

## MAZARINKAKOR

### Det här behövs

400 g *Eve* margarin  
6 dl socker  
4 ägg  
1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> dl sötmandel  
10 bittermandlar  
7 dl *Juvelkronan* vetemjöl  
2 msk vanillinsocker  
2 tsk *Rekord* bakpulver  
3 dl mjölk  
50 g blockchoklad  
1 dl syltade apelsinskal

### Gör så här

Rör margarin och socker poröst, tillsätt äggen ett i taget och därefter den malda mandeln. Blanda mjöl, vanillinsocker och bakpulver och rör ner blandningen i smeten omväxlande med mjölken. Häll smeten i en smord och mjölad långpanna 25×25 cm. Grädda kakan i medelvarm ugn 200° ca 30 min. Stjälp upp den på t ex ett smörpapper och låt den kallna. Smält chokladen t ex i en djuptallrik över en kastrull med kokande vatten. Bred eller pensla chokladen över hela kakan. Strö hackade, syltade apelsinskal över. Skär sedan kakan innan chokladen riktigt stelnat i fyrkantiga eller avlånga bitar.

## EXTRA GOD RABARBERPAJ 6 pers

### Det här behövs

4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl *Juvelkronan* vetemjöl  
150 g *Eve* margarin  
3—4 msk vatten

### Fyllning:

1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> kg rabarber (4—5 stjäklar)  
1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl socker  
4 msk *Juvelkronan* vetemjöl  
(1/4 tsk riven muskotnöt)  
1 msk *Eve* margarin  
2 ägg

### Gör så här

Lägg mjölet i en skål. Fördela margarinet i mjölet med fingertopparna till en grymig massa. Sätt till vattnet och arbeta raskt ihop allt till en deg. Kavla ut ungefär hälften av degen till en rund kaka 30—35 cm i diameter. Lägg den i en vid pajform, ca 25 cm diameter. Degen skall hänga ner något över kanten. Skär rabarbern i tunna skivor och lägg dem i formen. Blanda samman mjöl, socker, riven muskotnöt och margarin och tillsätt de uppvispade äggen och håll smeten över rabarbern. Kavla ut resten av degen och lägg som ett lock över och nagga det med en gaffel. Eller sporra ut remsor av degen, snurra dem och lägg som ett gallerverk över fyllningen. Rulla in degen som hänger över kanten och vecka den runt om med hjälp av fingrarna. Pensla pajen med mjölk och strö över litet socker. Grädda 10 min i medelvarm ugn (225°) sedan i svagare ugnsvärme (175°) 25—30 min.

## ENTRÉSALLAD MED TRE BURKAR

### Det här behövs

1 burk oliver  
1 burk champinjoner  
1 burk räkor  
1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> purjolök  
1. grönsalladshvud

### Sås

1 dl tjock grädde  
1 dl majonnäs  
2 msk chilisås  
eller tomatketchup

### Gör så här

Skär oliver och champinjoner i skivor, skär också purjolök i tunna skivor och strimla salladen. Blanda alla ingredienser i en skål. Vispa grädden tjock och blanda den med majonnäs och chilisås eller tomatketchup. Häll majonnässåsen över salladen och blanda den försiktigt. Servera salladen riktigt kall, som entrérett med t ex rostat bröd.

