



ÖVERRASKA MED GRÄDDE

Grädde är gott till så mycket. Frukt och bär t ex med vispad grädde är en lättlagad dessert.

Moccagrädde d v s tjock grädde smaksatt med kaffepulver, kakao och lite strösocker passar utmärkt att servera till konserverade persikor eller päron.

Och vad kan vara godare till höstens äppelkaka eller äppelpaj än iskall vispad grädde eventuellt smaksatt med litet citronskal.

En verklig snabbfetterätt är sockerkaksskivor med en stor klick vispgrädde blandad med djupfrysta skivade jordgubbar. Lika enkelt och snabblagat är strutar eller mandelformar fyllda med vispad grädde och sylt, äppelmos eller djupfrysta bär.

Ingefärsgrädde d v s vispgrädde smaksatt med lite ingefära och socker är utsökt gott speciellt till kokta päronhalvor.

Vispad grädde till starkt kaffe på maten är en annan festlig avslutning på en måltid. En gräddtårta passar både som efterrätt och att servera till kaffe.

Gräddfil kan också blandas med olika sorters frukt, t ex krossad ananas, rårivna äpplen eller serveras till djupfrysta bär eller konserverad frukt.

GOTT FRÅN KONSUM- KONDITORN

Efter maten vill vi gärna ha en liten god kaka till kaffet. Och varför inte göra det lätt för oss. Det finns både gott vardagsbröd i Konsums snabbköpsbutiker och lite festligare kakor som småkakor, kransar och tårtor. Vi köper bekvämt i snabbköpsbutikens bröдавdelning. Samtliga bröd och konditorivaror är framställda av högklassiga råvaror, vilket självfallet är av stor betydelse för smaken. I fråga om utförandet har man strävat efter att låta smaken komma till sin rätt och därför gjort brödet enkelt och utan onödiga krusiduller. Detta har i sin tur inverkat förmånligt på priset, vilket gör att man lite då och då kan kosta på sig något extra gott.

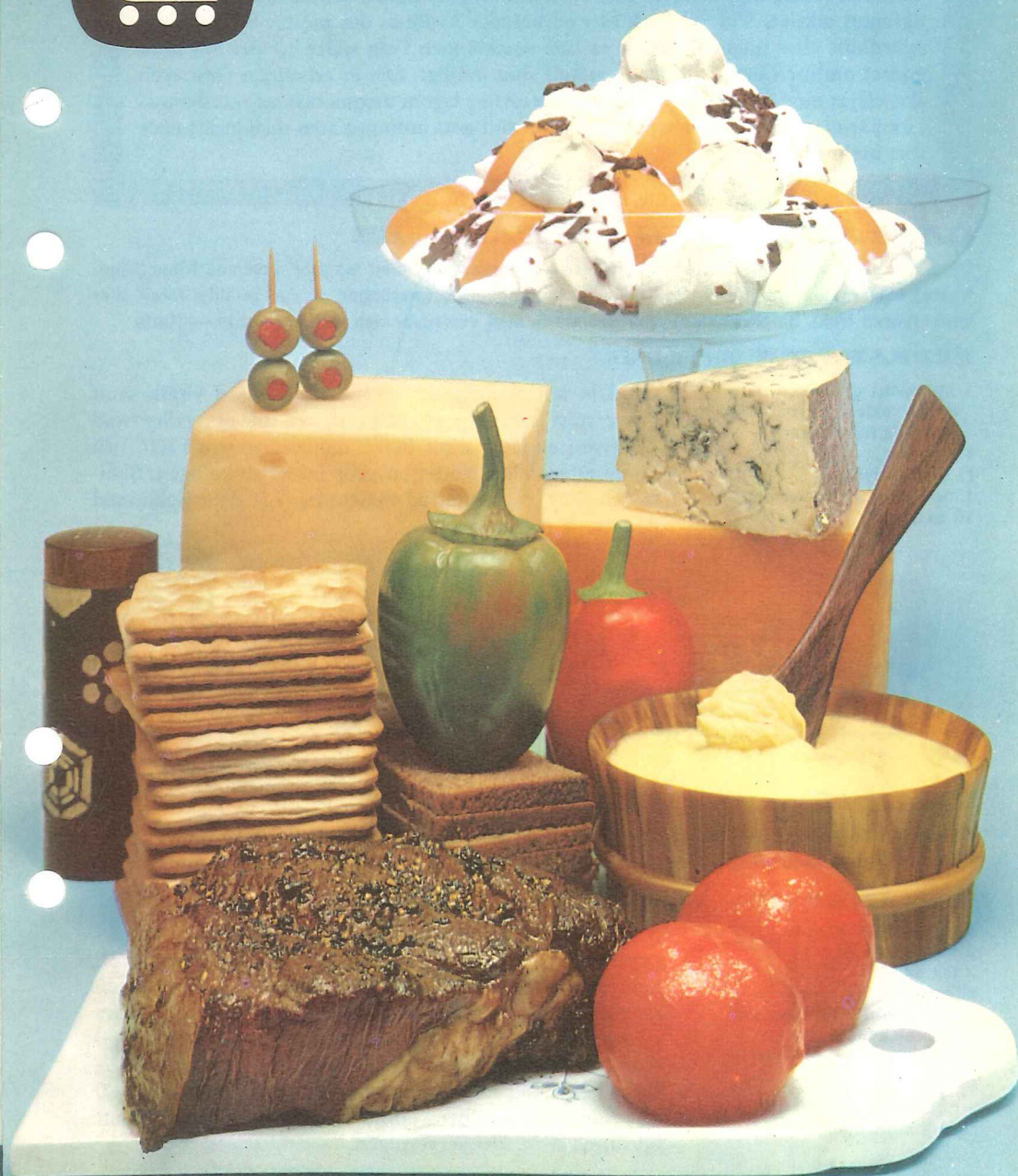
Tryffelsnitt t ex är en mycket god kaka. Den packas i hel bit och man kan sedan skära den i så stora stycken man själv önskar. Tryffelsnittet är tillverkat av mazarinmassa bestyckad med pistagesmörkräm och sedan tryffelmassa samt doppad i choklad. Alltså något alldeles extra gott. Andra goda kakor och tårtor är drömtårta, d v s chokladrulltårta med smörkräm, krusbärstårta, noisettetårta eller chokladkrans. Chokladkransen passar också utmärkt som efterrätt. Hålet i mitten kan då fyllas med konserverad frukt och vispad grädde ringlas över kakan.

