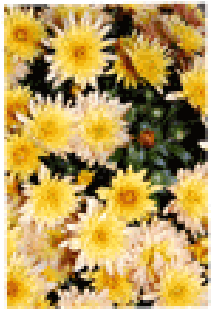
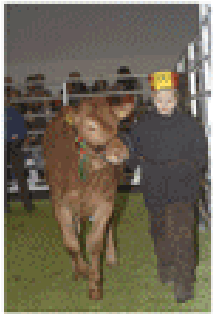
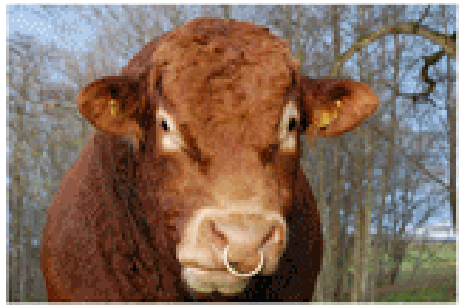
Alslöfs Limousin

Vi är tredje generationen som äger och driver Alslöfsgård som har en historia långt tillbaka till 1400-talet.
Sedan 1970-talet har det fötts upp köttdjur på gården då de naturliga betesmarkerna utmed Alslöfsån och åkerarealen passar bra till denna form av lantbruk.
År 2000 började vi med att föda upp djur av rasen Limousin. Mycket pga att det är en ras med lätta kalvningar, friska djur och ett bra slaktutbyte.
Som konsument får du ett biffraskött som är mört, saftigt. Koktiden av köttet blir också kortare pga mörheten och strukturen i köttet.
De senaste åren säljer vi fler köttlådor direkt till kunden vilket vi tycker är roligt. Det är intressant att höra synpunkter och åsikter vilket man missar då man säljer till butik. Det känns också bra att få leverera köttet där man vet att djuren åker med transport direkt till slakteriet i Skåne för att sedan transporteras ca 3 mil till vår kunniga styckare där vi sedan hämtar lådorna och kör ut dem till er. För att ni som är kunder ska få bästa möjliga utbyte av köttet har vi gjort ett litet häfte med tips och recept som vi hoppas att ni ska ha glädje av.

Smaklig måltid!
Karin&Karl

Köttlådan består av:

- vakuumpackade bitar att antingen göra grytbitar eller färs av.
- Högrev
- Bringa
- Lägg
- Bog
- Rulle
- Rostbiff
- Fransyska
- Ytterlår
- Innanlår
- Ryggbiff
- Entrecote
- Filé

Köttet som ligger i de vakuumpackade påsarna kan förvaras i kylskåp i ca 1-2 dygn. Övrigt kött bör tillagas eller packas i dubbla plastpåsar och frysas. Sätt frysen på infrysning och fördela köttet jämt för snabbast frysning. Detta för att slippa att för mycket köttsaft rinner ur köttet. Rekommendationerna för nötkött är att man kan förvara det i frysen i ett år. Vår erfarenhet visar att det går att förvara i nästan upp till 2 år om det är väl inpackat. Detta får ni avgöra själva.
Många tycker att smaken på köttet blir annorlunda och är mycket gott att laga och äta det innan det är fryst. Det är bara till att prova.

Av färs går det att göra mycket. Frys in färsen i färdiga 400g -500g paket beroende på hur mycket ni i er familj behöver. Hos oss blir det paket på 1kg nuförtiden. Gör paketen platta så fryser de snabbare och går också snabbare att tina. Man får också in mer i frysen.
En del föredrar att blanda upp färsen med fläskfärs.
Vi gör mycket köttfärsås, biffar, pajer och gulaschsoppa.
Ett nytt recept jag fått av min vän Christina är det också färs i och heter.....

Falsk filé
1 kg Limousinfärs (ev blandfärs)
1 gul lök som är finhackad och stekt. Ska vara kallt när det blandas med köttet.
3 msk aromat
salt och peppar efter smak.
Blanda ihop alla ingredienser och lägg smeten på ca 60 cm lång plastfolie. Rulla ihop till en korv, tvinna plasten i ändarna och lägg ”korven” i frysen över natten.

Dagen efter skär man ”korven” i skivor ca 2 cm. Lägg dem på en långpanna och bryn dem i ugnen i ca 200 grader i ca 10- 15 minuter. Färdigt när de har lite färg. Lägg skivorna i en ugnsfast form.
Blanda:
2 dl creme fraiche naturell
2 dl creme fraiche franska örter
1 paket matlagningsgrädde
1-2msk soja
1-2 vitlöksklyftor
Häll såsen över köttet och grädda i ugnen i 200 grader i ca 20 min. Servera pressad potatis, ris eller pasta till.

