

## Mat skar'em ha!

Skrevet av Grete Karin Granholt

onsdag 16. juni 2010 00:00 - Sist oppdatert onsdag 16. juni 2010 04:04

---



Vanlige kokebøker kan fint brukes i båt også, men det er ikke til å komme forbi at noen oppskrifter forutsetter noen flere kokeplater og noe mer utstyr enn det som egner seg i båt. Da kan det være kjekt å gripe til en kokebok som er skrevet av en båtmann for båtfolk.

Boken starter med en grei oversikt over passende utstyr, hvis man skulle være litt i tvil om hva som trengs. Her er også forslag til noen basisvarer som kan være praktisk å ha som utgangspunkt.

Oppskriftene er enkle å følge, med gode råd og klare beskrivelser. Maten er upretensiøs og usnobbete, men oppskriftene bærer preg av matglede og -kunnskap.

Hva slags mat er det Rød vil servere oss?

Her er en fint utvalg sjømat, som snegler, kråkeboller, reker, skjell og mange typer fisk, også klippfisk. I tillegg er det mye kjøtt - kalvelår, andeconfit, lam og biff. Her er også salater, risotto, ertersuppe, noen gode drikker og desserter. Som utvandret (utvannet?) hedmarking setter jeg særlig pris på omtanken som ligger i lakse- og makrellrullingsen. Favorittene er foreløpig den italienske salaten, potetsalaten, sinna-penne og det altfor korte dessertkapitlet.

Boken er enkel, med solid spiralrygg. Bildene er gode, tatt i morsomme vinkler og stort sett av forfatteren selv. Bildeserien av salatslynge i praksis burde henge på legers venteværelse og sykehus til sinnets munterhet. Layouten er god - Kitty Ensby skal ha æren for den.

Som avslutning avslører jeg hvordan de tusen øyers dressing faktisk kan være - når den er hjemmelaget og god:

1 hardkokt egg som moses med gaffel

Så røres følgende inn:

3 ss majones

## Mat skar'em ha!

Skrevet av Grete Karin Granholt

onsdag 16. juni 2010 00:00 - Sist oppdatert onsdag 16. juni 2010 04:04

---

3 ss rømme  
2 ss finhakket sylteagurk  
1 finhakket sjalottløk  
1 ss tomatpuré  
1 ts sennep  
1/2 ts sukker  
saften av 1/2 sitron  
4 dråper tabascosaus  
1 ansjonsfilet i olje (valgfritt)

La den stå en time i kjøleboksen før du serverer den.

Advarsel: Du kommer ikke til å spise kjøpevarianten igjen!

Båtmat på to bluss i ferien av Erik Røed

Oslo: Cappelen, 2010

ISBN 978-82-02-25359-2

Foto: Cappelen