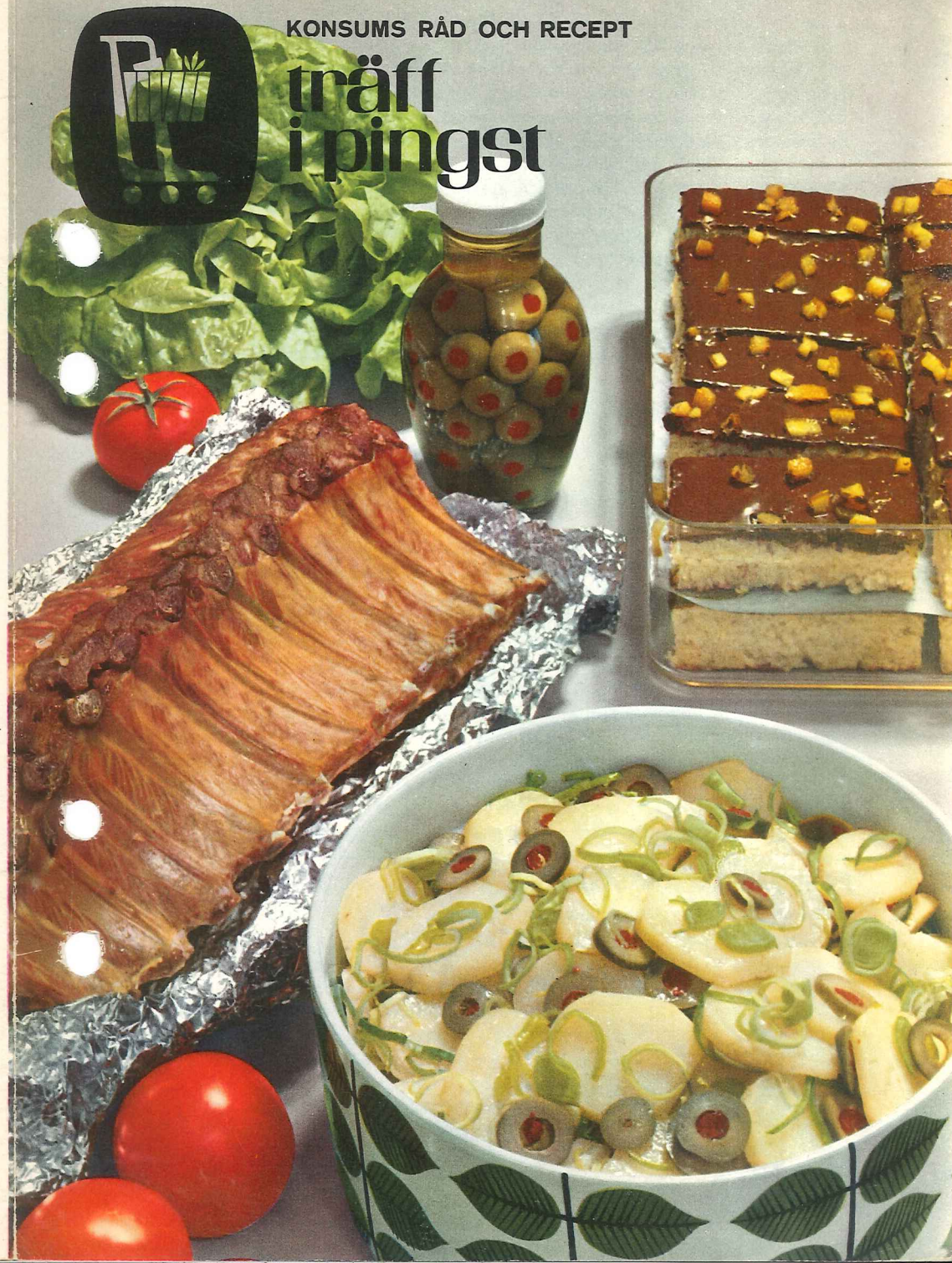
Recept från



ANNONS SVEA 5622-18 / ALLKOPIA 1982

KONSUMS RÅD OCH RECEPT

# träff i pingst





Pingst — det är då vi brukar få de första riktiga förningarna av sommar. Träd och ängar har den där ljuvliga späda grönskan och försommardlommstren börjar sakteliga slå ut. Bilien är värtstädad, blank och fin och lockar till en tur — kortare eller längre — ut i det försommartagras landskapet. Roligast är det förstås om man har ett mål för sin resa och pingsten är väl den där helgen, då man gärna ger sig av hela familjen för att hälsa på goda vänner. Antingen man i förväg anmäler sin ankomst eller man vill överraska, så vill man inte komma tomhänt och det kan kännas som ett litet problem det där, att man inte riktigt vet vad som kan vara lämpligt att ta med sig. Blommor och chokladaskar i all ära, men inte är den, som kanske helt oförmodat får besök, mycket hjälpt med det. Säkert blir mor i värdfamilje oändligt mycket gladare, om hon får något mer matigt för de objudna, men säkert välkomna, gästerna. Berrättar man i förväg att man kommer på besök är det väl också lämpligt att man ger en vink om vad man har med sig, för att på så sätt spara både arbete och kostnader för värdfamiljen. Här nedan följer en del förslag med recept på sådant smätt och gott som kan vara lämpligt att ha med till träffen i pingst.

*En foliebakad kasseler* kan lagas dagen innan, den kan ätas kall och är lätt att frakta med sig.

Receptet på *gratinerad kasseler* är avsett som ett tips för användning av eventuella rester.

*Potatisallad* är gott till kasseler. Den kan också göras i ordning i förväg.

*De svampfyllda kalvruladerna* är också en rätt som kan lagas i förväg, fraktas med kall och sedan endast värmas upp.

