

## BACONRULLAR MED KÖTTFÄRS 4 PERSONER

4 hg malet nötkött  
1 tsk salt  
vitpeppar  
2 dl grädde eller gräddmjölk  
2 hg bacon i skivor

Arbeta samman kött, salt och vitpeppar och späd med grädde, litet i sänder till en smidig färs. Fördela färsen på baconskivorna och bred ut den. Rulla ihop och fäst samman rullarna med tandpetare. Bryn rullarna i stekpanna, låt dem sedan eftersteka på svagare värme 5—10 min. Lägg upp rullarna på serveringsfat, vispa ur stekpannan med litet varmt vatten. Servera skyn till. Kokt ris, snabbpotatismos eller kokt potatis och en grön-sallad passar bra till.

## SCHWEIZERKOTLETTER

### MED RIS OCH TOMATER 4 PERSONER

4 kalvkotletter (ca 6—7 hg)  
eller fläskkotletter  
2 msk margarin  
1 tsk salt, vitpeppar  
4 skivor varmrökt skinka  
4 stora skivor schweizer- eller  
herrgårdstost  
2 dl risgryn, 1 msk margarin  
4 dl vatten, 1 tsk salt  
1 burk tomater  
eller 4—6 färska tomater

Börja med att koka riset, koka upp vatten, salt och margarin och lägg i risgrynen. Koka dem under lock 18 min.  
Stek under tiden kotletterna; värm en stekpanna och bryn margarinet lätt. Lägg i kotletterna och bryn dem vackert bruna på båda sidor. Krydda med salt och peppar på båda sidor. Minska värmen och efterstek kotletterna ca 5 min. Lägg sedan en skinkskiva och ovanpå den en skiva ost på varje kotlett. Lägg lock på stekpannan och låt osten smälta ned något. Det tar ca 5 min. Lägg upp kotletterna i mitten på ett stort fat. Lägg riset runtom och värmda burktomater ovanpå. Servera tomatspadet till. Används färska tomater, doppa dem i kokande vatten, dra av skalen och skär tomaterna i halvor.

## PARISARE 4 STYCKEN

2 hg malet nötkött  
3/4 tsk salt, vitpeppar  
1 tsk potatismjöl  
1 dl grädde och vatten  
2 msk hackad rödbeta  
1 msk hackad lök  
1 msk hackad ättiksgurka  
4 skivor vitt bröd  
margarin

Blanda i en skål kött, salt, vitpeppar och potatismjöl. Späd med grädde och vatten och arbeta färsen smidig. Blanda i rödbeta, lök och gurka och bred ett tjockt lager av köttfärsen på brödsnivorna. Stek dem i ganska rikligt med margarin vid ej för stark värme, först på färsidan sedan på brödsidan. Servera parisarna varma tillsammans med grön-sallad, te eller öl som liten kvällsrätt. För att göra rätten mera mättande kan ett stekt ägg placeras ovanpå biffen.

## BÖCKLINGPANNA 4 PERSONER

8—10 böcklingar  
2 gula lökar  
2 msk margarin  
1 1/2 dl grädde  
1/2 tsk salt  
vitpeppar  
klippt dill

Rensa och filéa böcklingarna eller köp rensad böckling. Hacka löken och fräs den mjuk i margarin i en stekpanna. Lägg i böcklingfiléerna, häll på grädden och strö över litet salt och vitpeppar. Låt pannan koka några minuter. Servera den överströdd med dill direkt ur stekpannan.



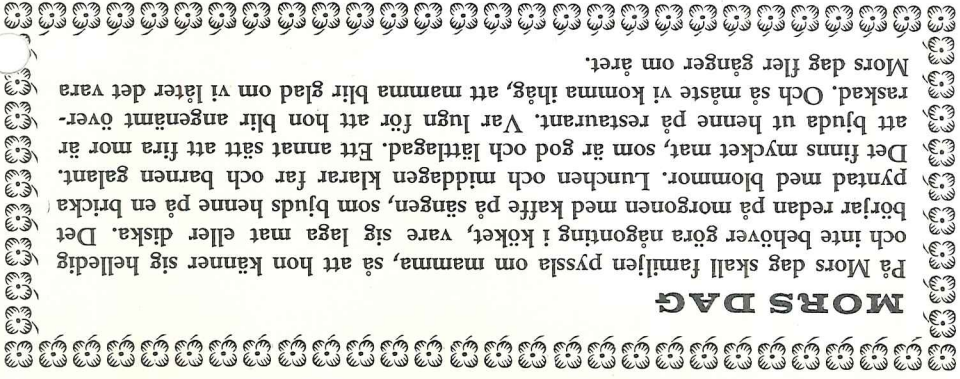
KONSUMS RÅD OCH RECEPT • 10 • 1963

# MORS DAG



RECEPT FRÅN





## MORS DAG

På Mors dag skall familjen pyssla om mamma, så att hon känner sig helledig och inte behöver göra någonting i köket, vare sig laga mat eller diska. Det börjar redan på morgonen med kaffe på sängen, som bjuds henne på en bricka pyntad med blommor. Lunchen och middagen klarar far och barnen galant. Det finns mycket mat, som är god och lättlagad. Ett annat sätt att fira mor är att bjuda ut henne på restaurant. Var lugn för att hon blir angenämt över-raskad. Och så måste vi komma ihåg, att mamma blir glad om vi låter det vara Mors dag fler gånger om året.

