

ROM OCH KAVIAR

Rom kallas de obefruktade äggen hos fisk och skaldjur. Oftast ligger romkornen tätt sammanklibbade för att spara plats och de består till största delen av fett och protein. Den mesta rommen kan man äta som den är men bereds oftast på olika sätt. Den rom som är intressant för beredning är från sik, siklöja, lodda, torsk, sill, sjurygg, lax, simpa, gädda och regnbåge. Den beredda produkten kallas oftast för kaviar.

För att bereda egen kaviar, gör så här:

1. Lägg rommen i vatten. Ca 2 liter vatten till 250 g rom.

2. Rör med en ballongvisp så att romsäckerna och hinnorna avlägsnas. (Denna procedur är svårare med laxens och regnbågens stora romkorn som kan gå sönder vid för kraftig hantering.)

3. Låt sedan vattnet rinna av i sil eller finmaskigt durkslag. Upprepa proceduren 10-15 gånger. Sista gången skall rommen rinna av ordentligt i ett dygn. Under tiden förvaras den kallt i kylskåp.

4. Salta till sist rommen, 3 g salt/100 g rom.

Förpacka gärna den färdigberedda rommen i små portionsförpackningar.

Fiskrom kan frysas.



Rom från stör eller sterlett

Den mest kända kaviaren kommer från olika stör- och sterlettarter. Denna är naturligt svart (grå-grönskimmrande) och kommer vanligtvis från Ryssland, Iran eller andra länder runt Svarta Havet och Persiska viken. Den svarta kaviaren räknas som den mest exklusiva och finns i olika storlekar, 3-5 mm stora korn, beroende på art och mognadsgrad.



Rom från torsk

Torskrommen säljs naturell, rökt och saltad/rökt (mest på tub som smörgåspålägg) men också konserverad. Rommen är naturligt orange till färgen och kornen ca 0,5-1 mm stora.



Stenbitsrom från sjurygg

Stenbitskaviar är en vanlig produkt som mestadels används till kalla romsåser eller till dekorationer på smörgåstårter och snittar. Rommen kommer från arten sjurygg. Hannen heter stenbit och honan



kvabbso, ändå kallas kaviaren för stenbitsrom. Dess naturliga färg är violett men den säljs färgad, svart eller orange. Den säljs oftast i glasburk och har en kornstorlek på ca 1,5-2 mm.



Mallosus villosus

har en djup orange färg. Används naturligt som dekoration då de inte håller form och konsistens vid uppvärmning.



Oncorhynchus mykiss

Ishavsrom från lodda

Loddarom saluförs ofta som ishavsrom. Den är äggvit till färgen och passar till toast tillsammans med rå rödlök och crème fraiche. Romkornen är ca 1 mm stora.



Coregonus albula

Rom från regnbåge

Rommen består av stora (ca 5 mm) korn och har en rosa/röd färg. Den används oftast färsk som dekoration på färdiga maträtter. Vid tillagning ändrar rommen fullständigt karaktär och blir hård och ogenomskinlig. Säljs i glasburk.



Oncorhynchus mykiss

Löjrom från siklöja

Löjrom produceras i Sverige men vi importerar också från bl a Finland och Canada. Löjrommen används ofta till toast eller andra typer av lätta rätter/förätter. Färgen är naturligt orange men både färg och kornstorlek kan variera beroende på rommens ursprung.

Rom från regnbåge

Se ovan ett exempel på rom med mer vätska.



Oncorhynchus tshawytscha



Coregonus sp

Laxrom från kungslax

Rommen från kungslax (chinook) har stora korn som är 7-8 mm. Arten lever i det nordliga Stilla Havet och romkornen

Rom från sik

Har samma färg och struktur som rommen från siklöjan men något större korn. Används som dekoration, smaksättare eller som entrérett.