*Entréallad på tre burkar* är ett bra förslag för pingsträtten. Man tar helt enkelt några konserverburkar med och gör iordning salladen när man kommer fram. Det underlättas om säsen är tillbländad i förväg.

*Paj* är gott som efterrätt men kan också med fördel ätas till kaffet i stället för tårta. Den som vill kan i stället för paj göra några *mazzarinbakor*.

Givetvis finns det annat mat och kakor att ta med till vännerna. En *kaffeburk* är alltid välkommen, några *konserverburkar* likaså och styr man kosan långt utåt landet, där det är smärt om grönsaker, blir säkert en påse med *sallad, gurka, tomater, rådisor* och vad ”gönt” man kan hitta, ytterst välkommen. *En rökt korv* eller en bit god *ost* är också lämpliga presenter.

**Det här behövs**

1 kg kasseler  
rosmarin, saltvika  
eller fänkål

Gott att servera till:  
*potatisallad, ugnsbakad potatis, potatis-ångpanna och sät in det i ugnen i ca 175°. När kötermometern visar 77° är köttet färdigt, det tar drygt 2 timmar. Låt kasseleren kallna i foliet. Den är sedan lätt att frakta med sig.*

**FOLIEBAKAD KASSELER** 6 pers  
**Gör så här**

Lägg kasseleren med den feta sidan upp på ett styck aluminiumfolie. Strö över någon av de föreslagna kryddorna. Svep om foliet över köttet. Stick in en kötermometer genom foliet rakt in i köttet från ena kortändan, så att termometerpetsen kommer mitt i kasseleren. Lägg paketet på ett eldfast fat eller i en långpanna och sätt in det i ugnen i ca 175°. När kötermometern visar 77° är köttet färdigt, det tar drygt 2 timmar. Låt kasseleren kallna i foliet. Den är sedan lätt att frakta med sig.

**GRATINERAD KASSELER** 6 pers  
**Gör så här**

12 skivor bakad kasseler  
1 skivorna tärningsformigt på ett eldfast fat. Lägg ut skivorna tärningsformigt på ett eldfast fat. Rör samman majonnäs, senap och äggula, blanda i grädden och sist den till hårt skum vispade äggvitan. Bred denna gratinås över kötskivorna och strö på riven ost. Sätt in fatet i varm ugn (250°) att gratinera, tills rätten fått färg och blivit genomvarm, 10—15 min.

Servera kokt potatis eller potatismos eller ris och en grönsallad med tomat och gurka till.  
Kokt tunga kan gratineras på samma sätt.

**POTATISSALLAD** 6 pers  
**Gör så här**

10 medelstora kokta, kalla potatisar  
15—20 oliver  
1/2 purjolök,  
eller 1 knippa gräslök  
Vinägersås:  
2 msk vinäger  
eller citronsaft  
1 msk vatten, salt  
1/2 tsk dragon  
4 msk olja

Skär potatisen och oliverna i skivor. Strimla purjolöken eller klipp gräslöken. Varva i en skål potatis, purjolök eller gräslök och oliver, men spar några av dessa till garnering. Blanda samman vinäger eller citronsaft och vatten med litet salt och finslöt dragon och sist oljan. Häll säsen över salladen i skålen. Eller blanda gräddfil, majonnäs och senap och ringla säsen mellan varven. Garnera med oliver. Salladen kan tex varvas i en trevlig skål eller bunke med lock eller i en plastlåda.

**SVAMPFYLDA KALVRULADER** 6 pers  
**Gör så här**

6—7 hg benfritt kalvkött (12 tunna skivor)  
3 msk Ewe marin  
4 skivor bacon  
1 liten burk kantareller  
eller annan svamp  
3 msk klipppt persilja  
1 tsk salt, nymald vitpeppar

Strimla baconet och fräs det i en stekpanna. Finhacka svampen, lägg i den och låt den fräsa med en stund. Tillsätt persilja och kryddor. Fördela fylningen och bred ut den över hela kötskivorna. Rulla ihop och fäst samman dem med tandpetare. Bryn ruladerna väl i en stekpanna, lägg sedan över dem i en gryta. Häll litet vatten eller svampspad i stekpannan och slå skyn över ruladerna. Låt dem efterstecka under lock 25—30 min eller tills köttet är mört. Servera ruladerna med kokt potatis eller ris och grönsaker, tex majs eller ärtor och med sky. Skyn kan redas till sås om så önskas.