

Jan 1978

Snabbare hemma!

Rullpack. Bekväm och snabb tillagning. Lång hållbarhet.

Bruna bönor med kassler och lök

För 4.

- 2 förpackningar Goman
- Bruna bönor (å 500 g)
- ca 300 g Goman benfri kassler, 2 gula lökar
- 1-2 msk margarin
- timjan
- vitlök

Värm bönorna, späd ev med lite vatten. Strimla kasslern. Skala och skär löken i skivor. Stek kasslerstrimlor och lök i margarin i en stekpanna. Smaksätt med lite timjan och gärna också vitlök. Blanda det stekta med de varma bönorna.

Grön ärtsoppa med korv

För 4.

- 1 förpackning Goman Gröna ärter (500 g)
- 5 dl vatten, 1 buljongtärning
- 1 liten purjolök
- ca hälften av 1 Goman kokt kött- eller fläskkorv
- 1 kryddmått timjan

Blanda de kokta gröna ärterna med vatten och lägg i buljongtärningen. Koka upp. Skölj och finstrimla purjon. Blanda purjostrimlorna och timjan i soppan. Koka 5 min. Skär korven i strimlor och lägg dem i soppan. Låt korven bli riktigt varm. Servera med ostsmörgås.

Ungssteckt kött- eller fläskkorv

För 3.

- 1 Goman kokt Kött- eller Fläskkorv
- 2 msk senap
- 1 msk ströbröd
- 3 äpplen
- 1 msk margarin

Sätt ugnen på 225°. Dra av skinnet på korven. Lägg korven på ett smort ugnsäkert fat. Bred på senapen och strö över ströbröd. Skär oskalade eller skalade äpplen i klyftor och lägg dem runt korven. Pensla äpplena med smält margarin. Stek i mitten av ugnen 15-20 min. Servera med kokt potatis eller potatismos.

Risgrynspudding

För 4.

1 förpackning Goman
Risgrynsgröt (500 g)
3 ägg
1 dl russin
1/2–1 dl hackad mandel
rivet skal av 1 citron
1 dl grädde
(1/2 g saffran, 1 pkt)

Sätt ugnen på 200°.
Vispa upp äggen och blanda dem med gröten,
russin, mandel, citronskal och grädde. (Om
man vill ha saffranssmak och -färg blanda
först stött saffran med grädden.)
Häll smeten i en smord vid ugnssäker form.
Grädda i mitten av ugnen ca 30 min.
Servera med saftsås.

Apelsinris

För 4.

1 förpackning Goman
Risgrynsgröt (500 g)
1 1/2 dl vispgrädde
5 msk koncentrerad
djupfryst apelsin-
juice (ca 1/2 burk)
2–3 msk socker

Blanda kall risgrynsgröt med vispad grädde
och apelsinjuice.
Smaksätt med socker.
Gör apelsinriset strax före serveringen,
får det stå för länge kan det bli beskt.

Mandelris

För 4.

1 förpackning Goman
Risgrynsgröt (500 g)
1 1/2 dl vispgrädde
1/2 dl hackad mandel+
1 msk socker eller 1 dl
riven mandelmassa
1–2 tsk vanillinsocker

Blanda kall risgrynsgröt, vispad grädde,
hackad mandel eller mandelmassa och
vanillinsocker.
Servera med saftsås.