RECEPT FRÅN



KONSUMS RÅD OCH RECEPT • 12 • 1964

GÄSTABUD



IDÉ MED KVALITÉ / KONSUM

Gästabud

De stora överdådiga gästabudens tid är förbi, men varför inte ordna "gästabud" i modern version med färre rätter.

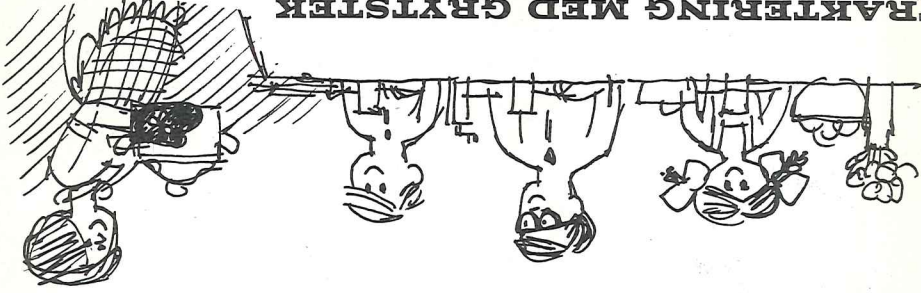
God och festlig mat behöver inte vara tillkrånglad mat. Förstklassiga råvaror är däremot viktigt. Vid val av kött t ex betyder kvalitén det mesta. Ett välhängt stjärnkött eller ungnötkött har så fina smakämnen i sig självt att det blir allra godast om man lagar till det så enkelt som möjligt. Ost är en annan vara, som ska väljas med omsorg. Ett par goda ostsorter, lagom mogna och serverade med t ex päron, vindruvor eller persikor är utsökt gott antingen som mellanrätt eller som avslutning på måltiden.

