

RIS PÅ BJUDVIS 6 pers

Det här behövs

3 dl risgryn
6 dl spad + vatten
2 tsk salt
paprika
eller curry
1 burk krabba
1 burk sparris i bitar
1 burk champinjoner
i skivor
2 dl tjock grädde
1—2 dl majonnäs
2 ägg
1 dl rivnen ost

Gör så här

Lägg de sköljda risgrynen på ett smort eldfast fat. Koka upp vatten, salt och spad från konserverna och håll det över risgrynen. Täck fatet med aluminiumfolie och koka riset i medelvarm ugn (200°) 20—30 min. (Riset kan också kokas i kastrull på vanligt sätt). Krydda riset med paprika och curry. Rensa krabbköttet och dela det i bitar. Lägg det jämte sparris och champinjoner på risbädden. Vispa grädden tjock och rör ner majonnäsen jämte äggulorna. Vispa vitorna till hårt skum och rör försiktigt ned dem. Bred såsen över alltsammans, strö på den rivna osten och sätt in fatet i varm ugn (250°) och låt rätten få färg och bli varm.

OSTTÄRTA 6 pers

Det här behövs

2 dl Juvelkronan
vetemjöl
1/2 tsk Rekord
bakpulver
100 g Eve margarin
3 dl rivnen herrgårdsost
1/2 ägg

Ostkräm

1 1/2 ägg
1 msk maizenamjöl
2 dl mjölk
2 dl rivnen herrgårdsost

Garnering

2 hg vindruvor
eller 2—3 päron
eller rädisor och
kryddkrasse

Gör så här

Blanda mjöl och bakpulver i en skål. Fördela margarinet med fingertopparna i mjölblandningen. Blanda också i osten. Tillsätt det halva ägget och arbeta ihop alltsammans till en deg, som gärna får vila på kallt ställe en stund. Dela degen i två delar och kavla ut varje del till en rund, ganska tunn botten, som kan formas efter t ex en stor flat tallrik. Placera bottenarna på en plåt och nagga dem med en gaffel. Grädda i ej för varm ugn (175°) ca 10 min.

Till ostkrämen: Vispa tillsammans ägg, maizenamjöl och mjölk i en gryta, sjud blandningen under vispning tills den blir tjock. Tag grytan från värmen, rör ner osten och låt krämen kallna. Lägg samman de kalla bottenarna med ostkräm emellan och ovanpå. Garnera med halverade, urkärnade druvor eller päron, skurna i klyftor, eller med skivade rädisor och kryddkrasse.

SALLAD MED BÖNOR OCH SALAMIKORV 6 pers

Det här behövs

1 pkt Winner
djupfrysta bönor
2 buntar rädisor
1 purjolök
1 hg salamikorv
2 hårdkokta ägg

Sås:

