

◦ **TESTER** mindre än 3 tim sedan

ÄMNEN

Test

# Långkokaren praktisk för den som har plats

## Fem modeller testade – två extra bra



Middagsmaten lagar sig själv medan du sover eller är på jobbet.

Nja, riktigt så magiskt funkas inte slow cookern men den är en praktisk manick för den som har plats över i grytskåpet.

Vi har testat fem modeller – två av dem är extra bra.



Du måste förstås skala och skära grönsakerna, hacka örterna och kanske stycka köttet – men själva tillagningen sköter slow cookern utan att du behöver bry dig ett smack. Den småputtrar för sig själv och tillagar stekar, grytor och soppor på relativt låg värme. Och det momentet klarade alla fem modellerna i testet med bravur.

Förresten, vad ska den heta på svenska? Långkokare?

### Puttrar på 90 grader

Alla långkokarna är uppbyggda enligt samma modell. Du lägger det som ska tillagas i en gryta. Den ställer du i en elansluten ytterform som värmer grytan/soppan/steken till cirka 90 grader i lågtemperaturläget.

Alla har timer utom Russell Hobbs. Den grytan stänger i och för sig av sig själv efter tio timmar och slår på varmhållningsfunktionen men timer är mer praktiskt. Ibland vill du ju långkoka någonting kortare tid och du är kanske inte hemma eller så har du annat tänka på än när den där grytan är klar.

## **Tar många timmar – då blir det bra**

Långkokning är inget för den otålige. Koktiderna räknas i timmar. Många timmar om du kör på lågtemp – och det ger bästa resultatet. Alla modellerna har också ett högtemperaturläge men vi tycker att vårt testreceptspjäll (recept nedan) blev torrare med den snabbare tillagningen på omkring 4 timmar.

## **Keramik är tungt**

Det som fäller utslaget i testet är materialet i innergrytan. Två av långkokarna, Crock Pot 6 l och Russell Hobbs, har grytor i metall med släpp lätt-beläggning. De tre andra är i keramik. De funkade utmärkt vid själva långkokandet men går inte att ställa på spisplattan för att bryna exempelvis kött eller fräsa lök. De är dessutom väldigt tunga och byngliga att diska – dessutom ömtåliga.

Om inte Crock Pots 6 litermodellens metallgryta hade haft en stor kant på insidan (för att passa i ytterformen) hade vi rekommenderat den som stekgryta även vid sidan av långkokandet. Den är mycket behändig att arbeta med på spisen.

## **Det blir gott – men de tar plats**

Vi gillar långkokarna. De gör det enkelt att laga till rätter av billiga och smakrika kött detaljer som lägg, bringa, spjäll, kind och svans – eller bönor. Vi håller dock inne med femplusen den här gången. Alla långkokarna har en stor nackdel – de är skrymmande. Men har du gott om plats i skåpen är det här definitivt en apparat du borde fundera på att skaffa.

PS.

Tips till långkokarbranschen 1: Kan inte timern förses med ett alarm som piper när koktiden gått ut?

Tips till långkokarbranschen 2: Det vore ju behändigt om man kunde styra långkokaren med mobilen.



### Crock pot 6 l



BÄST I TEST

Pris: 1 800 kronor.

Volym: 6 l.

Inställningar: Två värmelägen och varmhållningsfunktion.

Timer: Ja.

Temperatur i grytan vid koktidens slut: 97 grader.

Omdöme: Innergrytan i metall väger knappt något, går att ställa direkt på el-, gas- och induktionshällar, släpp lätt-beläggningen släpper verkligen lätt och är svårrepad. Det kallar vi produktutveckling på riktigt. I övrigt lättskött och lättbegriplig. Instruktionshäftet kunde fått ligga kvar i kartongen.



### Crock pot 4,7 l



Pris: 700 kronor.

Volym: 4,7 l.

Inställningar: Två värmelägen och varmhållningsfunktion.

Timer: Ja.

Temperatur i grytan vid koktidens slut: 99 grader.

Omdöme: Den något modestare storleken gör den hyfsat hanterbar trots att keramikgrytan är tung. Lätt att använda, tydlig display.



