

# Upplandskubbe och Vendelkråka



Det finns i Uppland ingen självklar landskapsrätt. Inget lika typiskt som Ölands kroppkakor eller Skånes äggkakaka. I Uppsala län finns i stället lite av allt. Länet sträcker sig från bruksbygden i norra Roslagen över skogar och lerslätter ner till Mälarens lummiga vassvikar. Kusten bjuder på strömming, sik och sjöfågel. I de milsvida skogarna längs gränsen mot Västmanland finns vilt och bär, medan slättlandet ger råg och vete till limpor och bröd. Genom Mälarens djupa vassar simmar den läckra sötvattenskrokodil som går under namnet gädda.

Varför inte inleda en upplandsmåltid med en skiva upplandskubbe med lite kall kokt gädda och riven pepparrot. Pepparrotten från Enköping är kanske det närmaste vi kommer det typiskt uppländska.

Till varmrätt provar vi Vendelkråka med rönnbärsgeleé och gräddsås. Rätten, som fått sitt namn efter den gamle sveakungen Ottar Vendelkråka, kan med fördel göras på kycklingfilé som 'förvildas' med en fyllning av renskav.

Ottar Vendelkråka ligger begravd i Ottarshögen i Vendels socken och tillhör enligt traditionen samma kungaätt

som de kungar – Aun, Egil och Adils – som enligt samma tradition ligger i Uppsala högar.

Som avslutning på upplandsmåltiden bjuder vi på Fyriskaka med vaniljsås.

## Upplandskubbe

Till degen tas 3,5 dl vatten, 50 g jäst, 1 dl sirap, 1 tsk salt, drygt 5 dl rågmjöl och drygt 5 dl vetemjöl. Arbeta degen smidig och lägg den i en på insidan smörad och mjölad ca 2-liters plåtburk med lock. Sedan degen fått jäsa i 3–4 timmar får den koka i sin burk i vattenbad i en stor gryta ca 4 timmar. Stjälp upp brödet och klyv det i fjärdedelar.

## Påläggs-gädda

Koka gäddfiléerna i lätt saltat vatten. Låt dem svalna och fördela i bitar på skivor av smörad Upplandskubbe. Flaga över färsk pepparrot och strimlor av färsk rödbeta.

## Vendelkråka

4 stora kycklingfiléer snittas och fylls med ett halvt paket (120 g) mixad renskav utblandat med två msk messmör. Salta och peppra. Linda baconskivor runt och bind om filéerna med tråd. Bryn runt om i het stekpanna. Efter-

stek sedan i ugn i 175 grader i ca 20 minuter.

## Såsen som får kråkorna att lyfta

Fräs 2 msk smör med lika mycket vetemjöl. Späd med 1,5 dl vitt vin och 2 dl grädde. Tillsätt en kycklingbuljongtärning, 2 msk krossade enbär, 1 tsk timjan och en klick rönnbärsgeleé. Koka sakta i 5–10 minuter. Sila såsen och smaka av med salt och peppar.

Lossa tråden runt filéerna och servera Vendelkråkan skuren i centimetertjocka skivor med gräddsåsen, rönnbärsgeleé och kokt potatis. Dekorera med timjansruska.

## Fyriskaka

Smält 125 g smör och låt det svalna. Rör det sedan pösigt med 1,5 dl socker. Rör ner två ägg och därefter 2,5 dl vetemjöl blandat med 1/2 tsk bakpulver. Slå i 2 msk grädde och häll smeten i en smord och bröad kakform. Skala 2–3 äpplen och skär dem i tunna klyftor som sticks ner tätt i smeten. Strö över socker och kanel och grädda ca 30 minuter i 200–225 grader. Servera sedan Fyriskakan med vaniljsås.

Eva Rosander och  
Hans Landberg