseltaan haluavat. Alkuoletuksenani olivat itsensä kehittäminen ja sosiaaliset palkinnot. Uutena tähän tulivat luovuuden ja kapinan halu sekä paluu ruoan avulla muille maille. Innostusta saatiin alkuoletukseni mukaan mediasta, trendeistä, välineistä, paluusta menneeseen, distinktiosta ja nautinnosta. Tutkimukseni mukaan tärkeitä innostuksen lähteitä olivat etenkin raaka-aineet ja ulkomailla asuminen. Kuluttamisen tärkeys oli hieman alkuoletustani pienempi.

Tämä tutkimus pohjautuu kahteen aiempaan gourmet-ruokaharrastusta käsittelevään tutkimukseen. Aloittaessani työn kesällä 2006 oletin saavani hyvin samansuuntaisia tuloksia, kuin Bugge (2003). Epäilevämmiin suhtauduin alan suureen guruun Stebbinsiin, jonka tutkimukset pitivät gourmet-ruokaharrastajia käsityöläisinä ja nikkaroiijina. Tämän tutkimuksen mukaan näyttäisi siltä, etteivät suomalaiset gourmet-ruoan harrastajat pyri niin voimakkaasti distinktion, kuin Buggen norjalaiset virkasiskot. Omassa tutkimuksessani oli hienoinen miesenemmistö haastateltavissa, tällä on voinut olla vaikutusta myös tulosten erilaisuuteen. Omat haastateltavani eivät siis pitäneet muista, itseään huonompina pitämistään henkilöistä, erottumista tärkeänä motiivina harrastukselleen. Kaiken kaikkiaan heidän kotoinen maailmansa oli keittiökeskeinen, mutta eri tavalla, kuin olin odottanut. Heille ei tuntunut olevan niin tärkeää ympäröivä materia, vaan luovuus. Harrastuksessaan heissä pääsi irti luova kokki, keittokirjailija ja taiteilija. Tähän omaan maailmaan pääsivät sisälle samoin ajattelevat ja läheiset ystävät, jotka harrastivatkin kaikki ruokaa ja juomaa. Tuntuikin siltä, että työssään stressaantuneet harrastajat käpertyivät omaan kotiinsa viikonloppuisin harrastamaan yhdessä perheen ja hyvien samanhenkisten ystävien kanssa. Einestensyöjien lapsia surkuteltiin, mutta energiaa ei ollut sen kummemmin heidän ajattelemiseensa. Toisaalta voi olla, että suomalainen yhteiskunta on luokkautunut ja ruokatottumuksissa näkyy eri ryhmien erot erittäin räikeinä. Haastatellut kuuluivat sitten siihen hyväosaiseen, koulutettuun ja varakkaaseen luovaan luokkaan. Haastattelemissani harrastajissa näkyy aimo annos kapinaa. He eivät helposti hyväksy harrastukseensa auktoriteetteja olivat ne sitten julkkiskokkeja, ravintoloita, keittokirjoja tai ruokalehtiä. Kaikkia näitä kohtaan oltiin erittäin kriittisiä. Ulkomaailmasta saadaan kuitenkin runsaasti vaikutteita, mutta harrastajat haluavat säilyttää itsellään valinnan vapauden ja vapauden poimia vaikutteita, soveltaa ja jälleen luoda uutta.

