

Skomakarlåda

12 port

Ryggbiff (ca. 1800 g) 12 skivor

Salt och svartpeppar

Purjolökar 3

Bacon 420 g

Hackad färsk persilja 3 dl

Rödvinssås:

Schalottenlökar 6

Vitlöksklyftor 6

Tomatpuré 3 msk

Rödvin 9 dl

Vatten 9 dl

Kalvfond 6 msk

Torkad timjan 3 tsk

Torkad rosmarin 3 tsk

Svartpeppar 3 krm

Smör 75 g

Potatismos:

Potatis 2700 g

Matlagingsgrädde 6 dl

Smör 6 msk

Salt 3 tsk

Svartpeppar 3 krm

Rödvinssås:

- Skala och finhacka lök och vitlök. Stek lök och vitlök mjuka i smör utan att det tar färg. Stek med tomatpurén någon minut. Häll på rödvinet och låt koka ner till hälften.
- Tillsätt vatten, kalvfond, timjan, rosmarin och peppar. Låt koka ner till hälften eller tills såsen har en god och kraftig smak.
- Sila såsen och vispa ner smöret i klickar. Smaka av med salt och ev mer nymalen svartpeppar.

Potatismos, kött och topping:

- Skala och tärna potatisen. Koka mjuk i lättsaltat vatten, ca 10 min.
- Häll av vattnet och mosa med en stöt direkt i kastrullen. Värm grädden och rör ner lite i taget. Klicka ner smöret. Smaka av med salt och peppar.
- Skiva purjolök och skär bacon i mindre bitar. Stek bacon och purjolök 4-5 min. Blanda med persiljan.
- Salta och peppra köttet. Stek i smör 2-4 min per sida. Låt köttet vila en stund innan det skärs upp i skivor.
- Lägg potatismos på tallriken. Toppa med biff, rödvinssås, bacon och purjolök.
- Servera skomakarlådan direkt, gärna toppad med lite extra persilja.

Klart!

Skomakarlåda

Skomakarlåda är en maträtt som tillhör det vi i Sverige kallar för husmanskost och har ätits länge i Sverige.

Skomakarlåda ingredienser

Skomakarlådan består traditionellt av en skiva stekt biff som äts tillsammans med potatismos, sås samt tillbehör som vanligtvis består av tärnat bacon och purjolök, som man lägger ovanpå biffen. Ibland, när rätten är mer lyxig, används oxfilé istället för biff.

Under 1960-talet var det vanligt att äta rätten med skinkbitar och hackad gräslök istället för bacon och purjolök. Andra vanliga tillbehör är saltgurka eller rödbetor.

Historia

Det är inte helt klarlagt varifrån skomakarlådan kommer, men tros ha uppstått under 1800-talet som ett billigt och mättande alternativ för fattiga familjer. Rätten har därför även kallats fattigmansbiff.