

Doggersk lammlåda



Ingredienser

500 gr lammfärs

6 medelstora potatisar av mjölig sort

2-3 medelstora gula lökar

1 burk ansjovis (125 gram)

2 dl grädde

Rapsolja

Peppar och salt

Gör så här

- Hacka löken och stek långsamt och länge (minst 30 min) på svag värme. Ställ åt sidan.
- Stek lammfärsen tills den får trevlig färg. Finfördela den under stekningen så gott det går.
- Häll över spadet från ansjovisen och låt dra i 5 minuter. Peppra ordentligt och salta försiktigt.
- Tillsätt den stekta löken och ca 1/2 dl av grädden.
- Koka ihop i ett par minuter och låt sedan stå en stund så att smakerna sätter sig,
- Under tiden skivar du potatisen i mycket tunna skivor (använd gärna en mandolin).

- Varva sedan potatis, färsblandningen och ansjovisfiléer i en ungsfast form med höga kanter.
- (En vanlig sockerkaksform går utmärkt).
- Börja med ett lager potatis, därefter ett lager färs, ca 5 ansjovisfiléer, fortsätt på samma sätt i minst tre varv och avsluta med ett lager potatis. Pressa försiktigt så att alla lager rymms.
- Häll över resten av grädden.
- Grädda i ugn på 160 gr i ca 50 minuter. Låt stå i minst 10 minuter innan servering.

Fiskarens tröst

En udda, men förvånansvärt god varm dryck som serveras på doggerska pubar. Sägs ha varit särskilt eftertraktad av landstigna frusna fiskare.

Ingredienser

3-4 glas:

50 cl porter

3 äggulor

1/2 dl socker

1/2 dl cognac

Gör så här

- Vispa äggulor och socker tills det blir pösigt.
- Häll i en kastrull och tillsätt portern.
- Värm under försiktig omrörning.
- Dra kastrullen från plattan och tillsätt cognacen.
- Häll upp i glas eller muggar och drick bums!

