

SMÖRGÅSBRICKA 6 PERSONER

2 hg gurka
1 tub kaviar
1 liten purjolök
6 tomater
1 burk leverpastej
½ hg champinjoner
6 stora salladsblad
1 burk sardiner
½ citron
dill

Skär gurkan i tolv skivor och spritsa på kaviaren. Garnera med litet finstrimlad purjolök. Halvera tomaterna och fördela leverpastejen på tomaterna och garnera med råa champinjoner. Lägg ut salladsbladen och placera sardinerna på dem. Garnera med citronklyftor och dill. Servera alltsammans på en stor bricka till smör och bröd.

MAJS- OCH PAPRIKASALLAD 4 PERSONER

1 burk majsborn
1 paket djupfrysta ärter
1 paprika, röd eller grön

VINÄGERSÅS:

1 ½ msk vinäger
5 msk olja
salt, vitpeppar
2 msk finklippt dill eller persilja

Häll av spadet från majsbornen. Låt ärterna tina. Kärna ur paprikan väl och skär den i strimlor. Blanda samman majsen, ärterna och paprikan.

Till vinägersåsen: Blanda samman alla ingredienserna och häll såsen över salladen. Ställ salladen kallt en stund och servera den till stekt eller grillad korv.

HÖSTENS BJUDFAT 6 PERSONER

2 salladshuvuden
2 äpplen
2 tomater
1 paket djupfrysta ärter
2 burkar inkokt lax
eller tonfisk
½ dl skivade oliver
1 sats vinägersås (se ovan)

Skär salladen i strimlor, äpplena i tärningar och tomaterna i skivor. Tina ärterna och dela sönder laxen eller tonfisken något. Varva alla ingredienserna på ett stort fat. Strö på oliver och häll till sist över en vinägersås, smaksatt med litet pepparrot.

FRUKTFAT 6 PERSONER

1 burk (ca 800 g) persikor
1 pkt djupfrysta hallon
2 dl tjock grädde
1 dl nötkärnor

Vispa grädden till skum. Hacka nötterna grovt och blanda ner dem i grädden. Bred ut nötgrädden på ett serveringsfat. Låt spadet rinna av väl från persikorna och placera persikohalvorna med kärnhålet upp på grädden. Lägg de nätt och jämnt tinade hallonen i kärnhålen. Frukten och grädden kan också läggas upp var för sig.

FRUKTBÅL 6 PERSONER

Spadet från 1 burk persikor
Spadet från 1 pkt djupfrysta hallon
1 stor flaska grapefrukt
2 ½ dl vatten
1 citron

Blanda samman persiko- och hallonspad, grapefrukt och vatten, tillsatt saften av en halv citron. Skär den andra halva citronen i skivor som delas i fyra delar och sedan läggs i bålen. Servera den kall, gärna med isbitar i.

AFTONRÖDNAD 6-8 PERSONER

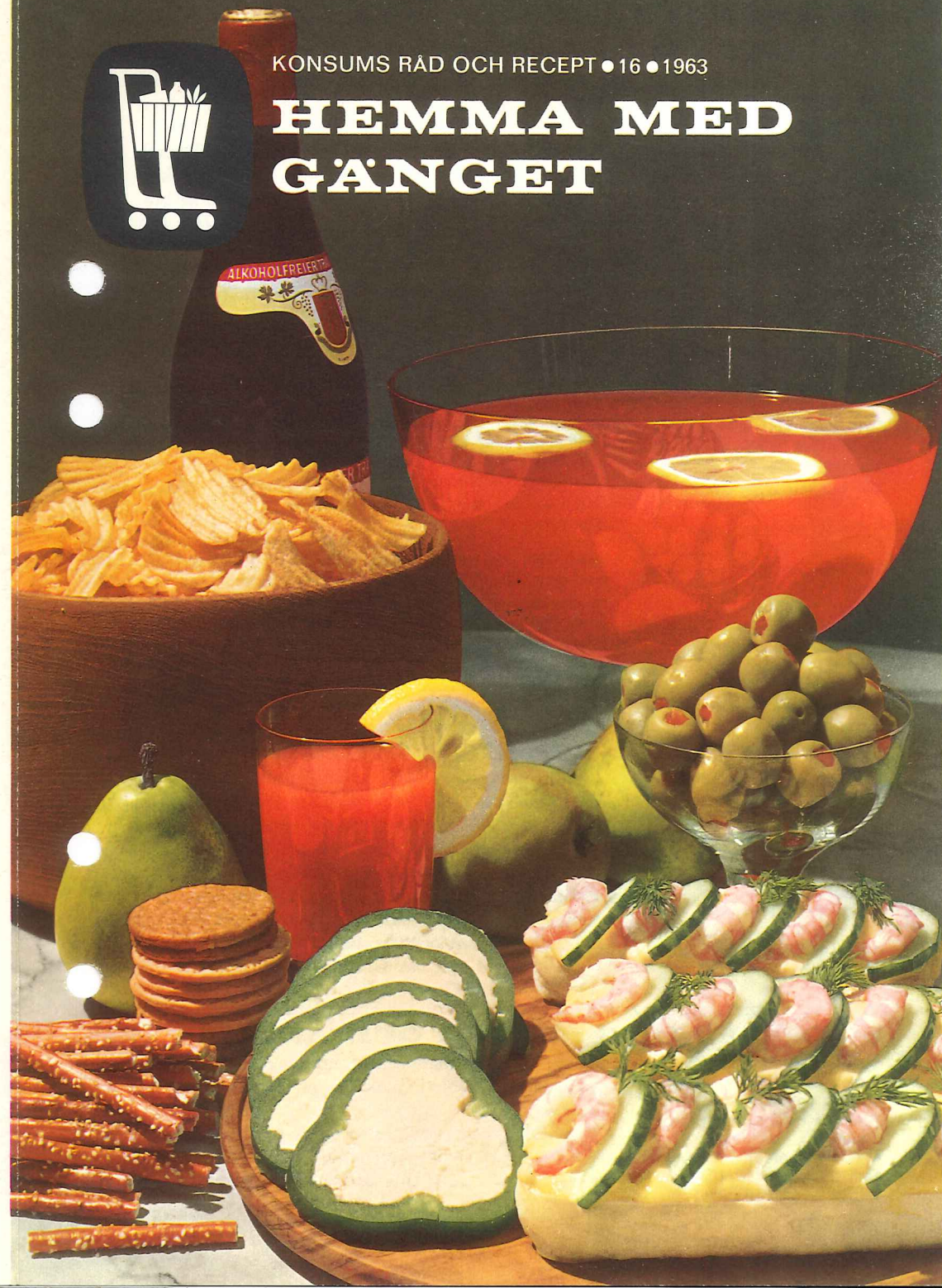
1 burk ananasjuice
2 dl körsbärsdrink
eller bärsaft
2 citroner
1 stor flaska bordsvatten
rikligt med isbitar
eller ½ l kallt vatten

