

OSTKUBER MED TILLTUGG

Som inledning till en måltid kan det vara trevligt att bjuda på några ostkuber med olika tillbehör. Man väljer då gärna ost med kraftigare smak. Som avslutning på en måltid i stället för en hel ostbricka kan man också servera några olika sorters ostkuber, då gärna ost av mildare typ tillsammans med fruktstillbehör. Här några förslag, se också bild.

Ädelost + druvor eller rädisor
cheddarost + gurkskivor
svectia + röd el. grön paprikastrimla
herrgårdsostr + persiljekvist + syltlök

ambrosia + ananasbit + cocktailbär
camembert + päronklyfta
port salut + bananskiva + valnötskärna
brieost + mandarinklyfta

OSTPAJ MED SKINKA 6—8 PERSONER

2 dl vetemjöl
50 g smör/margarin
½ dl vatten

FYLLNING

1 hg varmrökt skinka
4 hg herrgårdsostr
eller cheddarost
3 ägg
½ dl mjölk

Lägg mjölet i en skål. Fördela fett i mjölet med hjälp av fingertopparna till en grynig massa. Tillsätt vatten och arbeta snabbt ihop allt till en deg. Kavla ut den till en rund kaka och täck botten och kanten på en låg ugnsfast form, ca 25 cm i diameter. Lägg därefter på ett par skivor skinka, sedan tjocka skivor ost, därefter skinka och överst ost. Vispa samman ägg och mjölk och häll äggstanningen i formen. Grädda pajen i medelvarm ugn 225°, ca 15 min.

GRÄDDEFERRÄTT MED FRUKT 6 PERSONER

1 burk ananas i skivor (ca 400 g)
eller 1 burk krossad ananas
eller 1 burk persikor
eller 1 burk fruktcocktail
3 dl tjock grädde
2 tsk gelatinpulver
½ dl kokande vatten

Häll av fruktspadet från frukten och skär den hela ananassen eller persikorna i bitar.

Vispa grädden och blanda den med frukten. Lös upp gelatinet i litet kokande vatten tills det blir en klar vätska och blanda den något avsvanad under omrörning i fruktgrädden. Häll upp blandningen i skål eller portionsglas och låt den stelna på sval plats, ca 1 tim.

DRUVSALLAD MED ANANAS 6 PERSONER

1 burk ananas i skivor
(ca 400 g)
4—5 hg gröna druvor
TILL SERVERING
tjock grädde
eller gräddfil

Skär ananassen i bitar. Skölj druvorna och halvera dem. Blanda dem med ananassen och spadet. Låt salladen stå kallt en stund. Servera den i stor skål eller portionsglas med grädde eller gräddfil till.

ANANAS MED CHOKLADSÅS 8 PERSONER

1 dl kakao
1 dl socker
1 dl vatten
1 dl kokos
1 burk ananas i skivor
(ca 850 g)
1 dl tjock grädde

Blanda kakao, socker och vatten i en kastrull. Låt det få ett uppkok under omrörning och sedan koka någon minut. Blanda i kokosen och låt chokladsåsen svalna. Lägg upp ananasskivorna på ett fat. Bred chokladsmet på ena halvan av ananasskivan och lägg en klick vispgrädde i mitten. Strö ev. litet kokos över.

CHOKLADMUSSE 8 PERSONER

1 hg blockchoklad
2 msk florsocker
3 msk starkt kaffe
1 äggula
3 dl tjock grädde

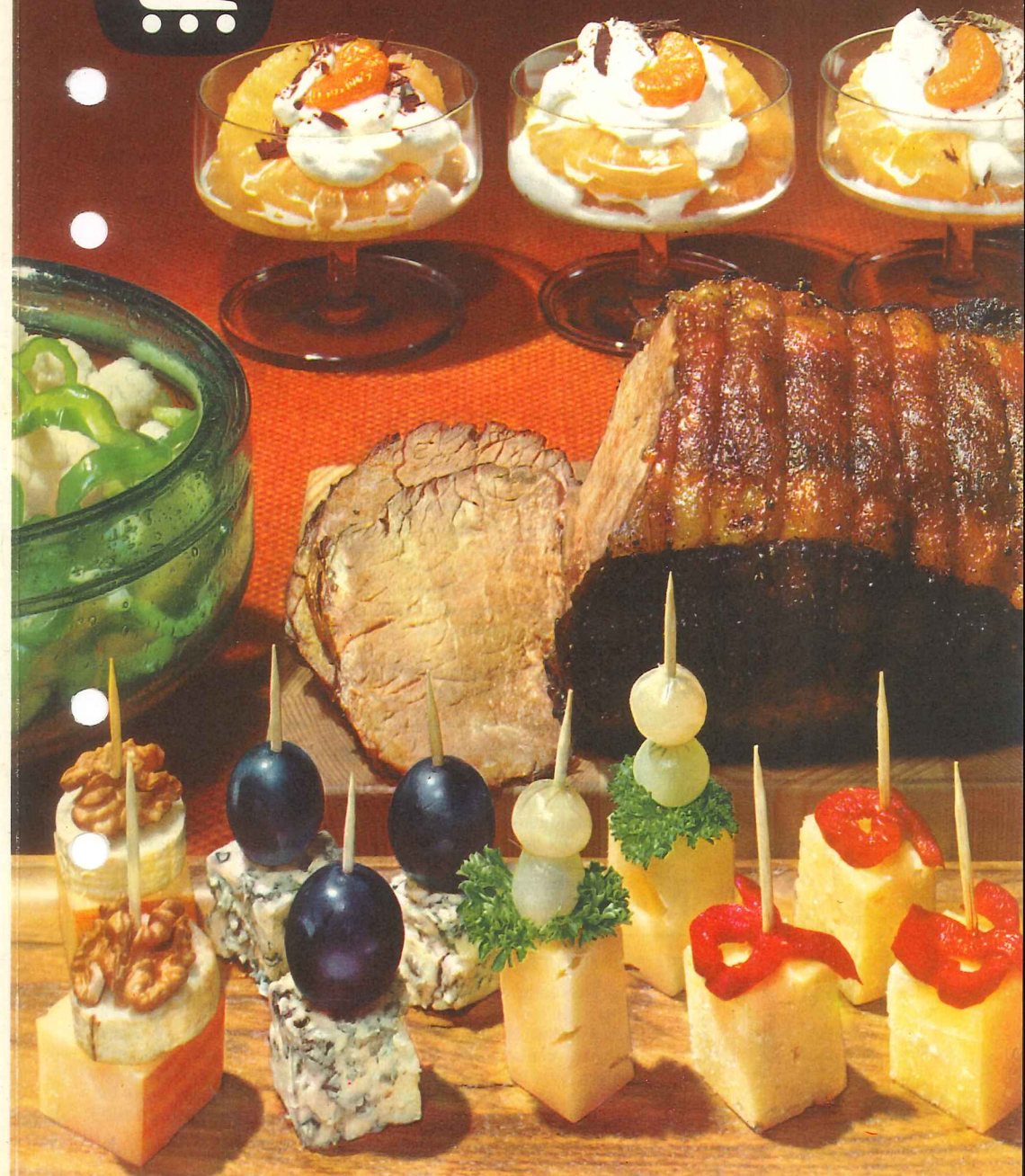
Smält chokladen i en skål, placerad över en kastrull med kokande vatten. Blanda sedan i socker, kaffe och äggulan och rör till en smidig smet. Lyft av skålen från kastrullen och låt smeten svalna. Vispa grädden till ej för hårt skum och blanda den med chokladsmet. Häll upp moussen i små koppar och låt dem stå kallt någon timma. Servera dem med en bit mörk choklad nedstucken i moussen till det goda kaffet efter maten.

