



Glad mage  
med Evas mat



Eva Petersén är tydlig.  
Hon vet hur det ska kännas.  
Och hur det ska smaka.  
Hennes idéer kring mat och  
matlagning handlar inte om  
komplicerade filosofiska  
grepp eller tillkrånglade  
trossatser.

.....  
AV LINA ANDRÉASSON  
FOTO METTE OTTOSSON  
RECEPT EVA PETERSÉN  
.....

*”Jag lagar på  
årstidens mat och så  
långt det går från mitt  
närområde som är  
Bjärehalvön.”*

Det handlar tvärtom om några enkla och grundläggande förutsättningar. Som att matlagning ska vara lustfylld. Det ska, helt enkelt vara roligt att laga mat, oavsett det är till familjen eller i jobbet.

– Min mat skall givetvis vara god att äta, men också vacker att se på och dessutom nyttig.

Hon vill inte krånsla till det. Säger själv att hennes stil är ”handfast”! Men det menar Eva Petersén att maten hon lagar – ofta stora bufféer till många – ska vara tydlig, både i sina råvaror, i sin tillagning och i sina smaker.

– Jag lagar på årstidens mat och så långt det går från mitt närområde som är Bjärehalvön, där jag själv kan åka runt och välja ut råvaror!

Själv odlar hon alla örter och ätbara blommor och plockar svamp, bär och nässlor i säsong.

Matintresset har alltid funnits i familjen. Föräldrarna hade mycket representation, och anlidade en kalaskock som ofta kom hem och lagade rätter som Eva minns som de mest underbara!

– Jag kan fortfarande känna dofterna i

köket! Mamma hade Hiram som husgud, och vi har ätit oss igenom alla hennes kokböcker. Det har också lärt mig att experimentera, eftersom hon aldrig använde exakta måttangivelser, utan det var en nypa hit och en nypa dit!

Som vuxen har Eva rest mycket, både i jobb och privat. Nya smaker har under hela livet tillförts och nyfikenheten att utforska finns kvar.

Under våren har Eva experimenterat med spännande styckdelar. Sådana som man vanligtvis glömmer bort, eller kanske inte ens känner till. Eller vad sägs om njurtapp, hangersteak eller Charlottenstek.

David och Lina Lindegren föder upp nötboskap av lantrasen svensk Rödkulla i Sinarpsdalen och äger del i eget slakteri. De har försett Eva med de ”obskyra” kött detaljer av både nöt och lamm som nu blivit nya rätter på hennes repertoar.

Resultatet blir spännande – och mycket gott.

# Vårfavoriter



## STENBITSSOPPA

4 PERSONER

Det här blir en väldigt mild och god soppa, med en aning av anis!  
Riktig vårsoppa!

1 stenbit, 1,5-1,7 kg, be att få den filead i fiskaffären, men se till att också få med huvud + skrov hem, de utgör basen i soppan. Dessutom skall du be att få med rommen, levern och mjölken. (Personligen tycker

jag inte om mjölken, så känner man inte för att ha den med så uteslut den! Soppan förlorar inte på det).

1 morot, 1 palsternacka, 1 fänkål, 2 vitlöksklyftor skivade (spara lite av varje för att strö över soppan strax innan serveringen)

1 liten gul lök i lite större bitar

ca 1dl Sugarsnaps

Några kvistar dill, grovhackade

2 dl vitt vin

5 dl vatten

1 stjärnanis

1 lagerblad

5 vitpepparkorn

½ tsk salt, 1 krm nymald vitpeppar, 1 fiskbuljongtärning

1,5 dl vispgrädde

Rommen + ½ msk smör

**GÖR SÅ HÄR:** Lägg skrovet + grönsaker, vin och vatten i en kas-trull. Koka upp och skumma. Lägg i kryddor och sjud i 20 minuter. Sila, tillsätt grädden, koka upp. Lägg i fiskfiléerna och mjölken, sjud ett par min medan du steker levern i smör. Lägg i grönsakerna, sugarsnapsen och dillen. Servera med den stekta levern och gärna lite sikrom!

