

Kotlettrad på gästabudsvis 6—8 pers

Det här behövs:

1¼ kg specialstyckad
fläskkotlettrad
½ dl kinesisk soya eller

Grillsås:

1 msk färdiglagad senap
1 dl tomatketchup
1 finhackad gul lök
½ dl vatten
1 msk vinättika
2 tsk salt, vitpeppar
1—2 tsk paprikapulver

Gör så här:

Lägg aluminiumfolie i en långpanna och placera köttet ovanpå. Vik upp kanterna, så att foliet bildar en form. Sätt in köttet i en knappt medelvarm ugn (175—200°) 20—30 min. Pensla det därefter då och då med soya eller grillsås (till vilken alla ingredienserna blandats).

Vänd köttet ett par gånger. Stektid ca 1½ tim. Serveras med ugnsbakad potatis som kan bakas samtidigt med köttet, kokt broccoli eller brysselkål och kokta äppelhalvor eller aprikoser.

Middag för dagarna två 4—5 pers

Det här behövs:

1¼—1½ kg färsk
nötbringa
2 l vatten
1½ msk salt
5 krydd- 5 vitpepparkorn
5 nejlikor
1 lagerblad
1 litet blomkålshuvud
3 potatisar
2—3 purjolökar
5—6 morötter

Gör så här:

Lägg köttet i en gryta, tillsätt vatten och salt. Låt köttet få ett uppkok och skumma väl. Tillsätt kryddorna. Låt köttet sakta koka under lock. När köttet är nästan färdigkokt tillsätt grönsakerna, skurna i bitar och skivor, blomkålen i buketter. Låt allt bli genomkokt, sammanlagd koktid ca 1½ tim. Tag upp köttet. Skär 8—10 jämna skivor av köttet och servera dem påföljande dag enligt något av förslagen nedan. Skär resten av köttet i tärningar och lägg dessa i soppan. Skumma eventuellt av fett och servera soppan överströdd med persilja.

Brynt oxbringa

Bred ett tunt lager senap över köttskivorna och vänd dem i skorpmjöl. Bryn dem på ganska svag värme. Servera potatismos, stekt lök och inlagda rödbetor till. Eller bryn köttskivorna i rikligt med margarin. Tag upp dem och fräs seda hastigt 2 msk kapris, 1 msk riven pepparrot och 1 dl klippt persilja i margarinet. Håll detta över köttet. Servera kokt potatis, bönor eller ärter och morötter till.

Stekt anka eller gås

1 gås (5—6 kg) räcker
till 12—15 pers eller
1 anka (2—2½ kg)
räcker till 6—8 pers
1 tsk salt per kg kött
vitpeppar
sylrliga äpplen

Gör så här:

Gnid in den urtagna och sköljda fågeln med salt och peppar (djupfryst fågel bör vara upptinad). Fyll den med äppelklyftor. Sy ihop och lägg fågeln först med ryggsidan upp på ett steggaller i en långpanna. Stek i svag ugnsvärme 175°, gås 1 tim, anka ½ tim med ryggsidan upp. Vänd sedan fågeln så att bröstsidan kommer upp. Total stektid 3—4 tim för gås, 1½—2 tim för anka. Servera såväl gås som anka med sky eller sås, kokt eller brynt potatis, brysselkål eller rödkål. Katrinplommon eller äppelhalvor fyllda med gelé är också gott till.

GÄSTA BUD

med recept från KF:s provkök





Höstens festliga gryta

4–5 pers

Det här behövs:

- 4–5 hg grytbitar (benfritt nötkött av högrev, märgpipa eller fransyska, i portionsbitar)
- 4–5 gula lökar (ca 250 g)
- 2 msk Eve margarin
- 1 tsk salt, nymald vitpeppar
- ½–1 tsk paprikapulver
- 1 dl grädde, 1 dl vatten
- 1 msk färdiglagad senap
- 2–3 tomater, 1 grön paprika



Gästbudslamm

8–10 pers

Det här behövs:

- 1½–2 kg lammstek
- (1 klyfta vitlök)
- 1½–2 tsk salt, nymald vitpeppar



Bogfläskrulader

4 pers

Det här behövs:

- 8 tunna skivor färskt bogfläsk (400 g)
- ½ tsk salt, nymald vitpeppar
- ananasbitar + persiljekvistar eller äppelklyfta + katrinplommon eller färdiglagad senap + hackad lök + kapris + persiljekvist
- 2 msk Eve margarin
- vatten

Gör så här:

Skala och skär löken i klyftor. Bryn kött och lök i margarin. Tillsätt kryddor, grädde, vatten och senap. Koka grytan under lock på svag värme ca 1 tim eller tills köttet är mört. Dela paprikan och tag bort alla frön. Skär den i tunna strimlor. Lägg den och tomaterna skurna i tärningar, i grytan strax före serveringen, så att paprikan behåller sin knaprighet. Serveras med kokt ris, spaghetti eller potatis och en grönsallad.

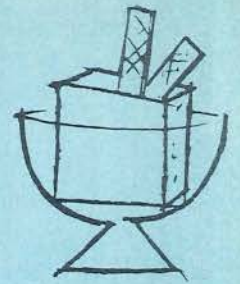
Gör så här:

Stick ev in en vitlöksklyfta under hinnan intill lårbenet. Gnid in steken med salt och nymald vitpeppar. Lägg den med den feta sidan upp på ett stekgaller, som placeras i en långpanna. Stick in en köttermometer så att dess spets kommer mitt i den tjockaste delen av steken. Sätt in steken i ganska svag ugnsvärme, (175°). När köttermometern visar 82° är steken färdig. Stektid ca 1 tim 45 min. Servera lammsteken med sky, kokt eller råstekt potatis gärna kryddad med rosmarin eller dragon, kokta paprikahalvor fyllda med svampstuvning och en sallad av strimlad grönsallat, apelsin eller mandarinklyftor och purjostrimlor. Brysselkål, ärter eller bönor, syltlök och gelé passar också bra att serveras till.

Gör så här:

Krydda köttskivorna på en sida med salt och nymald vitpeppar. Lägg på någon av fyllningarna. Rulla ihop skivorna och fäst ihop varje rulad med en tandpetare eller bind om med snöre.

Bryn ruladerna vackert bruna runt om. Späd med litet vatten och lägg lock på grytan eller stekpannan. Efterstek dem på svag värme ca 30 min. Servera ruladerna med sky eller sås, kokt potatis, kokt purjolök och en råsallad av strimlad vit- eller rödkål och apelsiner.



Glass

fin gästbudsdessert.

- Lägg ett helt block vaniljglass på en avlång mjuk nötkaksbotten. Häll över finhackade, konserverade aprikoser och garnera med flagad blockchoklad eller tunna chokladbitar.
- Lägg skivor av vaniljglass på assietter. Garnera med apelsinklyftor, halverade vindruvor och fyllda rån.
- Varva glass och ananasbitar mellan två mandel- eller havregrynsbottnar. Servera varm chokladsås till.
- Lägg ett par skedar glass på nystekta varma bananhalvor eller äppelklyftor. Strö kanel blandat med socker över.