

KUNGL. MOTORBÅT KLUBBEN

DIN GUIDE I SOMMAR

STOCKHOLMS BÄSTA SKÄRGÅRDSPÄRLOR

MED EN SMAK AV ITALIEN

PETER NORDIN GER OSS SINA BÄSTA RECEPT

TRYGGHET PÅ SJÖN

SVENSKA SJÖ TIPSAR OSS

BÅTVÄRLDENS SUPERSTJÄRNA

J CRAFT DIREKT FRÅN GOTLAND

NORSK KVALITÉ OCH DESIGN



70

TREVLIG LÄSNING

ÖNSKAR VI PÅ KUNGLIGA MOTORBÅT KLUBBEN

- 13 LEDAREN
- 15 KMK ÅRSMÖTE 2021
- 17 ALLT FÖR SJÖN DIGITALISERAS
- 19 KMK SOMMARPRATARE
- 20 YACHTSALE SWEDEN
- 23 ÖREGRUND MARINE
- 25 DE BÄSTA APPARNA TILL BÅTEN
- 26 PS MARIN
- 28 CK'S MARIN & FORDONSERVICE
- 31 STOCKHOLMS BÄSTA SKÄRGÅRDSPÄRLOR
- 39 STRÖMMA
- 41 PANTAENIUS
- 42 BÅTLIV GENOM TIDERNA
- 47 FONDBOLAGET FONDITA
- 48 MED EN SMAK AV ITALIEN
- 53 TRANSPORTSTYRELSEN
- 54 VÄDER & VIND MED SVENSKA SJÖ
- 57 GREENLINE YACHTS SVERIGE
- 60 J CRAFT
- 63 VAD GÄLLER FÖR VATTENSKOTER
- 64 KMK KOMMITTÉER
- 73 MEDLEMSSIDOR

31

48

60

39



EN HÄLSNING FRÅN KMK-MEDLEMMEN SOM

PENDLAR MELLAN SKÄRGÅRDEN OCH ADRIATISKA HAVET!

I slutet av 2016 gjorde jag - Peter och min hustru, Carina Nordin - ett lappkast i livet.

Vi hade varit framgångsrika restauratörer under 35 år på restaurang Prinsen i Stockholm och de senaste åren på Villa Godthem. Flera av våra restauranger hade fått fina utmärkelser. Vi båda hade gjort en spännande resa i Stockholms restaurangvärld med studier hos många av världens bästa matlagare. Både kokböcker, TV, invigningar, föredrag och media hade passerat revy.

Jag hade avslutat mitt deltagande i Kockarnas kamp på TV4 och alla våra barn hade lämnat boet.

Nu stod vi vid ett vägskäl. Skulle vi sadla om och satsa på nytt i den stora krogkoncernen vi varit med om att ha byggt upp, eller skulle vi följa våra hjärtan? Beslutet var egentligen enkelt. Vi hade alltid drömt om ett ställe i Italien, en egen kulle. Under alla år som matlagare och restauratörer tillbringade vi våra somrar i Toscana, Umbrien och Marche, på olika gårdar och vinslott. Under några år tillverkade vin utanför Florence och olivolja utanför Montalcino.

FOTO JOACHIN LUNDGREN

En dag, fick vi möjligheten att sälja allt vårt ägande!

VI TOG CHANSEN och sålde allt över en natt. Vi kastade in hunden i baksätet och fyllde bilen med det viktigaste och styrde mot Italien, där vi fann ett gammalt stenhus med den mest underbara utsikt. Kanske var det just utsikten och regionen (Marche) vi först blev förälskade i. Det tog bara 30 sekunder att bestämma sig. Vi la ett bud och nästa dag gick vi till banken och betalade en handpenning.

I DAG DRIVER VI ett litet exklusivt hotell med servering för 12 gäster. Vi tillverkar en liten mängd olivolja, många olika marmelader, såser och kryddor – alla under eget varumärke. Vi odlar också mycket grönsaker, frukter och örter.

UNDER PANDEMIN var mycket av Italien stängt och bommat. Då valde vi att skriva en stor kokbok full av våra bästa recept, som nu i princip är klar.

SOM BÅDE BÅTÄGARE, (Riva-Bertram) och innehavare av ett underbart lantställe i skärgården är det alltid en utmaning att få till gastronomi på sjön. Här kommer några enkla recept baserat på råvaror du oftast hittar i livsmedelsaffären.