GÄSTABUD MED PEPPARSTEK

Djupfrost svart vinbärssjuice eller annan juice — Pepparstek* med tomater, pommest frites (djupfrost) eller rästekt potatis — Ostbricka — Marängsuisse (maränggr, vispad grädd, färsk eller konserverad frukt, blockchoklad) eller drömtårta med vindruvor och vispad grädd — Kaffe

1 kg bentri grillstek (3 cm tjocka skivor av rostbiffen eller lilla fransyskan)
1 msk salt
(1 vitlöksklyfta)
1 msk grovt stött svartpeppar
10 tomater

Gnid in köttet med salt, eventuellt pressad vitlök samt grovt stött svartpeppar. Lägg steken på ett galler som placeras i en långpanna. Stek i medelvarm ugn (200°) ca 30 minuter. Vänd köttet en gång under stekningen. Skäl- la och drag av skinnat på tomaterna. Låt dem steka med de sista 5 minuterna.



TRAKTERING MED GRYSTEK

Ostgrätnerad sparris eller broccoli — Timjankryddad högrev*, kokt eller rästekt potatis, grönsallad — Strutar med gräddade blandad med djupfrost hallon

TIMJANKRYDDAD HÖGREV 4—5 PERSONER

Vänd högreven i en blandning av vetemjöl, salt och vitpeppar. Bryn köttet väl i fett i en gryta. Rensa och skölj den färska svampen. Tillsett den eller den konserverade svampen och de skalade lökarna. Låt alltsammans fräsa en stund. Späd med späd från tomaterna och krydda med stött timjan. Låt grytan sakta koka under lock ca 1 1/2 timme eller tills köttet är mört. Tag upp lökarna efter 20 minuter. Lägg ner dem jämte tomaterna i grytan för att bli varma strax före serveringen.

1 kg välhängd högrev
2 msk vetemjöl
2 tsk salt
2 msk smör eller margarin
1/2 l färsk svamp
eller 1 burk konserverad svamp
(200 g)
8-10 små lökar
1 burk tomater (400 g)
1/2 tsk stött timjan

BJUD PÅ GRIS PÅ REVENSVIS

Havsbricka: kall skivad potatis med kavlargrädd/ skivsill, gräddfil och purjolöksringar/sardiner med citronskivor och dill — Kottetspjäll*, sky eller säs, bakade potatishalvor, kokt brysselkål och lättsockrat äppelmos eller finstrimlad rå vitkål blandad med krossad ananas — Bär- eller fruktrommage*, tryffelsnitt eller någon annan kaka

KOTTETSPJÄLL 4—5 PERSONER

Pensla köttet med en blandning av smält smör eller mar- garin, soya, ingefära, salt och vitpeppar. Lägg det på ett stekgaller som placeras i en långpanna. Sätt in den i ganska svag ugnsvärme (175°) och låt köttet steka 1 tim. Vänd det en gång under stekningen. Borsta potatisarna väl och dela dem på längden. Pensla dem med smält smör eller margarin. Strö på salt, stött salvia eller rosmarin och låt potatisen steka med de sista 30 minuterna. Servera köttet med silad sky eller med skyn redd till säs.

3/4-1 kg specialstyckad fläsk- kottett (kottetraden styckad som till revbenspjäll)
2 msk smör eller margarin
1 msk äkta soya
1/2 tsk ingefära
1/2 tsk salt, vitpeppar
10-12 potatisar
smör eller margarin
1 tsk salt
1 tsk stött salvia eller rosmarin

BÄR- ELLER FRUKTROMMAGE 4—5 PERSONER

Vispa upp äggulorna och blanda med de nätt och jämnt tinade jordgubbarna eller den krossade ananasen. Lös upp gelatinet i kokande vatten tills det blir en klar väts- ka och rör ner den i äggsmeten. Vispa grädden och vi- torna i smeten. Häll den i en vattensköldform och låt fromagen stelna på kallt ställe minst 2 timmar. Stjälp upp den på ett fat.