Blanda samman ananasjuicen, körsbärsdrinken, saften av två citroner och bordsvattnet. Tillsätt rikligt med isbitar eller kallt vatten. Serveras kall med citron- eller gurkskivor som garnering.

RECEPT FRÅN 

KONSUMS RÅD OCH RECEPT • 16 • 1963

HEMMA MED GÅNGET



Fyllt gratinerat brod 6—8 PERSONER

Skär av ett lock på formbrödet. Gröpa ur en del av inkrämet och skär det i tärningar, som sedan rostas med brödet smör användigt på brödet. Placera brödet på en plåt. Fräs margarin och mjöl, späd med vätskan. Smaksätt med salt och peppar. Koka stuvningen 5 min. Lägg i fiskbullarna eller fiskfärsen, skuren i små bitar och krabban som först rensats och delats i bitar. Låt alltsammans bli varmt utan att koka, då krabban blir seg. Blanda i dill. Fyll brödet med stuvningen och strö rivna ost över. Gratiner i varm ugn 250°, 10—15 min. Brödätärningar na rostas med de sista fem minuterna. Krabbstuvningen kan också fyllas i giffjar eller läggas på skivor av vitt bröd. Gratineras i varm ugn 250°, ca 10 min. Servera gärna en fräsch grönsallad till.

1 vitt formbröd
2 msk margarin
1 burk fiskbullar i buljong
1 burk krabba
2 msk margarin
1 paket djupfrys fiskfärs
eller 1 paket djupfrys fisktärs

2 msk margarin
4 msk vetemjöl
3 dl späd + mjölk
1 dl grädd
salt, vitpeppar
3 msk finklippt dill
2—3 msk rivna ost

DRUVSALLAD 4 PERSONER

Gör först i ordning säsen. Vispa grädden tjock, blanda den med majonnäs och citronsaft. Dela drivorna och kärna ur dem. Riv påsterternackan fint och blanda omedelbart ner det rivna i säsen så att det inte mörknar. Blanda också ner drivorna. Servera salladen till kokt skinka eller annat kallt kött.

1 1/2 hg drivor
3 dl rivna påsterternacka (1—2 st)
SALLADSSÄS:
1 dl tjock grädd
3 msk majonnäs
2 tsk citronsaft