Högrev, bog och bringa som är framdelskött passar bra till grytor, dillkött, pepparrotskött. Man kan också använda det till sjömansbiff. Jag har hittat ett recept på en god gryta. Förkorta koktiden då Limousinköttet kokar sönder vid för lång koktid. Jag har dock skrivit av originalreceptet.

Boeuf Herngren

För 6-8 personer
2 kg Högrev
1 flaska rött vin (75cl)
1 gul lök
3-4 vitlöksklyftor
2-3 msk konc. ox- eller kalvfond
2-3 msk tomatpuré
2-3 lagerblad
1 tsk timjan
200 g små champinjoner
200 g små schalottenlökar eller små steklökar
ev redning med majstärkelse
vatten, salt och peppar

Gör så här:

Skär köttet i 3 cm stora bitar. Salta och peppra lätt. Bryn köttet i en stor stekgryta (eller i stekjärn och lägg sedan över i stor kastrull) .
Tillsätt vinet och fyll på med vatten så att det täcker köttet. Skala och dela den gula löken i kvartar. Skala och hacka vitlökarna. Tillsätt vit och gul lök, tomatpuré, fond och kryddor.
Koka upp och låt sjuda ca 1 ½ timme. (med limousinkött, korta ner koktiden).
Ansa och skär ev stora champinjoner i halvor. Skala schalottenlökarna. Tillsätt svamp och lök i grytan och låt koka i ca 45 min. Smaka av med salt och peppar. Red ev. grytan med majstärkelsen. Servera med kokt potatis.

En maträtt som vi tycker om är Osso Buco som kommer från Italien. Den görs på kalvlägg men det fungerar lika bra med lägg från lite äldre djur. Detta receptet har jag tagit från SVT´s receptsida....

Osso Buco

2 kg kalvlägg med ben i skivor
2 gula lökar
2 morötter
3 vitlöksklyftor
2 burkar krossade tomater
2 msk tomatpuré
1 dl vitt vin
vetemjöl
olivolja
salt och malen svartpeppar
Till servering:
1 vitlöksklyfta
1/2 citron
2 msk hackad persilja

1. Panera kalvläggen i vetemjöl. Bryn köttet i olja direkt i grytan eller i en stekpanna i omgångar. Skala och hacka lök, vitlök och morötter, tillsätt hacket när allt kött är brynt. Låt alltsammans bryna ihop, utan att brännas. Pudra över 1 msk mjöl och häll på vin, krossade tomater och tomatpuré. Mängden beror på kastrullen och köttets omfång, men det ska täcka bitarna. Spä med vatten om det inte räcker. **2.** Täck med lock och låt grytan puttra på svag värme i 1-2 timmar beroende på bitarnas tjocklek och hur mört köttet är. Såsen blir bara godare ju längre det hela får stå och småkoka. Krydda mot slutet med salt och peppar. Rör med träsked i bottnen lite då och då, så det inte bränner vid. **3.** Skala och skiva vitlöken fint. Tvätta

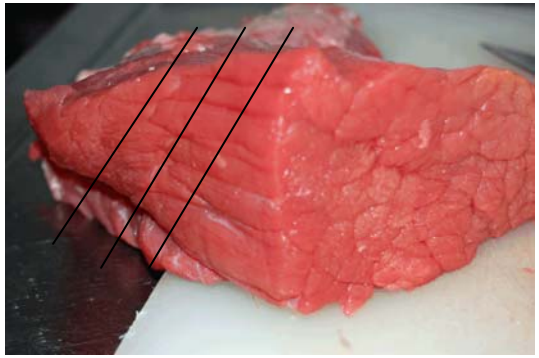
citronen och strimla citronskalet. Hacka persiljan. Strö vitlök, citronskal och persilja över köttet vid servering.

Av rostbiffen och rullen kan man göra rostbiff och tjälknöl. Man kan också göra olika slags stekar som tex porterstek. Fransyskan är också en bra bit att använda till stekar. Det kan variera från gång till gång hur köttet ser ut. Man får själv se och bestämma vad man kan göra med köttet. De benfria köttbitarna kan man använda till mycket. Man kan tex göra Biff Stroganoff och grytor.

Redan när man paketerar köttet kan man välja vad man ska tillaga. Entrecote och ryggbiff kan man välja att tillaga hel eller i skivor. Vi brukar göra plankstek av våra entrecoteskivor och ibland ryggbiffen.