1/4 tsk torr senap
3 msk olja
1 msk vinättika
1/2 tsk stött dragon

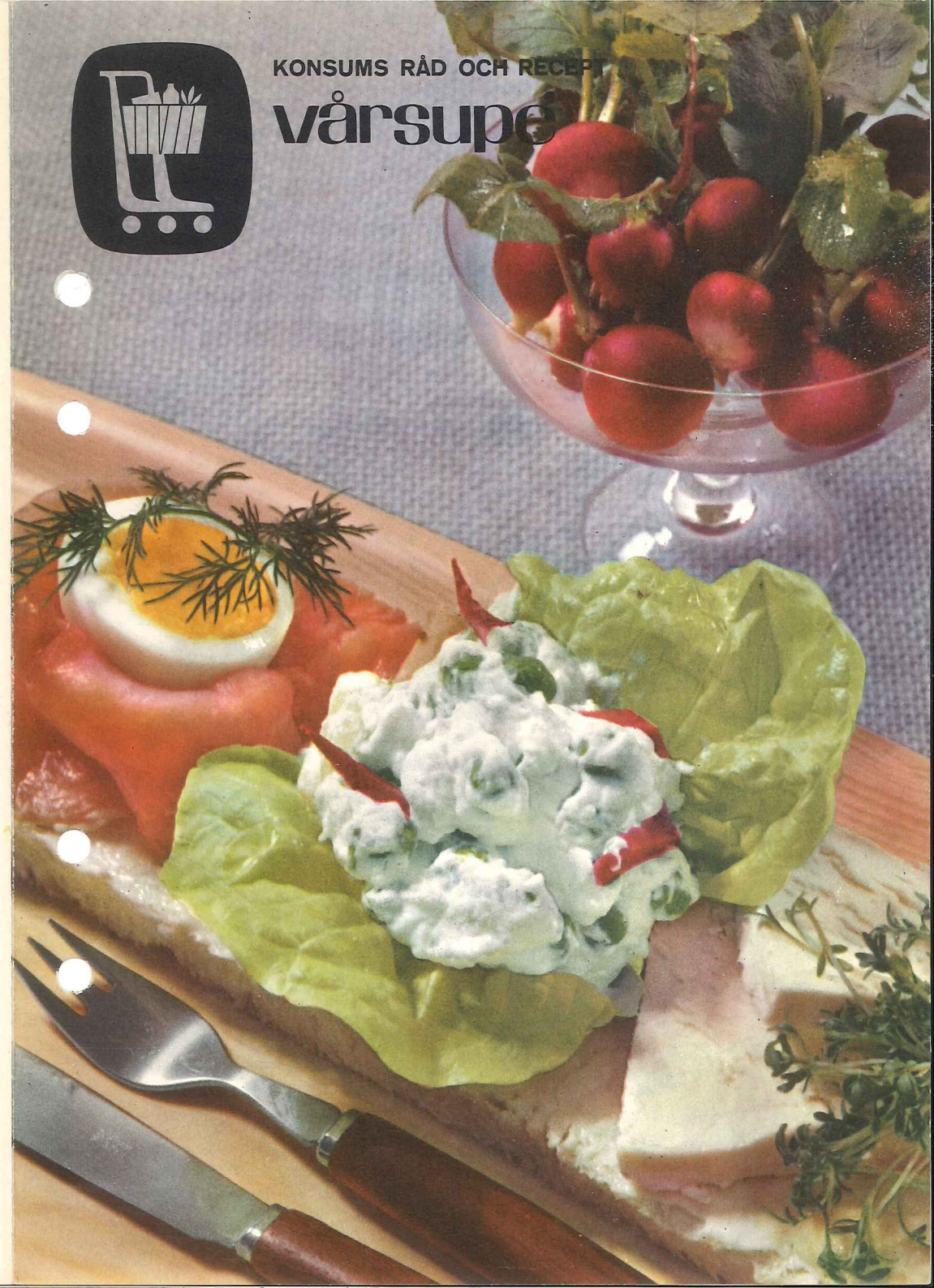
Gör så här

Koka bönorna enligt anvisningarna på förpackningen och låt dem svalna. Blanda samman ingredienserna till såsen och lägg ner bönorna däri. Skär rädisor, purjolök i tunna skivor, salamikorven i strimlor och blanda ned bönorna. Garnera salladen med äggklyftor eller strö hackat ägg över. Servera salladen tillsammans med smör och rostat bröd.



KONSUMS RÅD OCH RECEPT

vårsupe



Recept från



Sköna maj — det är långa ljusa dagar och det är långa kvällar med varblätt skymningsljus. Kvällar som inbjuder till trevlig samvaro med goda vänner. På Valborgsmassöaton bjuder vi till årets första vårsupe, men eftersom vi av erfarenhet vet att den supen brukar följäs av flera, har vi här gjort upp fyra förslag. Något lätt och varligt vill man bjuda på den här tiden och det finns mycket att välja på i den vägen på butiksdiskarna. Som vanligt gäller bjudmat vill man också ha rätter som kan göras i ordning i förväg. De sakerna har vi här tagit hänsyn till. I två av stagen ingår en förrätt, en varmrätt och en efterrätt, i de andra två har vi slopat förrätten. Givetvis kan var och en efter eget tycke och smak med ledning av de här förslagen komponera sin vårsupe.

