



- Sillcocktail***
- Brittas fina fläskfilé*** el. **Mexikan biff***, kokt potatis
- Kokta äppel- eller päronhalvor eller konserverade persikor med sås av djupfr. skivade jordgubbar**

SILLCOCKTAIL 6 PERSONER

- 1 islandssill eller två filéer
 - 1 rödlök
 - 3 medelstora inlagda rödbetor
 - 3 msk kapris
 - 6 äggulor
- Tillagningstid ca 15 min

Rensa sillen och lägg den i rikligt med vatten, hel sill minst ett dygn, filead sill minst över natten. Skär fileerna i smala bitar – strimlor, finhacka rödlöken och skär rödbetorna i strimlor eller tärningar. Varva sill, lök och rödbetor i portionsglas och strö lite kapris mellan varven. Placera överst i varje glas en skalhalva med en rå äggula. Var och en blandar sedan äggulan med det övriga.

BRITTAS FINA FLÄSKFILE 4 PERSONER

- 4 hg fläskfilé
 - 1 burk champinjoner (200 g)
 - 2 msk margarin
 - 2 msk vetemjöl
 - 2 dl svampspad + gräddesalt, vitpeppar
 - 1/2 kryddmått vitlökspulver
 - hackad persilja
 - 1 pkt dj.fr. brytböner (240 g) eller 1 burk haricotsverts (400 g)
- Tillagningstid ca 30 min

Häll av spadet från svampen och fräs den en god stund i hälften av margarinet. Strö över vetemjölet och späd med svampspad och gräddesalt. Låt såsen koka ett par minuter, smaka av med salt, vitpeppar och vitlökspulver. Tillsätt rikligt med hackad persilja. Koka de djupfrysta bönorna nätt och jämnt mjuka enligt anvisningar på förpackningen eller värm de konserverade. Skär fläskfilén i ca 2 cm tjocka skivor. Stek dem i resten av margarinet 3–4 minuter på varje sida. Krydda med salt och vitpeppar. Lägg upp köttet på ett serveringsfat och bönorna runt om. Vispa ur stekpannan med lite vatten och blanda skyn med svampstuvningen. Häll den över köttet. Rätten kan också göras i ordning i förväg, beströs med riven ost och gratineras i stark ugnsvärme (250°) ca 15 minuter.