## MATFÖRSIAG TILL MORS DAG

Kaffe på sängen med vetebitar\* och Morsdagstärta.\*

FRUKOSTMIDDAG 1/2 grapefrukt eller konserverade grapefruktklyftor

serverade i portionskålar.  
Köttfärsås\* med spaghetti eller ris.  
Strutar, fyllda med lingongrädde.  
Böcklingpanna\* med rostat bröd, smör och te.

FRUKOSTMIDDAG Baconullar\* med kokta grönsaker, tex ärtor, bönor

eller broccoli, snabb-potatismos.  
Ananassuisse,\* kaffe.  
Scores med smör, ost och marmelad, te.

FRUKOSTMIDDAG Liten landgång med tre sorters pålägg

- kaviar eller Dugasill och en dillkivist
  - en sardin och en liten citronskiva
  - en skiva ost och ett par rädlisor
- Schweizerkötlett,\* serverad med kokt ris och tomater eller Dillkött på burk, kokt potatis eller ris, grönsallad.  
Konserverade persikor.

KVALLSGOTT

Parisare\* med stekta ägg, grönsallad, te eller öl.

\* Recept på följande sidor.

## ÖVERRASKA MOR MED EN PRESENT

En trevlig bricka som Mors-dagskaffe dukas på.

Tärtspade.

Kaffekoppar eller tekoppar, som kan användas i samband med morgon-

bjudningen.

Termosflaska, termakanna eller kaffe-

kanna i emailerad plåt.

Portionskålar i glas eller porslin,

lämpliga bl a att servera grapefrukt i.

Termastekpanna, trevlig att laga böcklingpanna i. Sättes sedan direkt på bordet.  
Lillman, bra att breda smöråsar med eller att använda som stekspade.  
Strumpor, partym, blommor, presentkort är andra presenter, som alltid uppskattas.



## MORS DAGSTÄRTA

Baka en tårtbotten enligt anvisningarna på förpackningen. Dela kakan så att det blir 3 tumma bottenar. Vispa grädden till ej för hårt skum. Bred ut ungefär en tredjedel av grädden på första botten och lägg på litet sylt eller marmelad eller ananas (tag ej med lagen). Lägg på de andra bottenarna med grädde och sylt emellan. Bred grädde också ovanpå tårtan och klicka ut sylt runt om kanten på kakan.

## Fyllning och garnering

1 paket Wienersockerkaka  
2 ägg  
1 dl vatten  
margarin  
skorpmjöli

## Vetebitar

CA 30 STYCKEN

Blanda en lös vetedeg enligt anvisningarna på förpackningen. Bred ut degen direkt i en smord lämppanna 25x35 cm. Låt den jäsa ca 45 min. Skala och skär äpplena i klyftor och lägg ut dem över kakan. Strö över kanel. Hacka mandelmassan eller riv den grovt på råkostjärn och strö på den. Eller strö över hackad mandel och socker.  
Grädda kakan i medelvarm ugn 200—225°, ca 30 min. Skär den i bitar.

1 paket snabbkvelebröd  
3 1/2 dl vatten  
3 äpplen  
1 msk kanel  
100 g färdig mandelmassa  
eller  
1/2 dl socker  
1/2 dl hackad mandel

## Köttfärsås

4 PERSONER

Bryn köttet och skinkan, skuren i strimlor, i hälften av margarinet i en stekpanna. Lägg därefter över det i en gryta. Hacka löken och bryn den lätt i resten av övriga rinet. Blanda den sedan med köttet. Tillsätt de övriga ingredienserna, rör om i grytan och koka alltsammans sakta, ca 15 min. Servera såsen till kokt spaghetti eller kokt ris. Beräkna 1/2 paket (250 g) spaghetti eller 2 dl risgrym. Följ kokanvisningarna på förpackningarna.

## Ananassuisse

4 PERSONER

Vispa grädden tjock. Varva marängar, grädde och ananasbitar på ett fat eller i en låg skål. Riv till sist litet mörk choklad över.

16 marängar  
3 dl tjock grädde  
1 burk ananas i bitar  
mörk choklad