

## CURRYFALU 4 PERSONER

3 hg falukorv  
2—3 gula lökar  
1 äpple  
3 msk margarin  
2 tsk curry  
1 msk vetemjöl  
2 msk tomatpuré  
2 dl grädde  
salt, vitpeppar

Skär korv, lök och äpple i tärningar. Låt lök och äpple småputtra i margarin i ca 10 min. Dofta över curryn och rör om. Lägg ner korvtärningarna, tillsätt mjölet och låt alltsammans fräsa under omrörning. Späd med tomatpurén och grädden. Smaksätt med salt och peppar. Servera curryfalun med kokt ris, spaghetti, potatis eller potatismos.

## KORVRISOTTO 4 PERSONER

2 dl risgryn  
1—2 gula lökar  
2 msk margarin  
1 tsk salt  
vitpeppar  
4 dl vatten  
3 hg falukorv  
1 pkt djupfrysade örter  
2 tomater  
(paprikapulver)

Skölj riset och hacka löken fint. Fräs i en tjockbottnad gryta lök och ris i margarin tills det blir en aning brynt. Tillsätt salt, peppar och vatten. Låt riset sakta koka under lock i 18 min. Skär korven i tärningar och bryn dem eventuellt. Tina örterna, blanda försiktigt ner korv, örter och tomater skurna i tärningar. Servera risotton gärna överströdd med paprikapulver.

## PURJOLÖKSGRATINERAD KORV 4 PERSONER

5 hg frukost-falukorv  
eller gogovurst  
2—3 msk riven pepparrot  
GRATINSÅS:  
2—3 purjolökar  
2 msk margarin  
3 msk vetemjöl  
3 dl gräddmjölk  
salt, vitpeppar

Drag av skinnet på korven och skär den i cm-tjocka skivor. Lägg korvskivorna på ett smort ugnsfast fat och strö riven pepparrot över. Skär purjolöken i tunna skivor, fräs den lätt i margarin i en kastrull. Strö över mjölet och späd med gräddmjölk. Koka såsen ett par minuter. Smaksätt med salt och peppar. Häll såsen över korven och gratinera i varm ugn 275°, 10—15 min. Såsen kan också serveras till stekt korv, överströdd med riven pepparrot.

## KOKT FLÄSKKORV 4 PERSONER

1—2 fläskkorvsringar (ca ¾ kg)  
vatten  
KRYDDOR SOM ÄR GODA  
ATT HA I KOKVATTNET:  
Stöta kryddpepparkorn, lager-  
blad, nejlikor, rosmarin, mejram,  
lök i skivor

Skölj korven, men stick inte i den med gaffel eller nål. Sätt på den i rikligt med hett vatten i rymligt kokkärl med någon av de föreslagna kryddorna. Låt korven sjuda utan lock ca 1/2 tim. och vänd den en gång med ett par skedar. Servera den med något av följande: rotmos, potatismos; rödkål, brysselkål; brynta rotsaker. Pepparrotssås, senapsås, dill- och persiljesås, purjo- och curry-sås smakar godt till.

RECEPT FRÅN



KONSUMS RÅD OCH RECEPT • 17 • 1963

# GOMAN - IDÉ MED KVALITÉ



# GOMAN

står för det bästa av allt det goda i konsums bröd- och charkdiskar  
GOMAN är mer än ett varumärke — en kvalitetsgaranti! För  
Goman-kvalité svarar: KF:s livsmedelslaboratorium, KF:s prov-  
kök, KF:s provbageri & provcharkuteri.

Vi sätter oss till bords 3 å 4 gånger om dagen. Vi åter för att kunna växa, för att halla kroppen i form, för att kunna arbeta. För det behöver vi mat — riktig mat.

Att laga mat tar tid, ibland onödigt lång tid tycker man, även om långkokken, tillkrånglade maträtter och de "påkostade" efterrätterna nästan håller på att försvinna från våra kök. Man kan ordna med mat så mycket lättare nu för tiden, tack vare att våra livsmedelsindustrier hjälper oss med det jobbiga och tidsödande arbetet, t. ex. att baka vårt bröd och att laga vår korv.

## SMORGÅSAR - RIKTIG MAT

En måltid på riktiga smorgåsar — med gott bröd och läckert pålägg — är näringsmässigt och smakmässigt fullvärdigt mat. En husmor kan med gott samvete bjuda familjen eller gästerna på goda smorgåsar.

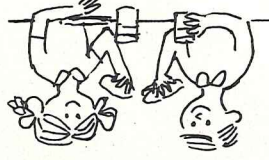
Välj ljust eller mörkt bröd. Ljust bröd passar till mildare pålägg, mörkt bröd till pålägg med kraftigare smak.

