

SOMMARGRYTA MED RÖKT FISK 4 PERSONER

2—3 gula lökar
2 msk margarin
½—¾ kg färsk potatis
1 dl finhackad persilja
1 dl vatten
1—1 ½ tsk salt
2 rökta makrillar
eller 6—8 böcklingar
½ dl grädde
3—4 tomater

Hacka löken grovt, smält margarinet i en gryta, som kan ställas direkt på bordet, lägg i löken och låt den småputtra tills den blir guldgul. Skala potatisen och skär den i mindre bitar. Lägg den i grytan tillsammans med drygt hälften av persiljan. Tillsätt vatten och salt och låt alltsammans sakta koka 15—20 min. Rensa under tiden fisken, dela den i bitar och lägg den ovanpå potatisen. Håll på grädden och låt allt bli genomvarmt, undvik att röra i grytan. Lägg före serveringen tomater i skivor i en krans i grytan och strö över resten av persiljan.

SALLADSFAT MED KRABBA 4 PERSONER

4 ägg
1 salladshuvad
1 burk sparris
1 burk (400 g) ärter
eller 1 paket (250 g) djupfrysta ärter
1 bit färsk gurka
1 ½ dl majonnäs (1 ½ hg)
1 burk krabba
eller 2 hg varmrökt skinka
2 tomater
dill

Koka äggen 6—8 min., kyl dem i kallt vatten, skala och klyv dem på längden. Skölj salladen väl och lägg bladen runt kanten på ett serveringsfat eller på 4 tallriker. Placera ägghalvorna på salladen. Lägg sparris och ärter — djupfrysta endast tinade — mellan äggen. Skär gurkan i tärningar och blanda den i majonnäsen jämte krabbbkött eller strimlad skinka. Lägg upp salladen på mitten av fatet. Garnera med dillkvistar och tomater, skurna i skivor.

SCHWEIZERSKINKA 4 PERSONER

8 st. ej för tunna skivor
varmrökt skinka, ca 4 hg
4 skivor ost
4 tsk färdiglagad senap
1 ägg
skorpmjöl

Lägg samman skinkskivorna, två och två med en skiva ost och litet senap emellan. Doppa dem i uppvispat ägg och skorpmjöl och stek dem vackert ljusbruna i ej för varm panna. Servera dem med kokt ris, potatis eller potatismos och en sallad till.

FOLIEBAKAD KASSELER 6 PERSONER

1 kg kasseler
(rosmarin eller fänkål)
GOTT ATT SERVERA TILL
KALL KASSELER:
potatissallad
potatismos med kryddgrönt
ärter, bönor
grönsallad, tomater
champanjonsås
gelésås

Lägg kasselern med den feta sidan upp på ett stycke aluminiumfolie. Stöt ev. rosmarin eller fänkål och strö över kasselern. Svep in den i folien. Stick en kötttermometer genom foliet från ena kortändan, så att termometerspetsen kommer mitt i kasselern. Lägg paketet i en långpanna och sätt in det i ugnen, ca 175°. När kötttermometern visar 77° är köttet färdigt, det tar drygt 2 timmar.

STRUTAR 30 STYCKEN

1 paket Snabbak sockerkaka
eller citronkaka
1 dl potatismjöl
2 dl vatten
50 g smält margarin
FYLLNING
2 dl tjock grädde
1 dl sylt
eller 1 burk krossad ananas

Blanda kakblandningen med potatismjölet. Tillsätt vatten och smält margarin och rör till en jämn smet. Bred ut 1 rågad tesked av smeten till ett tefats storlek på smord bakplåt och grädda 3—4 kakor åt gången i medelvarm ugn 225°, ca 5 min. Lossa kakorna från plåten och rulla genast ihop dem till strutar. Fyll dem strax före serveringen med grädde, smaksatt med sylt eller krossad ananas, väl avrunnen.

RECEPT FRÅN



KONSUMS RÅD OCH RECEPT • 11 • 1963

SOMMAR- FEST



SOMMARFEST

Fest ställer vi gärna till med vid alla årstider men sällan är det så roligt som på försommaren med dess långa och ljusa dagar. Då vill man gärna njuta av lätt och god festmat, vilken tid som helst på dagen. Och det är lätt att hitta fräscha tillbehör till maten. Sallad, gurka, tomat och kryddgrönt kan vi rikligt slösa med och den färska potatisen smakar fortfarande som en sensation. Liksom färska jordgubbar, de djupfrysta i all ära, varje år har de nyhetens behag. Här får Ni några matsedelstörslag med recept på mat som passar särskilt bra just nu.

FESTMAT I FÖRSOMMARTID

LUNCH ELLER

KVALLSMÅL

MIDDAG

Matjessill med äggräs* eller gräddfilsås* serverad med kokt potatis.

Varmrökt skinka virad runt en melonklyfta. Sommarens festfisk* serverad med gurka, tomat, sparris, kokt färsk potatis och holländsk sås.*

Strutar* fyllida med gräddde och färska jordgubbar.

