



KÖKSTEVE

INGET FÖR MELKER

Stjärnkocken och krogägaren Melker Andersson har förmodligen världens minsta kök hemma i sin villa. Ytan är max en kvadrat. Men då har han å andra sidan ett gigantiskt stort kök i ett intilliggande hus där han håller matlagningskurser med mera.

– I kokvrån gör vi bara frukost, söndagsmiddagen lagar jag i stora köket. Men vi ska nog bygga ut kokvrån lite.

Vad bör man tänka på när man bygger nytt kök?

– Fundera på hur mycket du egentligen tänker använda köket. Jag har varit i riktiga lyxkök där bruksanvisningen fortfarande ligger kvar i ugnen efter ett år...

Vad är vanliga misstag i hemmakök?

– Att köket är förvaringsplats för allehanda bråte: prydnadsaker, dukar, termosar, tidningar. Man behöver stora och rena ytor för att kunna jobba rationellt. Därför bör man satsa på rejäla förvaringskåp och hyllor. Och en stor ho, så att man kan diska stora skärbrädor – folk har alldeles för små skärbrädor.

Elspis, gas eller induktion?

– Induktion är jättebra. Snabb, enkel, lättkontrollerad och säker. Men har man möjlighet skulle jag komplettera med en gasolring för woken. Och har man råd kan man satsa på dubbla ugnar. Då kan en användas för varmhållning samtidigt som man tillagar i den andra.

– En restaurangdiskmaskin kostar 15 000 kronor. Men då diskas man rent på tre minuter.

Köksö?

– Den är bra, särskilt om man kan sitta och äta vid den. Men den tar mycket plats, det funkar bara om man har ett stort kök.

Svenska folkets intresse för mat är större än någonsin. Kommer det att fortsätta eller avta?

– Vi ser matprogram på teve, samlar på kokböcker och läser mattidningar. Men jag undrar om det är just intresset för mat-

lagnig som är så stort, många verkar mer intresserade av köksprylarna. När jag håller matlagningskurser är det hur man steker en biff som intresserar folk mest. Och hur man gör några grundsåser. Mer avancerade saker klarar de inte att ta in och kommer ändå aldrig att laga själva.

Så, hur steker man en biff?

– Bryn den snabbt runt om på hög värme i skirat smör och olja så att den får en fin yta. Kör den sedan i ugnen på 130 grader i tio minuter. Då blir den perfekt. Är det middagsbjudning kan du steka biffarna i förväg och sedan förvara dem under en fuktig handduk tills gästerna kommer.

Skirat smör?

– Enklast är att smälta det i mikron, och hålla bort botten-satsen. Då försvinner de mjölkprodukter som kan bli brända.

Vad ser du för mattrend?

– Åter till den rena, enkla basmaten, inte så tillkrånglat.

Du menar husmanskost?

– Nej, bara lite mindre avancerade rätter.

Vilka köksmaskiner är viktigast?

– Mixerstaven är oundgänglig när man snabbt vill göra en dressing eller rätta en sås som skurit sig. Riskokaren är en riktigt bra uppfinning.

Köksteve?

– Nej, det är pinsamt. Räcker det inte med att vi har det i vardagsrummet, sovrummet och bilen? Är nästa steg toateve? Jag tycker överhuvudtaget att teveförsoffningen är tragisk.

Internetuppkopplad köks-pc lär vara på gång.

– Hellre det än teve. Då kan man ju kolla recept på nätet.

Bästa material för bänkskivan?

– Jag tycker att sten är för kallt och hårt, och betong för svårt att hålla rent. Självt gillar jag corian, ett kompositmaterial som gjuts exakt så som man vill ha det. Kostar ungefär som sten.

”Jag har varit i riktiga lyxkök där bruksanvisningen fortfarande ligger kvar i ugnen efter ett år...”

Namn: Melker Andersson

Ålder: 42 år.

Yrke: Kock, äger och driver restaurangerna Restaurangen, Fredsgatan 12, Grill och 4:an (TV4:s personalmatsal) och håller matlagningskurser hemma i studion.

Bor: Villa i Saltsjö-Duvnäs

Kan inte äta: Njure har jag svårt för.

Favoritråvara: Bär.

Favorit snabbmat: Äpple. Och sushi.

Favorit husman: Jag är ingen stor vän av husmanskost, men raggmunk är gott.

Mest oundgängliga köksredskap: Kniven.

Om den är välslipad. En bra kniv gör ju det mesta jobbet i köket. Man behöver en kockkniv, en sågtandad och en liten. Men lämna in dem för slipning emellanåt!

Systembolaget eller vin på Ica:

Systembolaget. Vi är inte mogna för alternativet. Dessutom har Systembolaget förmodligen världens bredaste sortiment och ett enormt kunnande.

Favoritmotto: Gå in i köket glad. Annars blir maten dålig.



AV JOACHIM STOKSTAD FOTO STEFAN NILSSON



PÅ FÖLJANDE SIDOR >> >> >>