

I KØKKENET MED OLE TROELSØ

Stenbiderrognen er kommet: Gå til vaflerne!

Smørglinsende sprøde vafler er den perfekte partner til stenbiderens æg, og man bliver grebet af jernet

Af Ole Troelsø

Stenbidersæsonen er netop begyndt, og således er der udsigt til en række dejlige måltider i de næste par måneder, hvor rognen som regel bliver billigere og billigere, som tiden går.

En af de største udfordringer er at variere tilbehøret, for selvom stenbiderrogn i sig selv er lækkert, kræver æggen en ordentlig makker eller flere for at få smagen op at ringe.

Det skal helst være en fed makker, for netop her adskiller stenbiderrogn sig fra caviar, altså rogn fra storfisken, hvis æg er de eneste, som må staves med c.

Er det ikke støræg, så er det kaviar, og stenbiderkaviar er en langt mere mager vare end støræg. Som nok bekendt virker fedt smagsforstærkende, og derfor er det en god idé at spise noget fedt sammen med stenbiderrognen. Det er formentlig grunden til, at creme fraiche er et så populært tilbehør, og her er det værd at mærke sig fedtprocenten. I nødtilfælde går en 38-procents an, men bedst er f.eks. 50 pct. double fraiche fra Unika.

TIL VAFLERNE

Nå, til vaflerne. Denne gamle dessert er i de senere år blevet populær i en salt version hos mange kokke, og man møder den ofte på ambitiøse restauranter, der koketterer med at have vafler på de fine menukort.

Når vaflerne serveres varme og sprøde, er det ofte en fornøjelse, men det modsatte er indimellem tilfældet, hvis ik-



Stenbiderrogn i en af de reneste former. Foto: Ole Troelsø



Sage-vaffelbageren er et effektivt redskab i genren. Foto: PR



Vaffel med stenbiderrogn og pocheret æg. Foto: Christopher Henings

FAKTA En meget gammel vaffel

- Vafkens stamfader er "obelios", som grækerne bagte mellem to varme plader for et par tusind år siden. De tidligste opskrifter på søde vafler er fra 1400-tallet. I 1600-tallet blev vafler populær fastfood i Frankrig, og de ældste danske opskrifter er fra 1648.
- Sage-vaffeljernet var udlånt af yeschef.dk, der ikke har haft indflydelse på artiklens redaktionelle indhold.

ke der er tale om friskbagte eller i det mindste opvarmede vafler.

Det er netop i krydsfeltet mellem knasende sprødhed og brandvarm luftig fedme, at vaffelcharmen antræffes, og jeg har truffet den adskillige gange i den forløbne weekend. Derfor vågnede jeg forleden op med en udspilet vaffelmave, og det er således med friskbagte vaffelerfaringer, disse linjer skrives.

WILL IT WAFFLE?

Erfaringerne blev høstet ved hjælp af en seriøs vaffelmaskine fra Sage, som i kraft af en effektiv nonstick-belægning villigt slipper lækkerierne, når de er færdigbagt. Og det er de efter det antal minutter, som tæller ned på maskinens display, hvor man vælger mellem forskellige vaffeltyper. Den effektive varmfordeling fra såvel oven som neden sikrer en hurtig og jævn bagning. Men

har man lyst til forlænge bagningen, aktiveres knappen som hedder "a little bit more," hvilket siger lidt om apparatets brugervenlighed.

De søde vafler er jo dejlige, men jeg er egentlig mere tiltrukket af eksperimenter udi det salte og orker ikke at google opskrifter. Så på amazon.com erhvervede jeg e-bogen "Will it Waffle?", som er et meget nyttigt kompendium skrevet af en vaffelnørd i USA, Daniel Shumski, som i ti år har drevet en blog om vaffeljernetets forbløffende anvendelighed til andet end lige præcis vafler. Han har prøvet at "vaffle" lidt af hvert, og det er imponerende, så mange gode idéer bogen byder på af salte varianter, hvoraf nogle endda har en tilnærmelsesvis sund profil.

For ja, man kan faktisk lave sprøde, luftige vafler uden mel og sukker, hvilket har gjort vafler populære hos dem, der

undgår kulhydrater. Der er ganske vist ingen opskrifter på de såkaldte ketovafler i førnævnte bog, men prøv at go-

"En af de største udfordringer er at variere tilbehøret, selvom stenbiderrogn i sig selv er lækkert"

ogle ordet, så kommer der 284.000 hits og endnu flere online-reklamer. Dem kan du undgå ved at se min opskrift på ketovafler i online-udgaven af nærværende artikel.

VAFFELADVOKATEN

Men der skal mel i dejen for et rigtig lækkert resultat som i

den lækreste opskrift, jeg prøvede, på "stenbiderrogn-vafler" skrevet af madbloggeren Christopher Henings, der er advokat og således går til nogle helt andre vafler i hverdagen. Så for ikke at blive en af dem har jeg naturligvis sikret mig copyright til såvel hans foto af retten som opskriften, der ligeledes er at finde i artiklens online-udgave.

Jeg blev i den grad draget af vaffeljernet. Og ud over at få succes med forskellige vaffelopskrifter i weekendens løb, brugte jeg også apparatet til toast. Et par skiver hvedebrød blev smurt med trøffelsmør på ydersiderne og imellem skiverne kom burrata-ost, skinke og avocado. Tilsammen udgjorde disse ingredienser en uimodståelig morgenmads-sandwich, som jeg varmt kan anbefale, når man har spist sig mæt i stenbiderrogn og søger nye udfordringer til jernet.

oltr@borsen.dk