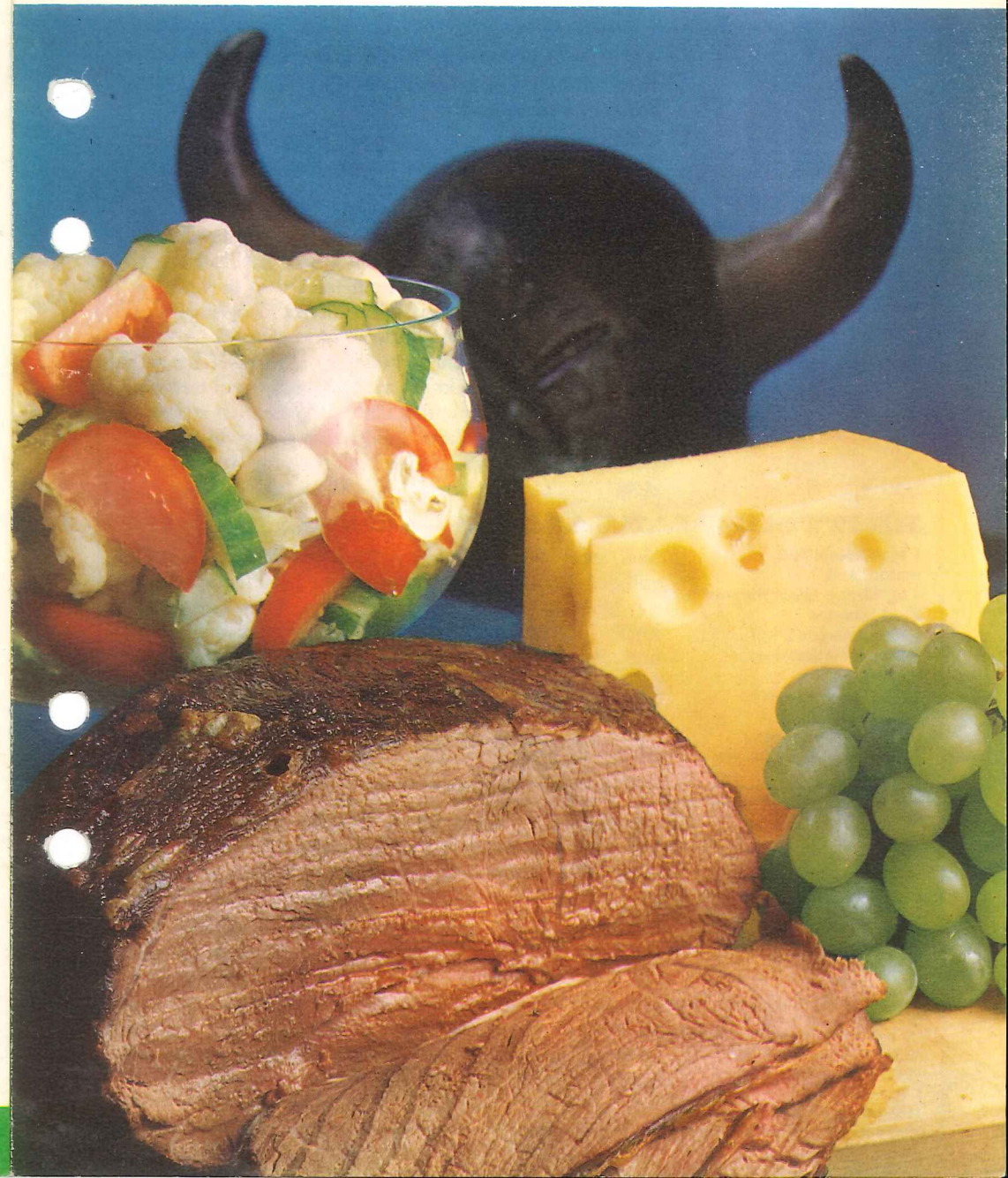
MEXIKAN BIFF 4 PERSONER

- 4 skivor innanlår eller utskuren biff (4 hg)
 - 1 bit rotselleri (ca 1 1/2 hg)
 - 2 msk margarin
 - 2 gula lökar
 - 2 paprikor
 - 2 tomater
 - salt, svartpeppar
- Tillagningstid ca 40 min

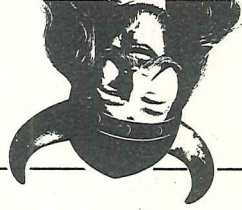
Skala, hacka och fräs rotsellerit mjukt i hälften av margarinet. Skala löken och kärna ur paprikorna. Skälla tomaterna och drag av skinnet. Skär löken i skivor, paprikan i strimlor och tomaterna i tärningar. Blanda paprika och lök med rotsellerit och låt alltsammans fräsa en stund. Tillsätt tomattärningarna och smaka av med salt och svartpeppar. Bryn biffarna i resten av margarinet vackert bruna i ganska varm stekpanna. Salta och peppra biffarna. Minska värmen och efterstek sedan någon minut. Stektiden är beroende av köttets kvalitet. Lägg upp biffarna på serveringsfat och vispa ur stekpannan med lite varmt vatten. Häll skyn runt biffarna och fördela fräset ovanpå dem.



gästabud



Att samlas kring ett festligt dukat bord med god mat hör till livets fröjder. Naturligtvis blir en saftig stek alltid upp-skattad, men en mustig gryta och en färggrann sallad kan också bli som finaste bjudmat, avslutad med någon god ost och frukt.



- Varm buljong med strimlad grön eller röd paprika
- Rostbiff*, kall eller varm, rästekt eller kokt potatis,
- Liten ostbricka — Greveost eller Herrgårdssost,
- Adelost, vindruvor eller päron, kavring och kex

ROSTBIFF 10 PERSONER

Lägg steken med den fetta sidan upp på ett stekgaller, som placeras i en långpanna. Gnid in köttet med salt och vitpeppar. Stök in en kötttermometer i den tjockaste och köttigaste delen av steken. Sätt in den i medelstark ugnsvärme (175–200°). Om köttet önskas rött ska termometern visa 60° och då blir stektiden ca 1 1/2 tim. Vill man ha det något mera välstekt, alltså skärt inuti, skall termometern visa 65°, och stektiden blir ca 1 3/4 tim. Låt steken stå en stund innan den skärs upp i tunna skivor. Ska rostbiffen serveras kall, svep in den i folie och förvara den i kylskåp.