Tavaran kerääminen ja kuluttaminen oli norjalaisille myös tärkeä osa harrastusta. Omat haastateltavani toki pitivät kauniista tavaroista, mutta olivat yllättävän valmiita luopumaan kaikesta tarpeettomasta. Loppujen lopuksi olennaisia harrastukselle olivat vain kunnon veitset ja pannut ja naisille salaattilinko. Keittiö oli monille haastatelluille jatkuvan kehittelyn ja varustelunkin kohde, mutta pienessä keittiössä ja vähemmällä välineillä harrastettiin aivan yhtä intensiivisesti. Stebbinsin mukaan gourmet-ruokaharrastus oli lähinnä nikkarointia ja käsityötä. Itse oletin työtä aloittaessani, että se olisi yhdistelmä keräilyä, tiedonhankintaa, kilpailua ja vähäisimpänä käsityötä. Stebbinsin teoria piti tässä siinä mielessä paikkansa, että muutamat kokivat käsillä tekemisen erityisen rentouttavaksi. Toisaalta omakin oletukseni puolustaa paikkaansa, sillä harrastajat kilpailivat keskenään, olivat erittäin tiedonjanoisia ja keräilivätkin. Tosin, olin oletanut heidän haalivan materiaa, mutta yllättäen harrastajissa ilmeni raaka-aineiden intohimoinen metsästäjä. Haastateltavani viettivät aikaa marketeissa etsien raaka-aineita ja ulkomailla unohtuivat tunneiksi paikallisiin supermarkkatoihin haaveilemaan uusista raaka-aineista. Tämä ominaisuus korostui erityisesti miesharrastajissa, jotka muutoin inhosivat shoppailua. Toisaalta harrastajat keräsivät myös kokemuksia ja muistoja ihanista aterioista. Tärkeitä olivat myös ulkomailla asuessa saadut muistot, jopa niin tärkeitä, että ruoka oli tärkeä väline muistojen elävöittämisessä.

Nautinto liittyi gourmet-ruokaharrastukseen eri tavoin. Toisaalta saatiin nautintoa onnistumisesta ruoanvalmistuksessa, toisaalta sosiaaliset suhteet liittyivät hyvin voimakkaasti ruoan nauttimiseen yhdessä. Haastatellut vahvistivat omaa käsitystäni siitä, ettei ainakaan pääkaupunkiseudulla ole enää tavallista kutsua ihmisiä kahville, vaan yhdessä ruokaileminen on vakiintunut tapa. Konkreettisesti nautintoa saatiin hyvän ruoan syömisestä. Toisaalta kannettiin huolta terveydestä ja etenkin siitä, että herkuttelu päässyt näkymään liikaa ulkomuodossa. Lähes kaikki haastatellut harrastivatkin useita liikuntamuotoja ja erityisesti naisille liikunta tuntui olevan laihdutuskeino. Pääkaupunkiseudun ja maaseudun ruokakäyttäytymiseroista olisi mielenkiintoista tietää enemmän. Itselläni on aika vähän kontakteja pääkaupunkiseudun ulkopuolelle, mutta tuntui siltä, että Savonlinnassa kahvittelu vieraiden kanssa on vielä yleisempää, kuin tutkimuksessani haastatelluilla henkilöillä.

Harrastajat kokivat luovuutta rajoittavat tekijät hyvin ikävinä. Läheisten ruokarajoitteet ja inhot koettiin luovuutta rajoittavina ja siksi erittäin negatiivisina. Tuskan ymmärtää hyvin, jos ajattelee kuinka tärkeää

harrastajille olivat innostavat raaka-aineet. Kun sitten monen puoliso ei suostunut syömään näitä intohimolla ja rakkaudella saalistettuja raaka-aineita olivat harrastajat turhautuneita.

Yllättävää oli harrastajien voimakas kaipuu ulkomailla sijainneisiin entisiin kotiympyröihin, hyvien raaka-aineiden ja innostavan ruokakulttuurin maihin. Niihin palattiin ruoalla luotujen mielikuvien avulla aina kun pystyttiin.

Mielenkiintoinen jatkotutkimusaihe olisi tämä haastatteluista noussut ruoka keinona palata toiseen aikaan, paikkaan tai elämään. Kuinka yleistä tällainen käytös on, vai liittyykö se vain gourmet-ruokaharrastukseen? Vaihtoehtoisia suuntia on useita. Kiinnostavaa olisi tutkia millaisista kokemuksista näin kiinteä suhde on syntynyt ja verrata laadullisella tutkimuksella henkilöiden kokemuksia. Pitkällä aikajaksolla olisi mielenkiintoista tutkia kuinka kauan nämä tutkitut henkilöt jaksavat keskittyä tähän yhteen vaalimaansa ruokakulttuuriin, ja jos he irtautuvat siitä, mikä sen aiheutti.

Liikkeelle voisi lähteä myös makumuistoista, siitä kuinka ne syntyvät ja kuinka voimakkaita ne ovat. Toisaalta voisi vertailla positiivisten ja negatiivisten makumuistojen eroja. Matkailulliselta kannalta voisi tutkia kuinka voimakkaasti positiiviset makumuistot vaikuttavat matkakohteen uudelleen valintaan.