3 ägg
1 paket djupfrost skivade jordgubbar (280 g) eller 1 burk krossad ananas (ca 375 g)
1 msk gelatinpulver
1/2 dl vatten
2 dl vispgrädd

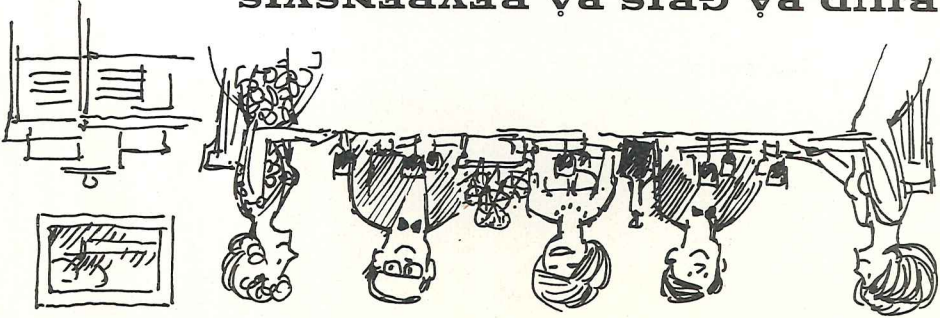
OSTSALLAD MED TJIKOSING

Ostsallad* med kex och smör — Tjikosing*, kokt ris, äkta soya — Fruktfat

OSTSALLAD 4 PERSONER

Skölj salladen väl och strimla den. Skär gurka och ost i små tärningar (osten kan också rivas på rivjärn). Rör samman senap, vinäger, olja och kummin och smaksätt med salt och vitpeppar. Varva sallad, gurka och ost i en skål eller på ett fat och håll över säsen strax före serve- ringen.

1 salladshuvud
1/2 hg gurka
2 hg herrgårdsost
1 tsk senap
1 msk vinäger
4 msk olja
1/2 tsk kummin
salt, vitpeppar



TJIKOSING

4 PERSONER

- 1/2 kg färskt bogfläsk eller välhängt nötkött (utskuren biff eller innanlår)
- 2 dl finstrimlad vitkål
- 1 hg champinjoner
- 2 paprikor
- 2 msk smör eller margarin
- 1/2 tsk paprikapulver
- 1 1/2 tsk salt
- 1 hg räkor
- 1/2 dl gräddfil, 1/2 dl vatten

Skär köttet i strimlor, finstrimla vitkålen, skär champinjoner i skivor och strimla paprikorna. Bryn köttet i smör eller margarin i en stekpanna och lägg över det i en gryta. Fräs sedan grönsakerna och blanda dem med köttet. Tillsätt paprikapulver och salt och låt det hela puttra under lock ca 10 minuter. Rensa räkorna och tillsätt dem, gräddfil och vatten strax före serveringen.



FEST PÅ SPETT

Tomatsoppa med något av följande garnityr: djupfrysda ärter, hela burktomater, purjostrimlor eller pepparrotsgräddor — Lammspett*, citronklyftor, kokt ris, sallad på finstrimlad paprika och råa lökringar — Osttårta* eller ostbricka med vindruvor

LAMMSPETT 6—8 PERSONER

- 6–7 hg utskuren lammkotlett
- 3 msk olja
- 1 1/2 msk äkta soya
- 1/2 tsk salt, vitpeppar
- 1 tsk stött mejram

Skär köttet i kuber 2–3 cm stora. Träd upp dem på spett och pensla köttet med en blandning av olja, soya, salt, vitpeppar och stött mejram. Grilla 6–8 minuter och vänd spetten en gång under grillningen. Servera omedelbart.

OSTTÅRTA 6—8 PERSONER

- 2 hg smör eller margarin
- 4 dl vetemjöl
- 1 dl gräddor
- FYLLNING
- 2 ägg
- 1 msk vetemjöl
- 4 dl gräddor
- 1 kryddmått salt
- 2 1/2 dl riven ost av herrgårdstyp paprikapulver

Fördela fett i mjölet i en skål till en grynig massa. Sätt till gräddorna och arbeta raskt ihop det hela till en deg. Spar 1/4 av degen till garnering. Kavla ut resten till en stor rund kaka. Kläd en vid form eller stekpanna (20–25 cm i diameter) med degkakan. Grädda 10 minuter i medelvarm ugn (225°). Till fyllningen: Vispa samman ägg, vetemjöl, gräddor, salt och riven ost och håll smeten i pajskalet. Lägg degremсор i sneda rutor ovanpå och grädda osttårten i 20–25 minuter. Flytta över tårten på ett serveringsfat med hjälp av ett lock. Pudra till sist över paprikapulver.

