

HAMBURGARE 4 PERSONER

8 djupfrysta hamburgare
2 msk margarin
4 hamburgerbröd
eller mjuka småfranska
eller 8 skivor vitt formbröd
GARNERING:
ättikgurka, lökringar,
tomatketchup
eller tomater, purjolök, syltlök
eller bacon, champinjoner
eller paprika, lök, ost el. kryddkrasse

Stek hamburgarna i margarin på svag värme enligt anvisningarna på förpackningen. Lägg hamburgarna på delade hamburgerbröd, mjuka småfranska eller vita brödskivor. Placera ovanpå något av förslagen till garnering (se färgbilden). Man kan också servera garnityren i skålar så att var och en kan plocka för sig vad som önskas. Potatischips och grönsallad är också gott att servera till.

SAMLING RUNT EN KOTTGRYTA

Bjud på en mustig INDISK KYCKLINGGRYTA (se recept) med kokt ris och en stor skål med grönsallad eller gör en GOD KOTTGRYTA på högre med lök, svamp och bacon.

Som dessert hallon med gräddfil eller färska persikor.

INDISK KYCKLINGGRYTA 4 PERSONER

1 djupfryst gödkyckling
1/2 kg tomater
2 1/2 tsk salt
1 tsk paprikapulver
1 kryddmått ingefära
1 msk pressad citron
3 msk margarin
2 gröna paprikor
1/2 tsk curry
1 tsk kummin
klippt persilja

Tina kycklingen. Skälla och dra av skinnet på tomaterna. Dela dem i mindre bitar och blanda dem med salt, paprikapulver, ingefära och citronsaft i en gryta. Låt alltsammans koka utan lock ca 15 min. Skär under tiden kycklingen i portionsbitar och stek dem i margarin i en stekpanna. Lägg bitarna i grytan. Kärna ur paprikorna, strimla och blanda dem med kycklingen. Låt grytan koka under lock 20–30 min. Strö över curry, kummin och klippt persilja som garnering strax innan serveringen. Servera kokt ris till.

Tips för infrysning i konserveringstider

- Frys inte in mer än 4–5 kg varor per dygn och 100 l boxvolym. I annat fall höjs temperaturen i frysboxen för mycket.
- Bär blir bäst om de fryses med tillsatt socker eller sockerlag. Beräkna per liter bär, 1–2 dl torrt socker eller till sockerlag 2 1/2 dl vatten och 1 1/2–2 dl socker.
- Grönsaker måste förvällas, som regel 3–4 min. i kokande vatten och sedan kylas av i kallt vatten före infrysningen.
- Vid infrysning av ljusa frukter t ex plommon, päron, äpplen eller äppelmos kan man tillsätta askorbinsyra, dvs C-vitamin. Frukten eller moset bibehåller då sin ljusa färg. Den askorbinsyra som finns att köpa i Konsum är blandad med florsocker för att vara lättare att dosera.

- Ett bra frysemballage är förutsättningen för ett lyckat resultat. Välj något av följande emballage.

PASAR AV POLYETENPLAST, mjuka, smidiga, lätta att tillsluta. Kan användas flera gånger. Lämpligt men inte nödvändigt med pappkartong som ytteremballage.

PASAR AV FRYSFILM MSAT för engångsbruk. Tillslutes genom värmeförsegling. Lämpligt med pappkartong som ytteremballage.

VAXADE PAPPBURKAR MED LOCK, bekväma, kan användas flera gånger om de diskas försiktigt.

BURKAR AV ETENPLAST med tättslutande lock, bekväma, hållbara, lätta att rengöra.

RECEPT FRÅN 

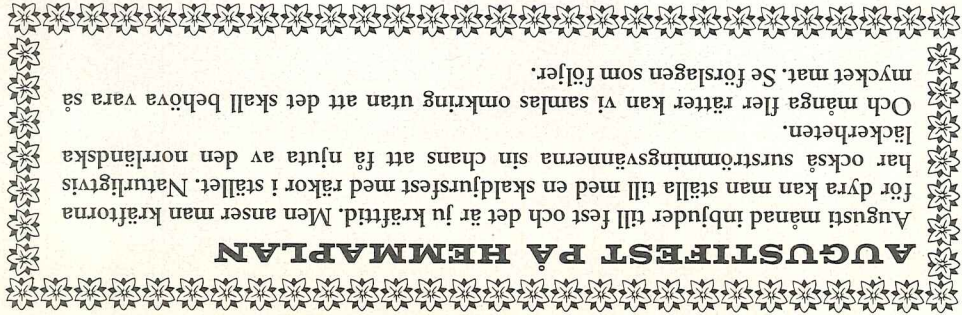


KONSUMS RÅD OCH RECEPT • 10 • 1964

AUGUSTIFEST PÅ HEMMAPLAN



IDÉ MED KVALITÉ/KONSUM



AUGUSTIFEST PÅ HEMMAPLAN

Augusti månad inbjuder till fest och det är ju kräfttid. Men anser man kräftorna för dyra kan man ställa till med en skaldjurstest med räkor i stället. Naturhigvis har också surströmmingsvännerna sin chans att få njuta av den norrländska läckerheten.

Och många fler rätter kan vi samlas omkring utan att det skall behöva vara så mycket mat. Se förslagen som följer.

FEST RUNT ETT SKALDJURSFAT

Entréätt: Melonklyfta serverad med en skiva varmrökt skinka över. KRÄFTOR eller RÄKFAF, garnerat med dillkrönor (beräkna 8—10 kräftor eller 2—3 hg räkor per person) eller bjud på TORSK MED KRÄFTSMÅK (se recept).