Tekemäni tutkimus oli hyvin pääkaupunkiseutukeskeinen. Jatkotutkimusta voisi tehdä myös tutkimalla mitä eroja gourmet-ruokaharrastajien välillä on pääkaupunkiseudulla ja vaikkapa maaseudulla tai Pohjois-Suomessa. Eroja voisi tutkia myös korkeastikoulutettujen ja työläisharrastajien välillä.

Nyt haastattelemanani henkilöt olivat urbaaneja ja kansainvälisiä. He palasivat vieraisa maissa saamiinsa makumuistoihin ruoan avulla. Mahdollinen jatkotutkimusaihe olisi verrata maaseudulta muuttaneiden makumuistokäyttäytymistä tällaisiin kansainvälisiin paluumuuttajiin. Tekeekö vaikka lapista muuttanut poronkäritystä ja näkee mielessään kotiseutunsa revontulet ja kutsuu kotiinsa muita lappalaisia padan äärelle viihtymään.

Ugnsbakat revbensspjäll

1½ - 2 timmar, 6-8 personer

Ingredienser

Ca 3 kg Tjockt revbensspjäll av gris
Olja
Salt, socker och vitpeppar

Lägg köttet med skinnsidan ned i en stor kastrull med kokande saltat vatten. Låt köttet sjuda under lock i ca 30 minuter. Tag köttet ur pannan och torka av det noggrannt. Skär längsgående skårar i skinnet med ca 2 cm mellanrum (skär inte ända till köttet). Gnid in skinnet med olja och sedan med resten av kryddorna. Lägg i förvärmad ugn 250 °C. Sänk värmen efter 30 minuter till 200 °C och grädda i ytterligare en halv timme. Tag ut köttet och låt vila ca 10 minuter före det skärs i bitar mellan revbenen. Servera med tex bräserat kål.

Titas asiatiska grisfilé

6-8 personer, 45 minuter

Ingredienser

| | |
|-------|----------------------------|
| 2 st | Gris-inrefilé |
| 1 dl | Ketchup |
| 3 msk | Kinesisk ”5-spice” –krydda |
| 1 msk | Sesamolja |
| 1 msk | Hoi sin sås |
| 1 msk | Sojasås |
| 1 st | Stjärnanis |
| 1 tsk | Ingefära |
| 1 msk | Rödvinsvinäger |

Skär filen i längdriktningen eller till 2 cm tjocka noisetter. Blanda ingredienserna till marinaden och lägg tillsammans med filéerna in i en plastpåse. Pressa luften ur påsen och låt marinera i ½ - 2 timmar. Skrapa överskottsmarinad bort från köttytan och stek på medelhög värme kort stund. Lägg på en ugnform och pensla med marinaden och låt mogna i ugnen på låg värme.

Korv

2 timmar, 10 personer

Ingredienserna skall vara så kalla som möjligt vid bearbetningen.

Ingredienser

| | |
|--------|---|
| 3 kg | Revbensspjäll av gris |
| 2 kg | Bog eller kassler av gris |
| 6 m | Gristarmar |
| 1 tsk | Salt per kg färdig massa |
| | Kryddor: vitpeppar, svartpeppar, muskot, stjärnanis, ”5-spice”, lagerblad, kryddpeppar, koriander, fänköl, timjan eller andra kryddor |
| 1-5 dl | Fond eller vin för utspädning |

Lägg tarmarna i blöt i ljummet vatten för ca 30 minuter. Skär benen ur köttet och avlägsna skinnet, men behåll fettet, skär bort eventuella synliga senor. Skär köttet i långa strimlor just så tjocka att de ryms i köttkvarnens öppning. Mala köttet med det finaste bettet. Tillsätt kryddor och vätska så att smeten blir lös men inte rinnande. Rör om i hushållsmaskin eller med slev tills smeten är ”kladdig”, det tar ca 15 min.

Trä tarmarna på korvtratten och fäst vid köttkvarnen. Mata köttet i jämn takt samtidigt som man drar korven framåt allteftersom skinnet fylls (behövs 2 personer).

