

## Mångfacetterade smaker

# Spaniens sju kök

Spanienkännaren Thomas Gustafsson öppnar i sin nya bok dörren till ett av världens mest mångfacetterade matländer där varje region har sina paradrätter. Här är recept på två av dem.

RECEPT OCH FOTO: THOMAS GUSTAFSSON. UR BOKEN "SPANIENS SJU KÖK". BOKFÖRLAG: CARLSSON



### Hemlagad spansk brylépudding

Det är svårt att hitta en lika god dessert, omöjlig att motstå, den slinker ner så lätt.

#### Ingredienser

- 1 dl socker, till karamellslyn
- 2 msk vatten, till karamellslyn
- 6 ägg
- 3 dl grädde
- 2 dl mjölk
- 1,5 tsk vaniljsocker
- 1 dl strösocker
- Rivet skal från en halv ekologisk apelsin

#### Gör så här

1. Börja med att smälta socker i en stekpanna på medelvärme tillsammans med en gnutta vatten tills det har blivit en mörkbrun karamellslyn.
2. Häll det smälta sockret i sex ugnfasta portionsformar. Snurra formarna försiktigt så att karamellslyn når upp på sidorna.
3. Rör samman ägg, socker och vaniljsocker i en skål.
4. Häll grädde och mjölk i en kastrull och värm. Vispa sakta ner den varma gräddmjölken i skålen med äggblandningen. Rör ner det rivna apelsinskalet.

5. Häll försiktigt smeten i formarna. Placera formarna i en större ugnsfom och häll i vatten så att vattnet når halväggs upp till kanten.
6. Ställ in i ugnen och grädda i 150 grader under cirka 50 minuter. Det ska gå att sticka i en tandpetare utan att den kläbbar.
7. Låt den färdigräddade puddingen svalna i rumstemperatur. Ställ sedan in i kylen.
8. Vid servering, skär försiktigt loss kanterna och vänd formen upp och ner på ett tallrik så att karamellslyn rinner ner över puddingen.



### Klassisk paella från Valencia

Här är ett lite förenklat recept utan oskalade skaldjur.

#### 6 portioner, minst

#### Ingredienser

- 1 påse saffran, mald
- ½ kg kycklingfiléer
- 1 gul lök, finhackad
- 12 bläckfiskringar
- 4 dl paellaris (ris till risotto funkar också)
- 1 ½ liter kycklingbuljong
- 12 små skalade frysta räkor
- 6 stora skalade råa scampi (kan bytas mot kokta svenska räkor)
- 1 liten burk skalade musslor (kan bytas mot 6 förkokta blåmusslor med skal)
- 1 grön paprika, tärnad
- 1 röd paprika, tärnad
- 1 dl frysta gröna ärtor
- 1 dl bondbönor
- 2 skalade och hackade tomater
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- Salt
- Olivolja
- 1 citron, skuren i klyftor för garnering

#### Gör så här!

1. Använd helst en paella-panna men en wokpanna eller stor stekpanna med höga kanter funkar.
2. Häll ner saffran i en halv kopp varmt vatten och låt stå.
3. Skär kycklingen, salta och bryn bitarna i olja och ställ åt sidan.
4. Stek löken tills den är mjuk men inte bränd. Tillsätt vitlök, paprika, bondbönor och hackade tomater och stek några minuter.
5. Häll i kycklingbitarna, bläckfisk och paellariset och fyll på med kycklingbuljong och det upplösta saffranpulvret så allt täcks. Rör om. Låt paellan sjuda på medelhög värme. Ha lite buljong kvar för påfyllning om det kokar torr.
6. Efter tjugo minuter rör ner räkor och ärtor och låt paellan sjuda ytterligare tio minuter eller till riset mjuknat och blivit krispigt i botten.
7. Rör i de färdigkokta musslorna. Ta av grytan och låt paellan vila några minuter under en kökshanduk.
8. Dekorera med citronklyftor och eventuellt några kokta skalade räkor. Servera.

## "Alla sju kök har sina paradrätter"

Hallå där Thomas Gustafsson, Spanienkännare och författare, som kommer ut med en ny bok om Spaniens sju kök. Hur fick du idén till boken?

— Idén växte fram då jag var stationerad som korrespondent i Madrid. Eftersom jag hela tiden fick resa kors och tvärs genom landet märkte jag tidigt att det är en enormt stor variation mellan vad som serveras i Spaniens olika delar. Det finns sju gastronomiska regioner. Och skillnaden mellan dem är så stor att det helt enkelt inte går att tala om ett enda gemensamt spansk kök.

**Spanien har alltså sju kök, vilket är din favorit?**

— Alla sju kök har sina paradrätter som jag har svårt att motstå. Som det kastilianska köket med sina grillrätter, det valencianska med sina risrätter och norra Spaniens skaldjur och mustiga grytor. För att inte tala om det katalanska kökets smakrikedom och oväntade kombinationer.

Men om jag skulle tvingas välja ett enda spansk kök så är det Baskiens. Det är fantastiskt. Världens bästa.

**Finns det något som är gemensamt för alla sju köken?**

— Olivolja är gemensam. Smör och grädde används knappast alls, vilket är en av förklaringarna till att spanjorernas hälsa är så bra. Olivolja är ett nyttigt matfett.

**Vad beställer du in när du är på en spansk restaurang?**

— Jag beställer in flera olika förrätter som alla runt bordet kan smaka av: skaldjur och bläckfisk, någon grönsaksrätt, kanske manchegoost och förstås ett fat av den bästa ibéricooskinkan. Jag väljer sedan gärna det helstekte lammet som huvudrätt med ett gott rövin till. Och kanske en crema catalana eller flan som söt avslutning. Efter en sådan måltid är lyckan fullständig.



Vinn!

Vi har tre exemplar av "Spaniens sju kök" som vi lottar ut bland dem som svarar rätt på frågan: Hur säger man smaklig måltid på spanska?

1. Buen provecho
- X. Bueno comida
2. Muchas gracias

Meja svaret tillsammans med ditt namn och adress till [vinna@kombispel.se](mailto:vinna@kombispel.se). Döp mejlet till "Spanien". Eller skicka ett vykort till Tidningen Kombi, "Spanien", Box 995, 162 12 Vällingby. **OBS! Senast den 30 april** vill vi ha ditt svar!