OM DU SLÄPPER IN dessa i ditt liv så kommer de bli återkommande succéer bland kobbarna.

”MED DEN
GODASTE
BULJONGEN,
EVER.”

RISI E BISI

4 - 6 personer

300 g Vialone Nano-ris (kungen av ris)

finns att köpa i de flesta matvaruaffärer

½ tsk salt

100 g hackad lök

300 g gröna ärtor (burk eller frysta)

1 dl vitt vin

8 dl grönsaksbuljong eller kycklingbuljong.
Helst äkta vara, men tärning är okej.

70 g smör

70 g parmesan

peppar och olivolja

TRYCKKOKAR-KÄRLEK PÅ FEM MINUTER. Nu skall du omedelbart gå till affären och köpa en liten tryckkokare, om du inte redan har en i köket. Den är fantastisk att ha i båten, på landet och i hemmet. Släpper du väl in den i ditt liv, så kommer den vara din vän för alltid.

HÄR FÅR DU ett underbart recept på risotto som blir klar på fem minuter. Kanske din bästa risotto du någonsin njutit i ditt liv. Risi e Bisi, är en risotto som härstammar från Venedig och dyker upp på menyerna under sena våren och försommaren. Nu kan du fixa till en stjärn-risotto i båten på noll-tid.

KOKA UPP BULJONGEN i en kastrull och ställ åt sidan. Lägg i lök och ris i tryckkokaren och sautera 4 min, utan lock i litet olivolja. Tillsätt saltet och rör om. Håll i den kokande buljongen och dra åt locket. Låt trycket vara högt. Från den stunden du har upparbetat trycket i din kokare, skall riset koka 4 1/2 minuter.

STÄNG AV VÄRMEN och spola kastrullen i kallt vatten, eller doppa den kort i havet, så

kokningen upphör. Ta bort locket och tillsätt smör och parmesan och rör om i 2 minuter. Njut. Några färska blad mynta på toppen är alldeles underbart. Världens godaste kycklingbuljong i tryckkokaren. Du skall inte tillsätta grönsaker eller kryddor. Resultatet är den mest naturliga kycklingsmak du kan tänka dig. Underbart till såser och risotto.

Kyckling buljong:

1 kg kycklingvingar. Sätt ugnen på 200°. Kycklingen är faktiskt allt som ingår i denna buljong. Dela alla vingar i mindre bitar och sprid ut på ett ugnbleck. Salta och peppra. Baka i ugn 15 min, så all kyckling får en blek yta. Lägg den bakade kycklingen i tryckkokaren. Fyll upp med kokande vatten, ca 2 liter och koka 45 minuter under högt tryck. Dra bort från spisen och låt vila 45 minuter. Öppna locket och sila buljongen i en ny kastrull. Vi brukar rensa vingarna och spara köttet till hunden. Lyfta bort det fett som bildats överst på buljongen med en sked.

KMK MED EN SMAK AV ITALIEN

Baby back ribs - bland kobbbar och skär.

ETT REPORTAGE
AV PETER NORDIN.
Redaktör Carina Nordin.
Tack till Joachim Lundgren
för fantastiska bilder!

Dessa små revbensspjäll är underbara att njuta till havs eller i trädgården. Spjällen skall slås in i paket av bakplåtspapper och aluminiumfolie. Sen bakar du dessa på grillen eller i ugnen. Tänk på att du skall få till en värme om 130 ° – 145 ° under 2 – 3 timmar. Här talar vi "low & slow". Då får du både saftigheten och den där möra känslan då köttet bara faller sönder i gommen. Med glazen och knapriheten blir dina spjäll ett minne du inte glömmer i första taget. Och tillagningen? Ja, den sköter nästan sig självt. Om du väljer grillen brukar jag lägga på tegelstenar eller stora stenbumlingar på grillen, som ett skydd för att värmen skall bli så dära lagom.