Väljer man skivor är det praktiskt att redan innan man fryser dem, skiva och paketera skivorna separat. Det är då lätt att ta upp exakt hur många skivor som behövs. Vi brukar sprätta upp en plastpåse i sidorna så man får en lång plastbit (plastfolie är för tunt och går sönder när man försöker dela på de frysta skivorna) och lägga en skiva vika ett varv lägga nästa osv. Sen stoppar man dem i ytterligare en påse. Nu kan man lättare dela på dem otinade och ta upp så många skivor man vill ha.

Detsamma gäller skivat innanlår och ytterlår.



När man ska skära köttet är det viktigt att ”skära av” fibrerna. Annars kan det färdigstekta köttet kännas ”trådigt”. På bilden är det en liten bit ytterlår där man kan se hur fibrerna ligger i köttbiten. (Strecken visar hur ni ska skära.) Är det en stor bit av tex innanlår kan fibrerna ändra riktning och man får vända mitt i biten för att skiva på ett annat håll. Sen får man efter tycke och smak välja små eller stora skivor.

Fler som har upptäckt Limousinköttets fördelar är kocken Leif Mannerström som vid några tillfällen i TV4 använt sig av Limousinkött. Ett av recepten är det här....

Grillad Limousinbiff med sommargrönsaker

4 port.

4 biffar ca 250gr/styck (ryggbiff, innanlårbiff, ytterlårbiff)
12 små färska lökar
1 bunt grovskuren gräslök
1 bunt delade rädisor
100 g delade sockerärtor
150 g kokt färskpotatis
1 burk hackade sardeller
1 tsk köttfond
salt och peppar
olivolja

Gör så här:
Börja med att tända grillen.
Gör sedan i ordning alla garnityrer, salta och krydda köttet samt pensla med lite olivolja. Grilla köttet 2 minuter på varje sida. Fräs under tiden ihop grönsakerna i en panna och smaksätt med sardeller, olivolja, köttfond, salt och peppar. Servera rykande varmt och gärna med ett kraftigt rött vin till.

(Recept från TV 4)

Ett annat recept som brukar gå hem hos våra barn är wokgryta.....

Barnen Nilssons Wok

500 g benfritt strimlat Limousinkött (ytterlår)
2 msk soja
2msk olja
2 vitlöksklyftor, hackade
1 liten purjolök, strimlad
1 röd paprika, strimlad
1 grön paprika, strimlad
4 dl kokosmjölk
1msk honung
1 tsk sambal oelek
kokosflingor
cashewnötter

Blanda köttet med sojan och den hackade vitlöken i en skål. Hetta upp woken eller en stor stekpanna. Häll i oljan. Lägg i köttet och låt det fräsa och bli brynt i några minuter. Blanda ner grönsakerna och låt det fräsa ihop.
Häll i kokosmjölk, honung och sambal oelek. Låt woken koka ihop lite. Salta om det behövs.
Rosta kokosflingor och cashewnötter i stekpanna och strö över. Servera med ris eller nudlar.

Till sist har vi då filén. Denna bit brukar det inte vara något problem med att veta vad man ska göra med. Det enda problemet är att det skulle finnas mer av den på djuret tycker många. Vill dock framhålla att på en Limousin finns det fler bitar som är precis lika goda som filén. Återigen det möra och fina köttet. Här kommer ett recept av många vad man kan göra med just filén.. Stek den inte för länge .....

Filé Diane
4port

4 skivor oxfilé á ca 150g
smör till stekning
salt och peppar
2 msk konjak
1 msk dijonsenap
1-2 msk ketchup
1-2 tsk worchestershiresås
1 liten gul lök, mycket finhackad
1 vitlöksklyfta
2 dl créme fraiche
persilja ev. timjan till garnering
ev grädde

1. Stek biffarna i smör i en stekpanna. Salta och peppra och häll på konjaken mot slutet av stektiden. Lägg biffarna på ett varmt fat och håll dem varma.
   Häll de övriga ingredienserna i stekpannan. Koka upp och låt såsen puttra i 5 min tills löken mjuknat.
2. Späd under tiden med vatten eller lite grädde om det behövs.
3. Lägg tillbaka köttet i såsen och låt alltsammans puttra ett par minuter. Strö hackad persilja eller timjan över rätten. Servera med kokt potatis eller potatisklyftor.

Hoppas att vi har uppmuntrat er till att äta mer Limousinkött och att prova på lite nya recept.
Har ni tips, ideér eller synpunkter så hör gärna av er!

Karin och Karl Nilsson
Email: alslofgard@telia.com
Telefon: 035-429 93
Karl mobil: 0709- 82 39 48
Karin mobil: 0730-58 43 74
http://www.alslofslimousin.se/