SMORGÅSSPETT 4 PERSONER

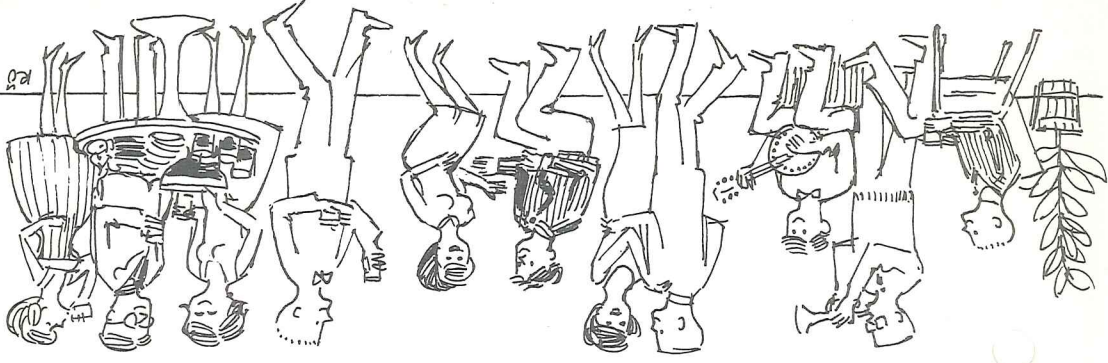
Bred smör eller margarin på brödet och doppa det där-etter i finklippt kryddkrasse eller persilja. Dela varje skiva i fyra delar. Skär varje korv i tre bitar och stek dem i ej för het panna. Skär tomaterna i klyftor och gurkan i tjocka skivor som sedan delas i fyra delar. Kärna ur paprikan och skär den i bitar. Träd upp de olika ingredienserna växelvis på små spett.

6 skivor mörkt bröd (kubb)
smör eller margarin
3 msk kryddkrasse eller persilja
4 wienerkorvar
1 hg rökt medvurst
1 hg färsk gurka
2 tomater
1 paprika

SKINKBANANER 4 PERSONER

Skala bananerna. Rulla en skiva rökt skinka runt varje banan och lägg dem i en smord ugnsfast form. Blanda samma senap och grädd och håll det över bananerna. Gratiner i varm ugn 250°, ca 10 min. Eller fräs de skinka-omvirade bananerna i en stekpanna några minuter. Håll därefter på senapsträdden och koka under lock ca 5 min.

6 bananer
6 skivor varmrökt skinka
1 msk senap
1 msk smör
1 msk margarin



BUDFORSLAG

HEMMA MED GÅNGET
Har Ni lust att bjuda hem era vänner på en skön och trivsam hemmakväll? Men, men, men... Tusen praktiska problem dyker kanske upp och ingen liten bjudning blir av.
I detta nummer av Råd och Recept finns några trevliga förslag till förplägnad. Och vilket Ni än väljer kommer det säkert inte att kosta mer än det smakar. Problemet blir kanske i stället att välja bland de goda förslagen. Men så bra. Då är det ju bara att planera för många träffar med gänget. Allt går fort och lätt att göra. Ni kan välja mellan kall och varm mat. Spis eller ugn behövs man visst inte ha för att bjuda på något gott. Och så till sist det inte minst viktiga: Väljer Ni ett av de här förslagen kan Ni stolt säga: "Alltihop har jag grejat själv".

● Fyllt gratinerat bröd*
● Majs- och paprikasallad*
● Smörgåsspett* eller Smör-
gäbricka* med juice eller
med stekt eller grillad korv,
tomat-
lätöl
Gronsallad med gurka och
tomater

Te, buljong eller lättöl.

● Italiensk varm smörgås

Skivade tomater överhålla

med en vinägerås och

hackat kryddgrönt

Buljong, te, lättöl eller alko-

holfritt rött vin.

* Recept på följande sidor.

SMORGÅS MED SKINKA OCH ANANAS 4 PERS.

Blanda sammantals sats sconesdeg enligt anvisningarna på förpackningen. Platta ut degen till två runda kakor, ca 25 cm i diameter direkt på en smord plåt. Täck botnarna med skivor av smältost. Lägg på varje ostskiva en tomatskiva och därpå en halv ansjovisfilé, som rullats ihop. Lämma 1 1/2 cm kant runt om som sedan viks upp runt fyllningen. Pensla lite matolja över alltsammans och strö på stött rosmarin eller dragon och eventuellt litet ost. Grädda i varm ugn 250° 10—15 min. Servera pizzan varm.

SMORGÅS MED SKINKA OCH ANANAS 4 PERS.

4 skivor vitt bröd
2 msk smör eller margarin
4 stora salladsblad
4 skivor kokt eller varmrökt skinka
4 små skivor ananas
1 dl tjock grädd eller gräddfil
1 msk rivna pepparrot
1 msk smör
1 msk margarin

● Smörgås med skinka och ananas* eller korvbröd fylla med drusallad*, potatischips med råkor, gurka, dill, majonnäs.
● Paprika fyll med Creme Chantilly och skuren i skivor, oliver, potatischips, salta kex, juice.
● Fruktat — fruktbal*.

● Majs- och paprikasallad*
● Smörgåsspett* eller Smör-
gäbricka* med juice eller
med stekt eller grillad korv,
tomat-
lätöl
Gronsallad med gurka och
tomater

Te, buljong eller lättöl.

● Italiensk varm smörgås

Skivade tomater överhålla

med en vinägerås och

hackat kryddgrönt

Buljong, te, lättöl eller alko-

holfritt rött vin.

* Recept på följande sidor.