

BÖCKLINGPANNA

6 pers

Det här behövs

2–3 gula lökar
2 msk Eve margarin
10–12 böcklingar
1½–2 dl grädde
salt, vitpeppar
1 dl finhackad dill

Gör så här

Hacka löken fint och fräs den i margarinet några minuter. Lägg i de rensade böcklingarna och håll på grädden. Mal peppar och strö dill över rätten. Låt den koka några minuter. Smaka av med litet salt, om det behövs.

SALLAD MED BLOMKÅL OCH RÄDISOR

6 pers

Det här behövs

1 blomkålshuvud
2 knippor rädisor
1 hg färsk gurka
1½ dl gräddfil
1–2 tsk senap
citronsaft
gräslöke

Gör så här

Bryt blomkålen i små buketter, skär rädisorna i skivor och gurkan i strimlor. Lägg alltsammans i en skål. Smaksätt gräddfilen med senap och några droppar citronsaft. Ringla såsen över ingredienserna i skålen. Klipp litet gräslök över.

MANDELTÄRTA

Det här behövs

300 g Goman mandelmassa
3 msk vatten
2 ägg
1 tsk Rekord bakpulver
1 dl Juvelkronan vetemjöl

Gör så här

Arbeta mandelmassan mjuk med vattnet. Tillsätt äggen ett i taget. Rör smeten kraftigt så att den blir slät. Tillsätt bakpulver och vetemjöl. Håll smeten i väl smord och bröad rund bakform eller i en form av dubbelt aluminiumfolie, ca 15×35 cm för att få kakan avlång. Grädda i ganska svag ugnsvärme, 175° ca 30 min. Stjälp upp kakan och låt den kallna. Vispa grädden och bred den över kakan. Garnera med persikohalvor och eventuellt marsipankycklingar.

Garnering

2 dl tjock grädde
1 st ½-burk persikohalvor
(marsipankycklingar)

Ägg och kycklingar av Goman mandelmassa

Forma kycklingar och ägg av mandelmassan. Doppa dem i smält blockchoklad. Ställ dem på kall plats att stelna. Eller färga mandelmassan med gul karamellfärg och forma kycklingar och ägg och doppa dem ev. till hälften i blockchoklad och låt dem stelna. Förvara dem helst i tättslutande burk. Marsipankycklingar och ägg är trevliga inte bara som garnering på påsktårten (se bild på första sidan).

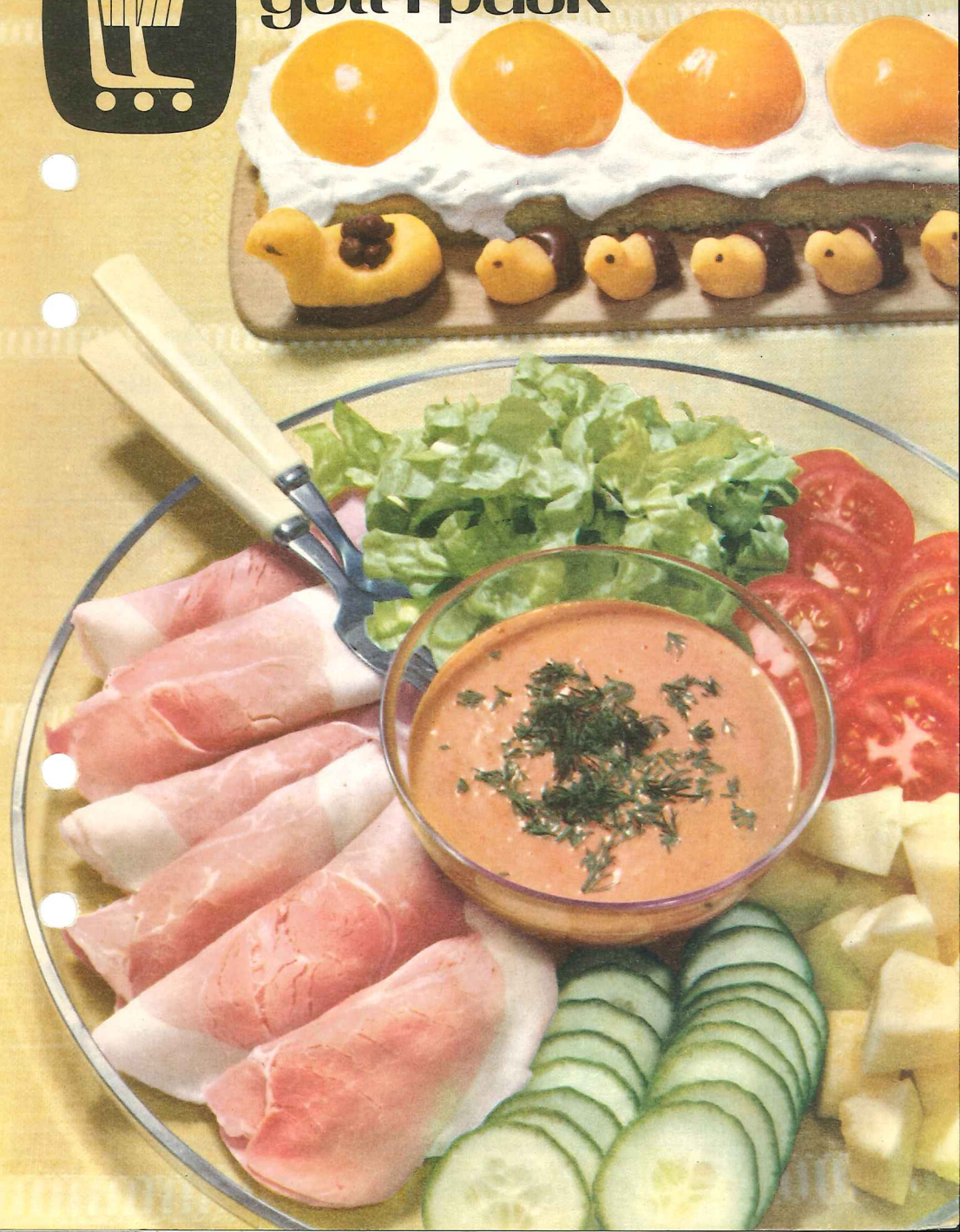
De kan också placeras vid varje kuvert på påskbordet som en bordsdekoration.

