

VAD NI FAKTISKT BETALAR FÖR

Middagen tar fyra timmar.

Arbetet tar fyra dagar.

Det här är hela arbetet bakom en kväll hos er, med en verklig meny som exempel. Vi skickar det med offerten eftersom nästan allting som avgör hur maten smakar händer långt innan vi ringer på er dörr.

ARBETET

Fyra dagar, en kväll.

FYRA DAGAR
FÖRE

Inköp och de första inläggningarna

Råvaran handlas hos leverantörer vi arbetat med i femton år, inte hos grossist. Det som behöver tid startas samma dag – kantarellerna läggs in och behöver minst ett dygn, hellre två, innan de har rätt syra.

TRE DAGAR FÖRE

Lagen byggs, skalen rostas

Kräftlagen kokas, kyls ned under åtta grader och kräftorna läggs i. Där ligger de i fyrtioåtta timmar. Parallellt bryts en mindre sats ned: skalen rostas mörka i ugn, för att sedan bli kräftbuljong.

TVÅ DAGAR FÖRE

Buljong, smör och desserten

Buljongen kokas i drygt en halvtimme, silas och reduceras ned till en dryg deciliter – nästan lackmörk. Den blir kräftsmör, som i sin tur går på tre olika rätter under kvällen. Panna cottan görs samma kväll och står över natten.

MIDDAGSDAGEN,
FÖRMIDDAG

Elden

Potatisen kokas och krossas. Purjolökarna kolas hela tills utsidan är helt svart, bakas in i folie, och de brända lagren skalas av och slängs – de har gjort sitt jobb, som är att bära in rök i löken. Bor ni i hus med trädgård gör vi det hos er. I lägenhet gör vi det hemma hos Pedro.

MIDDAGSDAGEN,
EFTERMIDDAG

Vi kommer till er

Tre timmar före era gäster. Från den punkten är det uppläggning, servering och disk. Köket är lugnt eftersom besluten redan är fattade – det är hela poängen med att arbeta så här.

FYRA BESLUT SOM AVGÖR KVÄLLEN

Varför vi gör som vi gör.**TRE PROCENT SALT, INTE FYRA**

Levande kräftor tas i en starkare lag. Färdigkokta kommer redan saltade från fabriken, så vår lag går ned – annars äter man salt och inget annat. *Det finns ingen kokning som kryddar dem. Ligget är hela jobbet.*

KRÄFTORNA VÄRMS ALDRIG

De är redan kokta. Varm lag gör stjärtarna gummiaktiga och det går inte att ta tillbaka. All smak kommer från fyrtioåtta timmar i kall lag, inte från värme.

SKALEN ROSTAS INNAN BULJONGEN

Färdigkokta skal har redan lämnat ifrån sig sin smak en gång. Den byggs tillbaka med rostning, inte med urkok. *Hoppar man över det blir buljongen tunn och vattnig – och då bär inte kräftsmöret de tre rätter det ska bära.*

PURJOLÖKEN KOLAS FÖRBI BEKVÄMT

De brända lagren är ett verktyg, inte rätten. De bär in rök och slängs sedan. Försiktig kolning ger en ångad purjolök och ingenting mer.

RÅVARAN

Var den kommer ifrån.

- Kräftor från Sverige, Turkiet eller Spanien – aldrig de billigaste, de blir mjöliga över ett långt ligg
- Kantareller och bär efter säsong, plockade veckan innan
- Västerbottensost lagrad 24 månader, inget kortare
- Färsk pepparrot på rot – aldrig på burk
- Rapsolja till skaldjur, olivolja bara där den hör hemma

SÄKERHET

Det tråkiga, ordentligt gjort.

- Obruten kylkedja från inköp till ert bord, i kylbox vid transport
- Egenkontrollprogram enligt HACCP, temperaturer loggade
- Allergener dokumenterade per rätt, skriftligt före kvällen
- Skaldjur tinas i kyl över ett dygn, aldrig i vatten eller rumstemperatur
- Företagsförsäkring med ansvarsskydd, bevis på begäran

Att det mesta lagas i förväg är inte en genväg — det är metoden. Så arbetar varje restaurangkök: mise en place görs i lugn och ro dagarna innan, så att servicen kan vara lugn. Skillnaden mot en restaurang är att vi gör det för sex personer istället för sextio, och att ni slipper se någon del av det.

Vi behöver på plats	vatten och vanliga eluttag
Vi tar med	råvaror, utrustning, porslin
Ni ordnar	glas, bestick, dryck
Fakturavillkor, företag	30 dagar netto
Avbokning	fritt t.o.m. 7 dagar före
Sekretess	vi berättar aldrig vilka vi lagat för
BJUDIN@POPATHOME.SE	
PELLE OCH PEDRO · STOCKHOLM	
2 / 2	