FRASLOVSTARTA MED JORDGUBBSGRÄDDOR 10 PERSONER

- 4 dl vetemjöl
- 1 hg smör eller margarin
- 1 dl gräddor
- 1 tsk jäst
- 2–3 msk socker
- FYLLNING
- 3 dl tjock gräddor
- 1 paket djupfrysda skivade jordgubbar (280 g)

Lägg mjölet i en skål, fördela smör eller margarin i mjölet med hjälp av fingertopparna till en grynig massa. Rör ut jästen med gräddorna, sätt till detta och arbeta ihop allt till en deg. Låt den stå på kallt ställe en stund. Dela degen i 4 delar och kavla ut varje del till en tunn rund botten (ca 20 cm i diameter). Lägg bottenarna på smorda plåtar. Nagga dem och strö på lite socker. Grädda i medelvarm ugn (200°) 6–7 minuter. Låt bottenarna kallna. Vispa gräddorna, blanda i de nätt och jämnt tinade jordgubbarna utan sockerlagen. Lägg ihop bottenarna med jordgubbsgräddorna mellan strax före serveringen.

KALAS PÅ REN

Varm kaviarsmörgås* — Renstek* med kokt potatis, bönor, vinbärgelé, delikatessgurka — Persikor med sås av skivad, djupfrysda jordgubbar, eventuellt med glass eller vispad gräddor — Kaffe med chokladpraliner

VARM KAVIARSMÖRGÅS 4 PERSONER

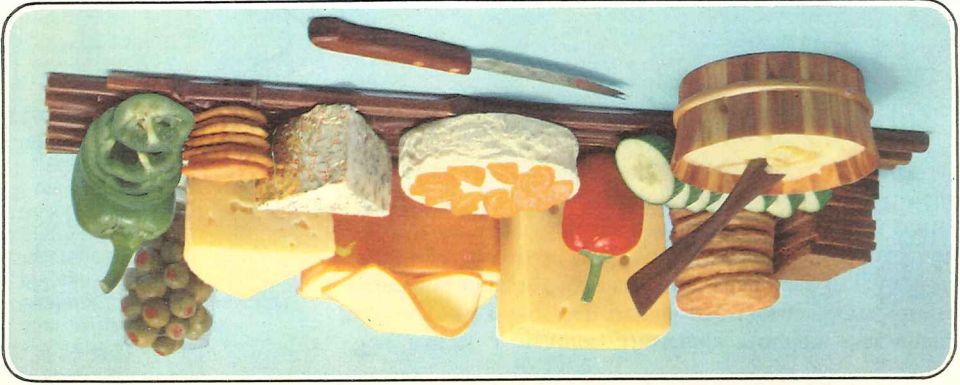
- 4 skivor vitt formbröd
- smör eller margarin
- 3 ägg
- 2 msk majonnäs
- 3 msk (50 g) kaviar (naturell, rökt eller med dillsmak)

Klipp bort kanterna på brödsnivorna och bred på smör eller margarin. Hårdkoka två ägg. Skär dem i skivor och lägg dem på smörgåsarna. Rör samman en rå äggula, majonnäs och kaviar. Vispa äggvitan till skum och vänd försiktigt ner den i kaviarsmeten. Täck smörgåsarna med blandningen och gratinera i mycket varm ugn (275°) 8–10 minuter. Servera omedelbart.

RENSTEK 4—5 PERSONER

- 3/4–1 kg renstek
- 50 g späck
- 1–1 1/2 tsk salt
- vitpeppar
- 1 msk sirap
- 2 msk smör eller margarin
- 2–3 dl gräddor
- 2 msk vetemjöl
- 1 dl vatten

Gör några små snitt i köttet och stick in späckstrimlor längs med muskeltrådarna. Bind upp steken med krympigt snöre. Gnid in den med salt, vitpeppar och sirap. Bryn steken långsamt vid ej för stark värme i smör eller margarin i en gryta. Späd med hälften av gräddorna och lägg på lock. Efterstek på svag värme ca 1 timme eller tills köttet är mört. Tag upp steken och gör såsen. Blanda samman vatten och vetemjöl och rör ner det i grytan. Späd med resten av gräddorna, låt såsen koka ett par minuter och smaka av den väl.



GASTABUD MED OST

Ost passar i många sammanhang: som entre till en fin middag är en ostrufflé med rört smör eller en fin ostrallad utsökt.