BABY BACK RIBS

4 personer

2 ½ kg korta revbensspjäll
1 flaska mörkt öl
3 msk olivolja, per paket
2 kvistar rosmarin, per paket
1 hel vitlök, per paket
smör, salt och svartpeppar

Enkel BBQ-sås / glaze

8 msk Heinz Chilisås
5 msk honung
1 tsk Worcestershiresås
½ tsk malen spiskummin
1 msk rödvinsvinäger
10 droppar tabasco
salt och peppar



DU KOMMER BEHÖVA göra 3 - 4 paket om du lagar spjäll för fyra personer. Be din kötthandlare att ta bort den pappershinna som oftast finns på spjällens undersida. Gnid in alla spjäll – både under- och ovansida - med salt och peppar och lägg i väl tilltagna paket av bakplåtspapper och aluminiumfolie. Skär av toppen på vitlökarna och lägg i en hel vitlök i varje paket tillsammans med en stor kvist rosmarin och tre matskedar mörkt öl. Toppa med 2 matskedar olivolja och några duttar av smör. Förslut paketen mycket noga. Ingen vätska eller arom får läcka ut. Baka ca två timmar.

BEROENDE PÅ SPJÄLLENS STORLEK, kan du ibland behöva något längre tid. Rör samman alla ingredienser till BBQ-såsen, som också fungerar som glaze på slutet av tillagningen.

EFTER 60 MIN skall du öppna alla paket och tillsätta 2 msk öl i varje paket. Efter ytterligare 60 min, lyft bort paketen från grillen eller ugnen och låt vila 20 minuter. Lägg spjällen på ett stort bleck. Kläm ut all puré från de hela vitlökarna och blanda med BBQ-såsen. Nu skall alla spjäll få en glasig yta. Nu bygger du upp smaken och ger köttet en fin arom och läcker yta.

PENSLA SPJÄLLEN ORDENTLIGT. Använder du grillen, får du vara snabb och vända och vrida på köttet så den söt-starka såsen inte bränner. Om du använder ugnen, har du den på högsta malla.

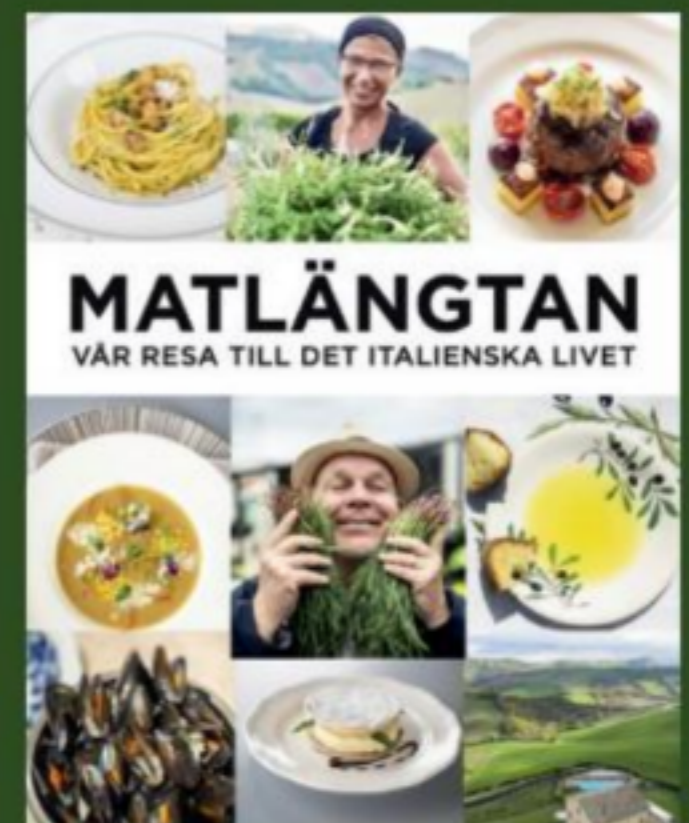
LÅT REVBENSPPJÄLLEN ROSTAS i ugnen tills du får en fin glasig yta. Nu är det bara att hugga in och njuta.



Casa San Ruffino
Contrada Montese 13
63833 Montegiorgio /FM
Italia
casasanruffino.com
+46 70 201 0917
relaisruffino@gmail.com

ÄNTLIGEN!

KOKBOKEN PUBLICERAS I SLUTET AV 2021. Alla KMK's medlemmar kommer erbjudas en signerad kopia till specialpris!



MATLÄNGTAN
VÅR RESA TILL DET ITALIENSKA LIVET