Kanhända man i stället för vårsupe bjuder några vänner med hem efter majbränsvarm saft med en citronklyfta i smakar bra, buljong eller te med varma smörgåsar eller grillad korv med potatissallad både värmer och mättar.

MENYFÖRSLAG TILL VÅRSUPE

Förslag 1

Sallad med bönor och salamankorv*
Kokt varm eller kall fisk, t ex lax,
laxöring, röding, kummel, gös,
dillkoket färsk potatis,
sparris, grönsallad.
Till den varma fisken: holländsk sås.
Till den kalla fisken: majonnäs eller
pepparrottsgräddade.
Ostbricka med päron eller vindruvor
eller osttårta*
DRYCKER
Till salladen: tomatjuice

Till fisken: äpelmust, spetsad med
citron eller Amaryllis eller
ett alkoholfritt vin, t ex Silber
eller Weisslack.
Till ostren: samma som till fisken.
Kaffe

Förslag 3
Kallt kycklingfat med festlig sallad,*
ev. kokt potatis
Glass med varm chokladsås.

Till huvudrätten: öl eller något
alkoholfritt vitt vin t ex Silber,
Weisslack eller Amaryllis.

Förslag 2

Landgång som varligt smörgåsbord
(se omslagsbilden)
Swampgratinerad kalv- eller fläskfilé
på spenatbotten*, kokt färsk potatis
eller kokt ris, grönsallad.
Kaffe och en mandelkaka.
DRYCKER
Till landgången: bordsvatten,
isvatten eller öl.

Till körrätten: samma som till
förrätten eller en röd bärmost,
t ex svart vinbärsmust eller något
alkoholfritt vin, t ex Chateau Rouge.

Förslag 4

Ris på bjudvis* med grönsallad
och tomat.
Baba (kranskakor på burk) eller
sockerkaasskrivor med vispgräddade
och konserverade persikor.
DRYCKER
Till huvudrätten: öl, bordsvatten,
äpelmust, citronvatten eller
isvatten med limejuice.

KALLT KYCKLINGFAT MED FESTLIG SALLAD 5 pers

Det här behövs

Gör så här

Tina kycklingen — nerlagd i vatten tinar den på
ett par timmar. Tag av emballaget och tag ut kräset
(hjärta, lever, muskelmage, hals) som ligger inuti
kycklingen. Lägg ner kycklingen och kräset i en
inte allt för stor gryta, mät upp vatten och håll det
i grytan så det täcker kycklingen, tillsätt salt —
1—2 gula lökar
1 hg bakad leverpastej
1 salladsbunvad
1 hg vindruvor
2 tomat
Till salladen
1/2 dl tjock grädd
4 msk majonnäs
2 tsk citronsaft
1 kryddmått salt
2 msk rivet pepparrot
2 äppel
1/2 hg rotselleri
valnötsskärnor
Det här behövs
7 hg fläskfilé
1/2 liter befräktad kalv
1 tsk salt, vitpeppar
2 paket Björnekulla
hel djupfrysst spenat
eller 3/4 kg färsk spenat
1 msk Ewe margarin
Stuvning
2—3 hg champinjoner
eller 2 st 1/4-burkar
champinjoner
2 msk Ewe margarin
1/2 tsk salt, vitpeppar
3 msk vetemjöl
3—4 dl gräddmjöl
och svampspad
1 dl rivet ost

GRATINERAD FLÄSKFILÉ PÅ SPENATBOTEN 6 pers

Det här behövs

Gör så här

Skär köttet i skivor. Bryn dessa lätt i margarin,
salta och peppra dem. Koka spenaten enligt anvis-
ningarna på förpackningen. Förväll den färska.
Fräs sedan spenaten några minuter i margarin. Bred
ut den på ett smort eldfast fat, placera köttet ovan-
på och bred över alltsammans en svampstuvning.

Till stuvningen: Skiva svampen och fräs den ca
20 min i margarin. Strö över mjölet och späd med
gräddmjöl och ev. svampspad. Koka stuvningen
några minuter och smaksätt med salt och vitpep-
par. Strö över rivet ost och sätt in fatet i mycket
varm ugn (275°) och gratinera i 10—15 min.