Sjud korven i hett vatten ca 30 minuter (får inte koka). Kyl ner och spara eller bryn i ugn eller stekpanna.

Grispâté

1½ timme, 6-8 personer

Ingredienser

| | |
|--------|-----------------------------|
| 1 kg | Malet griskött |
| 200 gr | Bacon |
| 1 tsk | Timjan |
| 1 tsk | Salt |
| 2 st | Vitlösklyftor |
| 10 st | Svartpepparkorn |
| 1 dl | Vittvin |
| 1 tsk | Muskotpulver |
| ¼ | Grisfilé, skuren på längden |

Mal grisköttet och blanda i alla kryddor och vittvinet. Rör om till en jämn massa. Stek grisfilen på alla sidor så den får färg. Fordra en form med bacon och fyll med köttmassan till litet under hälften. Lägg i den stekta filén och fyll på med resten av det malda köttet. Täck över med bacon. Lägg över en tyngd och grädda i vattenbad, ugn ca 125 °C i ca 1,5 timmar (testa genom att sticka en pinne i patén, den är färdig när inget fastnar på den). Tag ut ur ugnen och låt svalna med tyngden på (blir bäst om den får vila i kylskåp ett dygn).

Fyllda griskotletter

½ timme, 6 personer

Ingredienser

| | |
|-----------|---|
| 1 kg | Griskotletter eller grisytrefilé (helst med fett och skinnet på) |
| Ca 150 gr | Smör |
| 1 msk | Dijon senap |
| 2-3 st | Vitlösklyftor |
| 1 msk | Honung |
| | Salt och peppar |

Blanda smör, senap, krossade vitlösklyftor och honung till en pasta. Skär köttet i ca 3 cm tjocka jämna skivor. Skär sedan en påse i köttet. Använd en vass styv kniv och stick in den i köttet (på andra sidan än fett), skär med spetsen av kniven en så stor påse som möjligt, men undvik att föra öppningen för stor. Fyll köttet med smeten, salta och peppra på ytan. Stek i het stekpanna, först fettsidan, sedan på båda sidorna, grädda färdigt i ugn 150 °C, ca 20 minuter.

Gris-schnitzel

½ timme, 6-8 personer

Ingredienser

| | |
|--------|-------------------------|
| 1 kg | Grisfilé |
| 0,5 kg | Cornflakes (osmaksatta) |
| | Salt och vitpeppar |
| | Currypulver |
| 2 st | Ägg |

Tillaga currypulvret (se nedan), blanda det med 2 tsk salt och litet vitpeppar.

Krossa cornflakesen i matberedare eller med mortel.

Skär grisfilen så att det första snittet är ca 1 cm tjockt men inte går igenom utan lämnar ca 1 cm av nedre delen. Det andra 1 cm från det föregående men helt igenom. Vik upp filén och lägg mellan ett lager av plastfolie. Hamra fjärilsbiffen till en möjligast tunn biff.

Lägg currypulvret på ett fat och vänd biffen i det. Vänd sedan i ägggröran och till sist i det krossade cornflakesmjölet. Stek i rikligt med smör på medelvärme ca 1,5 minuter per sida.

Currypulver

| | |
|-------|---------------|
| 4 msk | Korianderfrön |
| 4 tsk | Kumin |
| 4 tsk | Svartpeppar |

| | |
|-------|---------------------------------|
| 4 tsk | Fenkålsfrön |
| 4 tsk | Senapsfrön eller –pulver |
| 4 tsk | Gurkmeja |
| 2 tsk | Cayennepeppar eller chilipulver |

Rosta korianderfröna och fenkålsfröna i torr medelvarm panna. Lyft av värmen och sätt övriga fröna i och låt värmas i eftervärmen. Läg fröna i en kvarn eller mortel, tillsätt pulvren och bearbeta till ett fint pulver (låt fröna svalna innan de bearbetas).