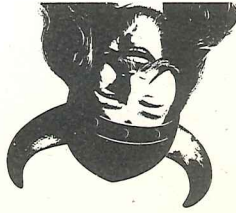
BRITTSOMMARSALLAD 4–5 PERSONER

Skölj och dela blomkålshuvudet i små buketter och förvatten, salt 2–3 tomater 1 hg färska champinjoner 1 bit gurka (ca 2 hg) 2 msk tomatketchup 4 msk olja 1 msk pressad citron hackad persillja 1/2 tsk salt, vitpeppar Tillagningstid ca 20 min

Beräkna per person:
25 g leverpastej
1/2 ättikgurka
eller 1/4 paprika
2 skivor rött skinka (ca 50 g) sätt gräddfilen med riven pepparrot och lägg en kläck på varje skiva. Rulla ihop skivorna. Lägg upp de fyllida rullarna på grönsalladsblad och garnera med sparris och tomat.

Tillagningstid ca 10 min

- Suppétallrik*, varm färsk potatis på burk, smör, bröd, ett par sorters ost t ex lagrad Svecia (Alder-man), Port salut och Camembert, buljong, te el. öl



- Ostgratinerade endiver (förvällada endiver överströdda med rikligt av riven ost och gratinerade)
- Finocchigryta* eller Turkisk lamngryta*, kokt ris
- Glass med djupfryssta hallon

FINOCCHIOGRYTA 4 PERSONER

Skär köttet i bitar och vänd dem i en blandning av vetemjöl, salt och paprikapulver. Bryn dem i en stekpanna och lägg över i en gryta. Skala och skiva löken, skölj och skär fänkål eller brysselkål i skivor. Skölj och strimla paprikan. Fräs lök och fänkål i stekpannan och lägg över det frästa i grytan. (Om brysselkål används lägg i den senare.) Häll över buljongen och låt det hela sakta koka under lock ca 15 minuter. Lägg därefter paprikan och ev brysselkål i grytan. Låt den koka ytterligare 5 minuter.

4 hg magert bogfläsk
2 msk vetemjöl
1 tsk salt
1 tsk paprikapulver
2 msk margarin
2 gula lökar
1 fänkål
1 brysselkål
eller 3 hg brysselkål
2 paprikor
2 dl buljong (tärning)
Tillagningstid ca 45 min

TURKISK LAMNGRYTA 4 PERSONER

Skär köttet i mindre bitar, skala och skiva löken. Bryn först köttet i margarin i en stekpanna och lägg över det i en gryta. Fräs sedan löken i stekpannan och blanda den med köttet. Tillsätt buljong, salt, vitpeppar, stött mejram och lagerblad. Låt det hela sjuda under lock ca 25 minuter. Kärna ur paprikorna och strimla dem och vitkålen under tiden. Blanda det strimlade med kött och lök i grytan och låt den koka ytterligare ca 10 minuter.

3/4 kg lammkött av bog
eller bringa
4 gula lökar
2 msk margarin
2 dl buljong (tärning)
1/2 tsk salt, vitpeppar
1 kryddmätt stött mejram
1 lagerblad
2 gröna paprikor
1 strimlad vitkål (ca 3 hg)
Tillagningstid ca 60 min



- Djupfrost svart vinbärsjuice eller annan juice
- Sallad Hungaria med varmt vitlöksbröd*
- Frukttat med t ex vindruvor, päron och bananer

SALLAD HUNGARIA 4 PERSONER

Skölj och strimla salladen. Skiva tomater. Skär ost och korv i stavar. Bred ut grönsalladen på ett fat. Blanda samman olja, vinäger, riven gul lök, salt samt paprikapulver och häll lite av såsen över salladen. Lägg tomater, ost och korv i grupper på salladsbädden och häll resten av salladssåsen över tomater. Servera med varmt vitlöksbröd.

1 grönsalladshuvud
eller isbergssalladshuvud
4 tomater
2 hg greveost
2 hg salam
eller rött medvurst
3 msk olja
1 msk vinäger
1/2 riven gul lök
1 kryddmätt salt
1/2 tsk paprikapulver
Tillagningstid ca 30 min

Sätt in brödet i mycket stark ugnsvärme (275°) ca 10 minuter.