Att avsluta en god måltid med ost är också alltid uppskattat. Det kan vara en ostbricka eller en lagad rätt t ex osttårta. Osten run-dar liksom av och inbjuder till ett stillsamt och trivsamt inmundigande, allra helst om något knaprigt eller friskt syrigt bjuds till. Det finns flera olika dessertostar att välja på som Camembert, Brie, Creme Chantilly, Ädelost.

Eller man bjuder på en ostbricka kompone-rad med t ex någon hårdost: väl lagrad Svecia, Prästost eller Västerbottensost, Port Salut och dessutom någon av dessert-ostarna. Till ostbrickan kan man servera olika till-tugg som rädisor, gurka, paprika, bleksel-smör, bröd och kex bör också finnas på bordet.

En väl komponerad ostbricka kan vara en hel liten supé. Vill man köpa ost i god tid går det utmärkt att lagra den i kylskåpet. Men för att ostens fina och karaktäristiska smakämnen ska komma till sin rätt är det viktigt att den serveras rumstempererad.

Om man vill steka en stek kan man välja mellan stora och lilla fransyskan och entrecôtereven. Som bjudningsmat är rostbiffen utmärkt. Den stycas numera vanligen benfri. Man kan dock få den stycad med

Till surstek kan man välja innanlar eller ytterlar. I detta fall marineras köttet minst en vecka.

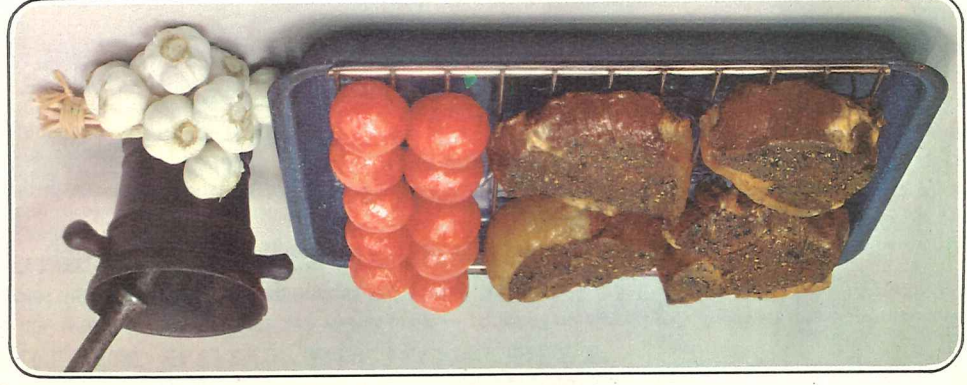
När man vill grilla eller steka nötkött i skivor t ex en tournedos, chateaubriand väljer man file eller urskuren biff, till biff med lök urskuren biff eller innanlar, till rullader eller sjömansbiff innanlar, till biff Stroga-noff urskuren biff eller innanlar.

Till kalops, pepparrotskött, till grytor och soppor m m kan man välja högrev, bringa eller mätgräpva.

Det finns nu också många nya styckningsdelar att välja på. Till grillning och ugnstekning En 2-3 cm tjock benfri skiva av rostbiffen eller fransyskan eller entrecôtereven eller en 4-5 cm tjock skiva av dubbelbiffen, den så kallade T-bensken,

eller en 4-5 cm tjock skiva av enkelbiffen, den så kallade Clubsteken. Till grytstek högreu, som skurits benfri och bundits upp till s k Rullstek.

RÄTT BIT TILL VARJE RÄTT



God mat - gort kött, man tänker nog först på en bit mört och saftigt nötkött. 60-70 % av det nötkött som säljs i butikerna kommer från unga djur och säljs under beteckningarna *stjärnkött* och *ungnötkött*. Stjärnkött kommer från speciellt utvalda ungdjur och förres med en stjärnstämpel, som bör återfinnas på varje styckningsdel. Det möraste köttet får man från de bakre delarna av djurkroppen och det lämpar sig därför bäst till stekning. De mera benrika bitarna från främre delen passar däremot bäst till kokta rätter, grytor och soppor. Styckningsdelarna närmast bakdelen hos unga djur går dock utmärkt att steka. Teckeningen visar hur nötköttet styckas. För att välja rätt bit till varje rätt, bör man känna till de olika delarnas egenskaper.