Pak-choi grisdolmar

½ timme, 6-8 personer

Ingredienser

| | |
|-------|------------------|
| 1 kg | Färdig grisfärs |
| 3 st | Pak choi huvuden |
| 2 msk | Soija |
| 2 msk | Sirap |

Skär bort roten från pak choi huvudena och lösgör bladen. Blanchera bladen i kokande vatten ca 30 sekunder, tag ut och låt rinna av. Fördela en dryg tesked grisfärs i mitten av bladet och vik ihop till ett knyte. Sätt knytet i en traktörpanna och häll över 2 msk vatten, 2 msk soija och 2 msk sirap. Låt sjuda under lock ca 15 minuter.

Mos med lime

½ timme, 6-8 personer

Ingredienser

| | |
|--------|--------------------|
| 2 kg | Puikula potatis |
| 1 st | Lime |
| 200 gr | Smör |
| | Salt och vitpeppar |

Koka potatisen tills den är mjuk helt igenom. Häll ut kokvattnet men spara en del av det. Låt potatisen ånga en stund. Blanda i smöret och mosa med en potatismosare. Pressa i limen och blanda om.

Senap

30 minuter, 8-10 personer

Ingredienser

| | |
|-------|-----------------|
| 1 dl | senapsmjöl |
| 1 dl | socker |
| 1 dl | grädde |
| 1 dl | äggulor |
| 2 tsk | vittvinsvinäger |
| 1 tsk | potatismjöl |
| 1 | nypa salt |

Blanda senapsmjöl, socker, potatismjöl och salt väl. Tillsätt äggulor och grädde och blanda till en smet.

Värm smeten under omrörning. Senapen skär sig lätt (den innehåller ägg) så man måst oavbrutet röra om och inte värma den för snabbt. Den är färdig då den är tjock och ”kletig” (den är inte färdig om den smakar rå äggula). Var beredd på att det blir ganska tungt att röra om mot slutet. Tillsätt vinägern och kyl ner i vattenbad, rör om ända tills avkylningen påbörjats. Sätt på rena burkar innan den är helt kall. Sätt burkarna i kylskåp. Håller i kylskåp i flera veckor.

Savoykål med bacon

20 minuter, 6-8 personer

1 st Savoykålshuvud (ca 1,5 kg)
200 gr Bacon
 Salt och peppar
 Smör

Skär savoykålen i 4 delar. Skär bort roten och strimla kålen. Värm baconet i ugn (200 °C, 10 min) eller i stekpanna. Låt torka på hushållspapper så baconet blir frasigt. Fräs savoykålen i smör 2-3 minuter, tillsätt 2 matskedar vatten, salt och peppar och fräs ytterligare ca 5 minuter eller så att kålen just börjar mjukna. Smula baconet och blanda i just före serveringen.

Kålrotslåda

1 timme, 6-8 personer

Ingredienser

| | |
|-------|--|
| 2 st | Stora kålrotshuvuden (ca 1,5 kg netto) |
| 4 dl | Grädde |
| 2 dl | Skorpsmulor |
| 1 dl | Sirap |
| 1 tsk | Ingefära |
| 1 tsk | Muskot |
| ½ tsk | Vitpeppar |
| 1 msk | Salt |
| 1 st | Ägg |

Skala kålrötterna och skär dem i grova bitar. Koka i lättsaltat vatten tills de är mjuka.

Häll av spadet men spara det. Låt rötterna ånga av en stund. Mosa dem sedan i mixer eller med stavmix (vispel går inte eftersom moset då blir ”trådigt”).

Låt skorpmjölet svälla en stund i grädden och blanda det sedan tillsammans med kryddorna och sirapen i rotmosen. Tillsätt kokspad om mosen är för fast (den skall vara tjock men rinnande).

Häll massan i en smord ugnsform, mönstra ytan med en gaffel, strö över litet skorpsmulor, toppa med några smörklickar och grädda i ugn, 180 °C, ca 1,5 timmar.

Lök-confitt

½ timme, 6-8 personer

Ingredienser

1,5 kg Rödlök
2 msk Råsocker
2 msk Honung
 Smör
 Salt och peppar

Skala och skär löken i medeltjocka skivor. Stek i rikligt med smör ca 10 minuter utan att löken får färg. Tillsätt litet salt och peppar samt honungen och sockret då löken börjat mjukna. Låt sjuda tills blandningen får en syltaktig konsistens. Låt rinna av på hushållspapper. Värm upp före servering.