Bred smör eller margarin på brödet. Välj sedan något av följande pålägg:

- LEVERPASTEJ, BACON,
- CHAMPINJONER
- TACK EN RÄGBRÖDSMORGÅS MED
- OLIVER, PEPPARROT,
- MAJONNÄS
- TUNGA ELLER KOKT
- SKINKA,
- POTATISSALLAD
- HAMBURGERKÖTT,
- LAGG ETT PAR EJ FÖR TUNNA
- SKIVOR HAMBURGERKÖTT I VECK
- ÖVER SMORGÅSEN.
- PÅ MITTEN LÄGGS EN HÖG MED
- LUNT SKIVAD KOKT, KALL POTATIS.
- SPRITSA ELLER LÄGG MAJONNÄS
- ÖVER POTATISEN.
- STÖR RIKTIGT MED FINSTRIMLAD
- PURJÖK ÖVER POTATISSALLADEN.
- BERÄKNA 1 HG HAMBURGERKÖTT
- TILL 6 SMORGÅSAR.

- KOKT SKINKA, MAJONNÄS,
- GARNERA MED TOMAT- OCH
- SALLADSLADET.
- LÄGG SALLADEN I TOPP PÅ
- SALLADSLAD.
- TÄCK SMORGÅSEN MED ETT
- EN MILD MAJONNÄS.
- FUKTA INGREDIENSERNA MED
- RIV PEPPARROT.
- SKÄR OLIVER I SKIVOR.
- STRIMLA KOKT TUNGA ELLER
- BACON OVANPÅ.
- LÄGG SKIVOR AV FRASIGT STEKT
- LÄGG MITT PÅ SMORGÅSEN EN
- STÄNG AV SMÖRFÄSTA FÄRSKA
- ELLER KONSERVERADE CHAMPIN-
- JONER.
- BERÄKNA 1 HG LEVERPASTEJ,
- 1 HG BACON, 1 HG CHAMPIN-
- JONER TILL 4 SMORGÅSAR.

- KOKT SKINKA SKUREN I
- SKIVOR I VÄGOR ÖVER SMÖR-
- GÅSEN.
- LÄGG EN KLICK MAJONNÄS
- SMAKSAT MED CURRY ELLER
- SENAP MITT PÅ SMORGÅSEN.
- GARNERA MED ÄPPEL- ELLER
- TOMATKLYFTOR.
- BERÄKNA 1 HG SKINKA TILL
- 4 SMORGÅSAR



## VARMA SMORGÅSAR

- BACON- OCH ÅCGSMORGÅSAR
- Rosta eller stek stora vita
- brödskivor vackert gulbruna
- på båda sidor.
- Lägg upp smorgåsarna på
- varmt serveringsfat och strö
- över riven ost.
- Servera smorgåsarna så
- Placera sedan ett stekt ägg
- Ovanpå baconskivorna.
- Servera smorgåsarna så
- varma som möjligt. Den
- riwna osten kan utbytas mot
- tomatskivor.
- Beräkna 1½ hg bacon, skinka
- eller rökst fläsk och 4 ägg till
- 4 smorgåsar.

## STEKTA PASTERMORGÅSAR

- Bred leverpastej, å 8 vita,
- brödskivor.
- Lägg ihop dem två och två
- med skivade färska eller
- konserverade champinjoner
- emellan.
- Smorgåsarna kan också grill-
- Servera dem så varma som
- möjligt.
- 1 hg champinjoner till
- 4 smorgåsar.
- Stiek dem vackert gulbruna
- på båda sidor i margarin i ej
- smör på brödet först och
- därefter leverpastej.
- Beräkna 1 hg leverpastej och
- 1 msk senap, 2 msk tomat-
- ketchup och 2 dl riven ost till
- 4 smorgåsar.

## GRATINERADE KORVSMORGÅSAR

- Bred smör eller margarin på
- gåsarna.
- Bred först på litet senap och
- 4 vita brödskivor.
- Skära wienerkorv på lång-
- den så djupt att de går att
- vika isär och placera dem
- med skinnsidan upp på smör-
- varm ugn 275° ca 10 min.
- 4 smorgåsar.

## KORVPALETT 4 PERSONER

Blanda samman sconesdegen enligt anvisningarna på förpackningen. Klappa ut degen till en tunn rund kaka, 25 cm i diameter och täck den med ostskivor. Fördela wienerkorv (skuren i 3 bitar), skivor av rökst medvurst och tomatkivor ovanpå. Används konserverade tomater och tomatpulver. Stänk till sist över litet olja. Grädda i 250° varm ugn ca 15 min. Serveras så nygräddad som möjligt med en grönallsallad till.

## FALUKRONA 6 PERSONER

Drag av skinnst på korven och skär den i skivor, dock ej helt igenom utan att den hänger ihop. Blanda maraga-rin, persilja, mejran och stött lagerblad. Bred litet av stekpanna. Lägg ett kupigt lock över eller täck med alu-miniumfolie och stek ovanpå spisen vid inte allt för stark värme. Under stekningen bildar korven liksom en ring eller krona. Servera korven med ett kokt blomkåls-huvud, som placeras i mitten av korvkronan eller med finstrimlad kokt vitkål, smaksatt med kummin.

## WIENERSTALLAD 4 PERSONER

Skär korven i tunna skivor, bräck dem lätt i het panna 1 msk margarin

- 1 paket djupfryssta bönor
- 5 dl snabbmakaroner
- 1 l vatten, 1 tsk salt

SAS:

- 1 rå äggula
- 2 msk vinäger
- 5 msk olja
- 1 dl finstrimlad purjök

4 smorgåsar.

8 wiener- eller varmkorvar