Recept från



KONSUMS RÅD OCH RECEPT

gott i påsk



Påsk — fyra dagar ledigt, då vi får vara tillsammans hela familjen men också fyra dagars matbekymmer för mor i huset. För att göra det lite lättare har vi här gjort upp ett förslag till matsedel för helgen, där värprimörerna utgör ett festligt inslag. Lammkött hör av gammalt påsken till. Om man köper en stor bit, med bringa och kottletter sammanhängande, har man ingredienser till påskdagens lammfrikassé och kottletter grillade eller stekta. Givetvis kan man också köpa bringa och kottletter var för sig. Så har vi påskäggen. Med några burkar konserver klarar de i det närmaste påskattonens supé.

LÅNGFREDDAGEN

Lunch Stekt fisk t ex makrill, forell eller djupfrysst röd- spätta, smörfräst eller stuvad spenar, citron- klyftor, kokt potatis.	Middag Varsoppa med blomkål, rädisor, morötter och ärtor. Breda ostkex. Väfflor med vispad gräddé, djupfryssta hjortar, hallon eller skivade jordgubbar.
--	---

PÅSKAFTON

Lunch Kallt fat med skinka, grönsaker och pikantsås* (se bild på första sidan), kokt färsk potatis. Ost, kex, frukt.	Supé Påskägg med sillbricka t ex Dugasill, Vingasill, ansjovis, kaviar, sardiner. Wienerkorv eller körtbullar. Sallad med blomkål och rädisor*. Kaffe, mandelärtor*.
---	---

PÅSKDAGEN

Frukostmiddag Fruktostmiddag Lammfrikassé*, Lammfrikassé* med citronsås, kokt ris, grönsallad med tomater och gurka.	Kvällsgott Böcklingpanna* med rostat bröd och smör.
--	---

ANNANDAGEN

Middag 1/2 grapefrukt per pers. eller djupfryssta eller konserverade grapefruktklyftor, som för- eller efterrätt. Stekta eller grillade lammkottletter, stekt svamp eller svampsås, ärtor eller brytbonor, rästekt eller kokt potatis.	Lunch eller kvällsgott Äggrat med kokta ägg- halvor, tonfisk, sardiner eller ev. rester, grönsallad och tomater.
---	---

KALLT FAT MED SKINKA, GRÖNSAKER OCH PIKANTSÅS 6 pers

Det här behövs
6 skivor ca 5 hg kokt
rinnad skinka
2 hg gurka
3—4 tomater
3—4 hg melon
1 salladsstuvud
Pikantsås

Gör så här
Vik skinkskivorna dubbla eller rulla ihop dem, skär
gurka och tomater i skivor, melonen i bitar och
grönsalladen i fina strimlor. Arrangera de olika till-
behören vackert på ett runt eller avlångt fat.
Servera följande sås till

Till såsen:
Vispa den tjocka grädden men inte gräddfilen.
Blanda ner majonnäs och övriga ingredienser.
Servera såsen kall.

1 1/2 dl tjock gräddé
1 dl gräddfil
1 dl majonnäs (1 hg)
1 dl tomatketchup
1 msk hackad dill
1 msk hackad persilja
1/2 tsk curry

LAMMFRIKASSÉ 6 pers

Det här behövs
1 1/4 kg lammbringa
vatten, salt
7 vitpepparkorn
3 nellikor
3 morötter
3 gula lökar
eller 2 purjolökar
Sås
2 msk Ewe margarin
3—4 msk juvelkronan
vetemjöl
1 dl spad
1 äggula
1 dl gräddé
1—1 1/2 msk citronsaft

Gör så här
Skölj köttet. Lägg det i en gryta. Mät upp vatten
och håll det i grytan, så mycket, att det täcker köt-
ret. Tillsett 2 tsk-salt per liter vatten. Låt köttet få
ett uppkök och skumna väl. Tillsett kryddor och
ansade grönsaker. Låt köttet sakta koka — sjuda
under lock.
Tag upp grönsakerna när de är mjuka och servera
dem sedan till köttet. Koka inte köttet för länge.
Det skall nätt och jämnt lossna från benen. Unge-
färlig koktid är 1—1 1/2 tim.

Till såsen:

Frys margarin och mjöl, spad med silat spad. Låt
såsen koka 3—5 min och smaksätt den med citron-
saft och ev. mer kryddor. Vispa i äggulan utörd
med grädden. Låt såsen sjuda upp under omrörning.

VARM PIZZASMÖRGÅS 6 pers

Det här behövs
6 skivor vitt bröd
Ewe margarin
2 dl riven ost,
t ex bergkärsost
3 msk tomatpuré
eller ketchup
12 ansjovisfileer

Gör så här
Bred margarin på brödet. Strö över riven ost och
bröd på ett lager tomatpuré. Lägg två ansjovis-
fileer i kryss över smörgåsen. Strö på nytt över ett
lager riven ost. Grill eller gratinera smörgåsarna i
mycket varm ugn 275° tills de fått vacker färg, ca
10 min.