

I KØKKENET MED OLE TROELSØ

# Under pressure: En smagfuld ven i tidsnøden

Ja, en trykkoger kan nemt smadre råvarernes struktur, men det kan være en fordel, og faktisk også undgå, hvis det er, hvad man ønsker

Af Ole Troelsø

Det er 40 år siden, at Queen hittede med "Under Pressure", et nummer kendt for Freddie Mercury og David Bowies duet akkompagneret af en yderst effektiv bas.

Ligesom bassen lægger bund under rytmisk musik, kan trykkogeren skabe en sensorisk bund med dyb smagskoncentration af råvarerne. Samtidig kan den gøre sålelederseje kødstykker så møre som kartoffelmos, og problemet med trykkogeren er, at den ofte er blevet brugt til netop det: at koge råvarer sønder og sammen.

Men hvis den bruges med omtanke, kan det voldsomme tryk vendes til en fordel, som ikke resulterer i f.eks. ufrivilligt udkogte kartofler eller ligegyldigt smagende trevlet kød. Da jeg var barn, blev en trykkoger opfattet med modvilje og mistro i gastronomiske kredse, det var et redskab, mange husmødre brugte til at gøre underlødige, seje kødstykker spiselige eller til kogning af f.eks. gule ærter. Engang i 1960'erne eksploderede min farmors trykkoger, hvilket sendte de gule ærter op mod loftet, efterladende en plamage, der førte til, at mit barndomshjem blev trykkogersfri zone. At jeg efterfølgende stod i lære som kok, dengang "Det nye franske køkken" var højeste mode, stemte mig ikke mildere overfor trykkogeren, eftersom det nye køkken bl.a. handlede om at lade sarte råvarer fremstå i deres naturlige pragt.

Det var først i 2010, efter at have spist et måltid mad på Dragsholm Slot, at jeg ændrede opfattelse. Her serverede køkkenchef Claus Henriksen en ret med oksetykkam, og



Ocoo-trykkogeren kombinerer koreansk tradition med højteknologi. Foto: Ole Troelsø



En lille trykkoger kan have en stor effekt. Foto: Ib Sørensen

## FAKTA Trykkogere

En gammeldags trykkoger er et effektivt redskab til bl.a. at lave fond på 20 minutter og god kartoffelmos på et øjeblik. Fås fra 300 kr.

Ocoo er en moderne trykkoger, den udtrækker smag, men smadrer ikke råvarens struktur. Pris 4.595 kr. hos yeschef.dk, som har udlånt maskinen i denne artikel.

den var så mættet af smag samt så mør og saftig, at jeg sporenstregs anskaffede en lille trykkoger med 18 cm i diameter og et rumindhold på 2,8 liter, og jeg har brugt den mange hundrede gange, mest til fond af rester.

### HØJTEKNOLOGISK TRYK

Mest til kylling, for når man har parteret fuglen til f.eks. en thailandsk curry, er det nemt lige at smide skroget i trykkogeren med lidt urter og give den 20-30 minutter, mens man er beskæftiget med grøntsager, kokosmælk, ris og så videre. Men det gælder såvel rester fra afparering af kød, fiskeben, der er til overs, når man skærer fileter, og så videre. Selv en lille mængde kan bruges i den lille trykkoger, og det er forbløffende, hvor meget smag et pighvarskrog kan afgive på ti minutter.

I nogle uger er jeg gået tæt på det, man kan kalde en højteknologisk trykkoger. Mærket hedder Ocoo, og jeg blev op-

mærksom på maskinen, fordi en række topkokke har vist den interesse på det seneste. Den spanske restaurant Disfrutar har angiveligt ti eksemplarer i brug til at udtrække essenser af forskellige råvarer, så jeg var meget spændt på at prøve det teknologiske vidunder.

Men det var ikke nemt. Brugsanvisningen, som var på engelsk og koreansk, virkede forvirrende, og hvad opskrifter angår, er man langt hen ad vejen overladt til videoer, hvilket jeg slet ikke har tålmodighed til. Da jeg spurgte Facebookvennerne til råds, kom der hjælp fra uventet kant nemlig Guldkroen. Restauratør Umut Sakarya, også kaldet "Ridderen af det stegte flæsk", viser sig nemlig at være en ivrig tilhænger af Ocoo. Takket være hans råd kom jeg forbi stadiet med lidt for hårdt kød, da han understregede vigtigheden af, at kødet dækkes helt af væske. Her havde jeg fejlagtigt sluttet, at det var som i en almin-

delig trykkoger, hvor væsken ikke behøver dække emnet.

Efter at have været igennem en hel række af retter som gullasch, boeuf bourguignon, coq au vin og deslige, sidder jeg tilbage med indtrykket af en effektiv maskine, der især har sin force, når det gælder om at trække smagen ud til fond, men samtidig efterlader strukturen intakt. Gulerødder, løg og kartofler havde fin sprødhed selv efter fem timer under tryk, ligesådan var et stykke oksetykkam blevet mørt lidt i stil med fileten efter fem timer.

Den helt store fordel er, at man kan styre temperaturen præcist. I modsætning til i min trykkoger, hvor det eneste, jeg ved med sikkerhed, er, at temperaturen ryger over 100 grader.

Nå ja, og så har Ocoo en effektiv cancel-kultur, som måske reddede mig fra at gentage farmors kunststykke. Efter at jeg havde fyldt den keramiske gryde med vand, vin, oksekød

og urter samt skruet låget på og trykket på start, skar en stemme gennem køkkenet; "It has been cancelled."

Maskinen kan nemlig tale, og her gjorde beskeden opmærksom på, at jeg havde glemt at fylde vand i det kogekar, som skal skabe tryk og således ville føre til en eksplosion, hvis jeg havde fået lov at fortsætte.

### INDGANGSBILLET 300 KR

Har du ikke lyst at investere 4500 kr. i Ocoo, så brug 300 kr. på en almindelig trykkoger og 130 kr. på e-bogen "To mand og en trykkoger", skrevet af to madglade venner, som over 178 sider udfordrer trykkogers funktion i den gode smags tjeneste.

Opskrifterne er godt gennemarbejdede - fra benløse fugle i Guinness og hjerter i flødesauce over gammeldags oksesteg til ossobuco og pulled pork plus masser af baggrundsviden, generelle tilberedningstider m.m.