*precis innan soppan serveras - lägg i:  
En näve av de olika grönsakerna från  
ovan + förvällda och strimlade  
sugarsnaps + ett par kvistar dill  
"nermjpta".*

## SVISKONPANNKAKA, 4 PERSONER

16-20 st katrinplommon, blötlägg i hett vatten ca 10 min

3 ägg

4 msk socker

1 msk vaniljsocker

½ tsk salt

3 dl mjölk

1 dl mjöl

1,5 tsk kanel

Lite smör till formen/ formarna

Florsocker och vispgrädde till servering

**GÖR SÅ HÄR:** Sätt ugnen på 200 grader. Smörj en större form med kanter, alt 4 små. Lägg katrinplommonen, väl avrunna i botten på formen/formarna.

Vispa ihop alla övriga ingredienser till en "pannkakssmet", häll i formen. Grädda i ca 30 min, något kortare om du använder småformar.

Strö över florsocker och servera med lätt-vispad grädde.





## LAMMSTEK MED ÖRTER, MANDEL OCH HONUNGSGLAZE

4 PERSONER

1 liten lammstek, ca 800 g-1 kg

3 vitlöksklyftor, grovrivna

zestat skal av 1 citron

Några kvistar färsk rosmarin

1 msk skånsk senap

2 msk honung

Havssalt och svartpeppar

½ dl mild rapsolja

1 dl vitt vin + 1 dl vatten + 1 msk kalvfond, blandas

1 dl skållad, skalad mandel

**GÖR SÅ HÄR:** Sätt ugnen på 200 grader. Bryn steken runt om i lite av oljan i en stekpanna, salta och peppra, lägg över den på ett litet ugnsfast fat med kanter. Sätt in steken i ugnen i ca 10 minuter, sänk värmen till 125 grader, stek i ytterligare 10-15 min. Gör under tiden en glaze av vitlöken, citronsusten, finhackad rosmarin, senap och honung.

Tag ut steken, pensla med ½ av glazen, sätt i en stektermometer och håll vin/buljongblandningen runt om. Stek tills innertemperaturen är 60 grader.

Pensla steken med glazen ett par gånger + ös med buljongen under stektiden.

Rosta mandeln i en tsk rapsolja med lite havssalt under tiden. När steken är klar, ta ut den och låt den vila en stund, pensla på resten av glazen och strö på mandeln.

Tag tillvara skyn i formen och smaksätt ev med lite mer fond eller vin, kokas ihop lite i en kastrull.

Servera med färsk haricots verts frästa med finhackad rödlök, endivegratäng och sallad.

### GLADMAGE CATERING

Eva Petersén startade Gladmage Catering våren 2002. Sedan dess har företaget haft både stora och små uppdrag, allt från 3-rätters för 10 personer till stora bröllop för 150.

Högsäsongen ligger under sommarmånaderna, även om det blir en hel del uppdrag även andra tider av året. Under vinterns lite lugnare månader görs nya menyer, provas nya rätter och dessutom utför Eva uppdrag med matfotografering och matstyling tillsammans med fotografen Mette Ottosson.



## ENDIVEGRATÄNG

4 PERSONER

3-4 endiver (ca 600g)

50 g smör

1,5 dl smulat färskt bröd

rivet skal och saft av två citroner

3 msk hackad bladpersilja

100 g grovriven parmesanost

Havssalt och svartpeppar

3 dl vispgrädd



**GÖR SÅ HÄR:** Sätt ugnen på 200 grader. Smörj en eldfast form med kanter. Dela endiverna i 4 delar på längden.

Lägg dem i formen med skurna sidan upp. Blanda smulat bröd, citronskalet, persilja och hälften av osten, smaksätt med salt och peppar. Strö blandningen över endiverna. Håll på citronsaften och klicka ut resten av smöret. Täck med folie och sätt in i ugnen i 40 min. Tag av folien, håll på grädden, strö över resten av parmesanosten och sätt in i ugnen ytterligare 15-20 min tills grädden tjocknat.