

Laxentré

4 portioner

175–200 g rökt lax
i tunna skivor

Sallad:

1 liten gul lök eller
schalottenlök
1 grön paprika
1 gul paprika
1½ msk vitvinsvinäger
2 krm salt
½ krm svartpeppar
1½ tsk senap, gärna
grovkornig
3 msk olja

Skala och finstrimla
löken. Skölj och kärna ur
paprikorna. Skär dem i
tunna strimlor.

Blanda vinäger, salt,
peppar och senap till dres-
singen med en gaffel.
Tillsätt oljan.

Blanda grönsakerna
med dressingen, täck över
och ställ i kylskåp någon
timme.

Äggstanning:

2 dl mjölk
4 ägg
½ tsk salt

Smörj 4 ugnssäkra
portionsformar (eller t ex
kaffekoppar).

Koka upp mjölken och
låt den svalna.

Vispa samman ägg,
mjölk och salt. Fördela
blandningen i formarna.
Ställ dem i en låg gryta
och håll vatten runt for-
marna. Lägg lock på
grytan och sjud tills ägg-
stanningen stannat,
ca 15 min.

Låt äggstanningen
kallna.

Servera med lax och
sallad.

Oxfile med mustig sås

4 portioner

Sås:

2 stora gula lökar
1 vitlöksklyfta
50 g bacon
100 g färska
champinjoner
1½ msk vetemjöl
3 dl buljong (tärning)
1 tsk äkta soja
½ krm svartpeppar
1 dl vispgrädde
4 skivor nötfilé
(500–600 g)
1 msk margarin
2 krm salt, peppar

Skala och hacka lök och
vitlök. Finhacka bacon
och svamp.

Fräs svampen i marga-
rin i en tjockbottnad
kastrull tills all vätska
kokat in. Tillsätt lite mer
margarin och fräs ytterli-
gare 5–10 min.

Bryn löken i lite marga-
rin i en stekpanna. Ta upp
löken och fräs baconet.

Blanda lök och bacon
med svampen. Strö över
mjölet och späd med bul-
jongen. Smaksätt med
soja och peppar. Koka på
svag värme 4–5 min. Svag
med grädden och smaka
av. Håll såsen varm.

Stek köttet: hetta upp
en stekpanna, lägg i lite
margarin och låt det få
färg. Stek köttskivorna
2–3 min på varje sida,
lite längre om de ska bli
genomstekta. Salta och
peppra.

Skär ev varje skiva
i 3–4 bitar.

Servera med sås och
steckt eller pressad potatis
och en grön sallad.

Nyårsdessert

4 portioner

4 ägg
3 msk florsocker

Skilj på äggulor och vitor.
Vispa vitorna med sockret
till hårt marängliknande
skum.

Rör sönder gulorna.
Håll dem i äggvitesmeten
och vänd ner dem med
några få tag.

Skeda upp massan i
4 högar på ett smort ugn-
säkert fat.

Sätt in i 200° ugn-
värme i mitten av ugnen
ca 10 min.

Sikta florsocker över
och servera genast.

Servera gärna med sylt
eller med en sås av hallon
som pressas genom sil,
späds med vatten
och smaksätts med
florsocker.

PROVKÖKET

Box 15200, 104 65 Stockholm
Tel 08-743 10 00

RÅD & RECEPT

Nr 10 • 1989

Nyårsfest



ca 3/4 kg lax, gärna

stjärbit

3 djupfryssta smördeg-

plattor

1 tsk salt

1 krm svartpeppar

3 msk bordsmargarin

1 tsk rivet citronskal

1 tsk dragon

1 dl fnhackad persilja

1 uppvispat ägg

4 portioner

1 tina djupfrost lax.

Låt smördegen ligga

i rumstemperatur ca

15 min.

Rensa och filea laxen,

skär fileerna skinnfria och

ta bort alla ben.

Rör samman maffettet

med citron, dragon och

persilja.

Salta och peppra

fisken.

Delta ena smördegspat-

tan att skarva de andra två

med sått formen passara

till fiskbiten.

Blir drygt 2 cm större än

skäl

och smält den i en skål

över en kastull med hett

vattnen. Rör i margarinet.

Bred ut chokladen, t ex

med en brödpensel, över

formen. Täck över och

ställ i frysk, minst 3 tim.

Före serveringen:

svält så chokladen stelna.

Riv av skalet på citro-

nerna och pressa ut

safte.

Skilj på äggulor och

vitorna. Blanda gulorna med

citronskal och socker i

Hetta upp försiktigt under

en tjuockbottnad kastull.

Färdig och degen fått fin

färg.

Servera med en sallad

eller ätter och sparris, ev

också ris eller potatis.

citronsuflé i chokladska

8 portioner

200 g mörk blockchoklad

1 msk margarin

rivet skal och saft

av 2 citroner

2 dl socker

4 stora ägg

3 dl visprädd

Använd en rund bakform

med löstagbar botten, ca

20 cm i diameter.

Klipp ut en rund av

bakplåtspapper som täc-

ker botten.

Bryt sönder chokladen

den med äggkrämen.

Vispa vitorna och vänd

ner dem i blandningen.

Häll smeten i choklad-

formen. Täck över och

ställ i frysk, minst 3 tim.

Före serveringen:

svält så chokladen stelna.

Riv av skalet på citro-

nerna och pressa ut

safte.

Skilj på äggulor och

vitorna. Blanda gulorna med

citronskal och socker i

Hetta upp försiktigt under

en tjuockbottnad kastull.

Färdig och degen fått fin

färg.

Servera med en sallad

eller ätter och sparris, ev

också ris eller potatis.

den med äggkrämen.
Vispa vitorna och vänd
ner dem i blandningen.
Häll smeten i choklad-
formen. Täck över och
ställ i frysk, minst 3 tim.
Före serveringen:
svält så chokladen stelna.
Riv av skalet på citro-
nerna och pressa ut
safte.
Skilj på äggulor och
vitorna. Blanda gulorna med
citronskal och socker i
Hetta upp försiktigt under
en tjuockbottnad kastull.
Färdig och degen fått fin
färg.
Servera med en sallad
eller ätter och sparris, ev
också ris eller potatis.

4 portioner

2 grapefrukter

500 g räkor med skal

3-4 styälkar selleri

Dressing:

3 msk olja

2 krm salt

1/2 krm svartpeppar

(dill)

2 grapefrukter

500 g räkor med skal

3-4 styälkar selleri

eller i en skål.

Lägg grapefrukt,

räkor och selleri i en skål.

Blanda dressingen och

ställ kallt en stund före

serveringen.

Fördela salladen i frukt-

skålar, garnera ev med en

dillkvist. Servera ev med

vitt bröd.