Smör, rostet bröd, ost, Öl.

Kaffe, tårta.

TORSK MED KRÄFTSMÅK 4 PERSONER

1 pkt djupfrysst torsk (450 g)
4 dl vatten
1 msk salt
8 vitpepparkorn
8—10 färska dillkrönor
eller 2 msk torrade dillfrön

Koka upp vatten, salt, vitpepparkorn och dillkrönor eller dillfrön i en låg, vid kastrull. Skär fiskblocket i finger-tjocka skivor och lägg ner dem i kokvattnet. Sänk värmen från värmen och låt den kalla i spadet. Lägg upp fisken på serveringsfat. Rensa krabban och lägg den i grupper på fisken. Garnera med fräscha salladsblad runtom. Servera kokt potatis och en kall sås till. Till såsen: Vispa grädden och blanda den med majonnäs, dill och ev. några msk chilisås eller ketchup.

STRÖMMINGSSKIVA

SURSTRÖMMING MED HACKAD RÅ LÖK OCH KRYDDSTRÖMMING (se recept) eller SOTARE MED DILLSMÖR (se recept).

Kött mandelpotatis.

Smör, tunnbröd, vällagrad ost, tex västerbottens- eller norrbottensost. Öl.

LÖK- OCH KRYDDSTRÖMMING 4 PERSONER

Rensa och skölj den färska strömmingen men låt gärna ryggbenet sitta kvar, tina den djupfryssta. Lägg fiskarna hopvikta i en skål. Blanda samman vatten och ättikssprit och håll det över strömmingen. Täck över skålen och låt den rinna av väl. Stöt pepparn grovt och blanda med salt och socker. Skala och skär löken i skivor. Varva strömmingen med kryddblandningen, lagerbladen och lökskivorna. Efter ytterligare ett dygn är strömmingen färdig att äta. Förvarad på sval plats håller den sig mer än en vecka. Passar att serveras som smörgåsbordsrätt eller som huvudrätt med kokt potatis.

Rensa och skölj strömmingen. Pensla den med olja eller 1/2 l vatten
olja eller smält margarin
1 kg strömming
1 msk pressad citron
100 g smör
DILLSMÖR
1/2 msk salt
1/2 l vatten
1 kg strömming
1 pkt djupfrysst torsk (450 g)
4 dl vatten
1 msk salt
8 vitpepparkorn
8—10 färska dillkrönor
eller 2 msk torrade dillfrön

LITEN KVALITÄT

SUPESMÖRGÅSAR (se recept) med te eller öl eller BRICKA MED SMÅTT OCH GOTT. Servera på en bricka och upplagt i skålar eller råa blomkålsklyftor, färsk gurka, skuren i tjocka stavar, paprika skuren i ringar. En skål med majonnäs, smaksatt med ädelost eller chilisås, att doppa blomkål, gurka och paprika i.
En skål med potatiships.
Kex, osttänger, hårt eller mjukt bröd och smör.
Limejuice eller annan juice med isvatten.

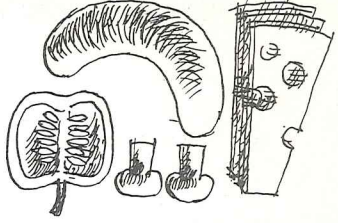
SUPESMÖRGÅSAR 4 STYCKEN

Bred margarin eller smör på brödet, som ev. rostats. Lägg sedan på några salladsblad, fördela laxen och täck med majonnäs, blandad med kryddgrönt. Skär tomater och ägg i skivor och lägg dem i grupper på smörgåsarna. Garnera gärna med några dillkvistar.

4 skivor vitt formbröd
margarin eller smör
salladsblad
1 burk inkokt lax (200 g)
1 hg (1 dl) majonnäs
1 dl finhackat kryddgrönt
(dill, persilja och gräskök)
2 hårdkokta ägg
2 tomater

KORV- OCH PAPIRIKAFAT 4 PERSONER

KORV- OCH PAPIRIKAFAT (se recept), smör, bröd eller HAMBURGARE MED TILLBEHÖR (se recept), stor skål med grönsallad. Melon och hallon eller glass med mosade färska bär.



1 färsk svamp
eller 1 burk svamp
2 msk margarin
2 msk vetemjöl
3 dl svampspad + grädde
salt, vitpeppar
4 paprikor
4 frukostkorvar
eller 8 wienerkorvar
(1 msk margarin)
50—75 g herrgårdssost i skivor

Rensa och skölj den färska svampen eller sila spadet från den konserverade. Smält margarinet i en gryta och fräs svampen en god stund. Strö över mjölet och spad med ev. svampspad och grädde. Låt stuvningen koka ca 10 min. och smaka av den med salt och vitpeppar. Dela paprikorna på längden och tag bort kärnhusen. Förväll paprikahalvorna i kokande, lättsaltat vatten ca 5 min. Dela korvarna på längden och stek dem hastigt i margarin i en stekpanna. Lägg på ostskivorna och låt dem smälta ner under lock 2—3 min.
Lägg upp korven i mitten på ett serveringsfat, fyll paprikor med svampstuvning och placera den runt omkring. Rätten kan också gratineras. Fyll paprikorna som ovan men lägg de klivna korvarna med ostskivor direkt på fatet, som måste vara ugnsfast. Gratinera i mycket varmt ugn (275°) ca 10 min.