### Russell Hobbs



BEHÄNDIGAST

Pris: 500 kronor.

Volym: 3,5 l.

Inställningar: Två värmelägen och varmhållningsfunktion.

Timer: Nej, men grytan slår av efter tio timmar och går över till varmhållningsläget.

Temperatur i grytan vid koktidens slut: 93 grader.

Omdöme: Innergrytan i metall är väldigt lätt och går att ställa direkt på el- och gasplattor. Dock något vinglig. Släpp lätt-belagningen funkar bra. Minst i testet men rymmer ledigt en gryta för 4–5 personer. Lättarbetad – men timer hade ju varit bra.



### Andersson (NetonNet)



Pris: 500 kronor.

Volym: 6,5 l.

Inställningar: Två värmelägen och varmhållningsfunktion.

Timer: Ja.

Temperatur i grytan vid koktidens slut: 99 grader.

Omdöme: Stor pjäs det här. Inget problem när den står och lagar mat men keramikgrytan är inte helt lätt att hantera när den är full med het mat – eller när det är dags att diska.



## Electrolux



STÖRST

**Pris:** 800–1 500 kronor.

**Volym:** 6,8 l.

**Inställningar:** Tre värmelägen och tre lägen för varmhållning.

**Timer:** Ja.

**Temperatur i grytan vid koktidens slut:** 85 grader.

**Omdöme:** Testets största gryta – och det märks när den är fulltankad och det är dags att lyfta den. Och sedan diska den. Men i övrigt är den plättlätt att manövrera.

## RECEPT/Colaspjäll

Eller byt till must så här i juletid.

(6–8 personer)

### Det här behöver du:

- ▶ 1–1,5 kg tjocka revbensspjäll
- ▶ 2 lökar
- ▶ 3 vitlöksklyftor
- ▶ 3 cm färsk ingefära
- ▶ 2 chilifrukt
- ▶ 0,5 dl kinesisk soja
- ▶ 1,5 l cola eller julmust
- ▶ 4 stjärnanis
- ▶ Salt

### Gör så här:

Dela spjället i ett par bitar om det behövs för att det ska få plats.

Skala lökarna och dela i stora klyftor. Skala och hacka vitlöken grovt. Skala ingefäran och skär i rätt tjocka skivor. Skölj chilifrukterna. Provsma. Är chilin jättehet kanske det räcker med en. Skiva tunt.

Häll colan/musten i grytan men ta bara så mycket som krävs för att täcka spjället. I med löken, vitlöken, chilihalvorna och stjärnanisen. Salta, rätt generöst.

Kör igång långkokaren på låg värme (inte vamnållningsläget) och ställ timern på 8 timmar.

Ta upp spjället och låt rinna av. Grilla sedan runt om på utegrill eller i ugnen. Det ska vara hög värme så att spjället fort får fin färg. Du kan göra på direkten eller nästa dag.

Koka gärna ihop allt eller en del av spadet till en trevlig sås. Du kan också använda det till en glaze som du penslar på köttet medan du grillar det.

Skär upp spjället i bitar och servera med exempelvis sesamsalladen.

## Sesamsallad

(6-8 personer)

### Det här behöver du:

- ▶ 800 g vitkål eller rödkål
- ▶ 2 cm färsk ingefära
- ▶ 4 msk japansk soja
- ▶ 2 lime
- ▶ 4 msk sesamolja
- ▶ Sesamfrön (kan man hoppa över)
- ▶ Salt

### Gör så här:

Ansa kålen och strimla den ganska tunt.

Lägg i en stor skål, salta och krama sedan kålrivet med saltet någon halvminut så att den slaknar lite. Hoppa över detta moment om är förtjust i knastrig kålsallad.

Skala ingefäran och riv den över en liten skål. Pressa saften ur rivet och släng de trådiga fibrerna som blir över. Rör i sojan och saften från en lime. Smaka av – behövs mer sätta (i form av salt, det kan räcka med soja nu) eller syra från ännu en lime? Rör i sesamoljan.

Häll dressingen över kålstrimlorna och rör om. Strö över sesamfrön om du är på det humöret.

Recept: **Jon Hansson**