LUNCH ELLER

KVALLSMÅL

MIDDAG

Rökt fisk som serveras varm med dillsmör, spenat och kokt färsk potatis.

Matjessill i sallad.*

Kottletter med fins*,

eller Flaskfribiffar med sparrisstuvning.

Kokt färsk potatis, grönsallad med gurka och tomat.

Glass med fruktspett.*

LUNCH ELLER

KVALLSMÅL

MIDDAG

Sommarmargryta med rökt fisk*

eller Salladstát med krabba.*

Schweizerskinka* med kokt ris eller potatismos och grönsallad

eller Foliebakad kasseler.*

Krusbärs paj med vaniljsås.

LUNCH ELLER

KVALLSMÅL

MIDDAG

3/4 kg färsk lax i bit

eller 1 1/2 kg hel fisk, t. ex. makrill,

Kummel, forell

LAG:

1 l vatten

3-4 tsk salt

3 vitpepparkorn

3 kryddpepparkorn

1 liten gul lök

rikligt med dill

GOTT ATT SERVERA TILL:

Kall holländsk sås, eller peppar-

rotsgräddde, eller majonnäs,

gärna blandad med gräddde

eller gräddfil, gurka, tomat,

sparris, citron, dill, kokt

färsk potatis.

SOMMARENS FESTFISK

6 PERSONER

Koka en lag på vatten, kryddor, lök och dill. Låt den koka 10 min.

Rensa fisken och skölj den väl. Är laxbiten mycket tjock

kan den med fördel klyvas utefter ryggbenet och kokas

i två halvor.

Hel större fisk bör helst kokas i portionsbitar. Forell-

lena bör kokas hela. Placera fisken i en rymlig gryta.

Häll på den kokande lagen. Sjud sedan fisken, laxen 30

min, den hela fisken 20 min, portionsbitar 10 min. Låt

fisken kallna i spadet. Lagg sedan upp den på serverings-

fat och garnera med t. ex kall sparris, gurka i skivor,

tomater och citron i klyftor och dillklyvstar.

HOLLÄNDSK SÅS

6 PERSONER

Fräs samman hälften av margarinet med mjölet, spad med fiskspad (ej makrillspad) under omrörning, koka såsen några minuter. Vispa samman äggulorna och grädden, häll äggblandningen i såsen under kraftig vispning och låt den sjuda tjock och porös. Lyft av kastrullen, smaksätt med citronsaft, peppar och ev. salt. Klichka till sist i resten av margarinet. Såsen kan serveras varm eller kall till inkokt fisk.

100 g margarin
eller smör
3 msk vetemjöl
4 1/2 dl fiskspad
eller vatten
3 äggulor
1 1/2 dl gräddde
1 1/2 msk pressad citronsaft
vitpeppar, salt

MATJESSILL PÅ TVÅ SÅTT

3-4 PERSONER

Skär sillfillegerna i portionsbitar om de ej är skurna. Lagg upp dem på ett serveringsfat.
Till äggräset: Hacka äggen och strö över sillen. Bryn 50 g margarin
hacked dill
MED GRÄDDFILSÅS
2 dl gräddfil
hacked gräslock
eller dill
var för sig till sillen.

1 burk matjessill
1 dl tjock gräddde
1/2 tsk vinäger
2 härdkoka ägg
1 salladshuvud
hacked gräslock

Skär sillfillegerna i mycket små tärningar. Vispa grädden tjock och smaksätt den med litet vinäger. Blanda försiktigt ner sillen och ett finhackat ägg. Lagg upp sillgrädden på fräsiga salladsblad, t. ex på assietter eller med finstrimlad sallad runt omkring.

KOTTLETTER MED FINSS

4 PERSONER

Börja med att blanda samman senap, salt, socker, vitpeppar, vinäger, olja och dill till en tjock sås. Stek kottletterna vackert bruna, först på ena sidan 4-5 min. Vänd kottletterna (salta och krydda de vanliga fläskkottletterna). Bred ut såsen över kottletterna och låt dem steka färdigt under löck 4-5 min. Servera dem med kokt färsk potatis, tomat och färsk gurka.

4 st kasselerkottletter
eller fläskkottletter
margarin
(salt, vitpeppar)
2 msk färdiglagad senap
1 kryddmätt salt
1/2 msk socker
1 msk vinäger
3 msk olja
rikligt med klippt dill

GLASS MED FRUKTSPETT

5-6 PERSONER

Skär bananerna och melonen i ganska stora bitar. Träd upp fruktbitarna och bären på vanliga grillspett. Lagg upp glassen på ett serveringsfat eller skiva upp den direkt på assietter.
Stick ner spetten i glassen eller lagg dem ovanpå.

2 bananer
1 bit melon (ca 1/4 kg)
1 liten burk ananas i bitar
eller 1 burk mandariner
1/2 l färska jordgubbar
1/2 l vaniljglass