RECEPT FRÅN



KONSUMS RÅD OCH RECEPT • 18 • 1963

GÄSTABUD



GASTABUDSSTEK I UGN 6—8 PERSONER

1—1½ kg nötkött-sjårnkött av t ex: franska dubbelbiff T-benstek (2 st. 3—4 cm tjocka skivor av dubbelbiffen) Clubstek (2 st. 3—4 cm tjocka skivor av enkelbiffen) rullstek (bentri rullad högre) eller 1—1½ kg lammstek ½ l lamsadel ½—2 tsk salt grovt stött eller nymald svartpeppar eller vitpeppar

Gnid in steken med salt och peppar. Lammsteken ev. med en vitlöksklyfta. Placera en kötterometer i steken så att dess spets kommer mitt i den tjockaste muskeln. Lagg steken på ett stekgaller i en långpanna. Sätt in den i ej för varm ugn, ca 175°. T-benstek och Clubstek bör placeras ganska högt upp i ugnen och vändas efter 20 minuters stekning. Skulle undervarmen vara för stark så att skyn som drop-ten på ugnen. Låt köttet steaka utan spådnng och dösnng par ned i långpannan bräns, kan en plåt placeras i bot- eller 1—1½ kg lammstek ½ l lamsadel ½—2 tsk salt grovt stött eller nymald svartpeppar eller vitpeppar

Byn steken i en stekgryta vackert brun runtom. Skär löken i skivor, lägg dessa runt den bynta steken, pudra över paprikapulver och låt löken fräsa en stund. Drag skinet av tomaterna sedan de doppats i hett vatten. Skär dem i klyftor och placera dem på löken. Strö över salt. Lägg lock på grytan och efterstek på svag värme 1 tim. Skär paprikorna i strimlor och lägg i dem. Fortsätt efterstekningen ytterligare ½ tim. Tag upp steken och skär den i skivor. Servera den med den simmiga sås som bildats i grytan.

GASTABUDSSTEK I GRYTA 6—8 PERSONER

1 rullstek 8 hg—1 kg
2—3 msk smör/margarin
5—6 gula lökar
2 tsk paprikapulver
3—4 tomater
2 tsk salt
2 gröna paprikor

GRIILLAT TILL GASTABUD 4 PERSONER

En ca 4 cm tjock T-benstek eller Clubstek 4 st 1 cm tjocka bifflkotletter (skurna av enkelbiffen) 1 tsk salt vitlöksklyfta) svartpeppar eller vitpeppar

AROMSMÖR 6—8 PERSONER

100 g smör
SMAKSATT MED NAGOT AV: 5 msk finhackad persilja 2 tsk citronsaft 1—2 vitlöksklyftor eller 2 kryddat vitlökspulver ett par droppar citronsaft eller 3—4 msk rivna pepparrot eller 1 msk paprikapulver

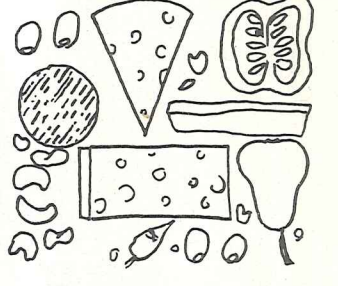
GASTABUD

Under den mörka kulna tiden behöver vi samerhgen lysa upp tillvaron med något som värmer både kropp och själ. Vi kan inte göra det på bättre sätt än att samla våra vänner kring ett festligt dukat bord, där det vankas något riktigt gott. Här några förslag som kanske kan inspirera att ställa till gästabud.

THE GODA MIDDAGAR

- I Ostkuber med tilltugg*, kex Gastabudsstek i ugn*) Ugnsbakad eller rästekt potatis Kokt brysselkål eller purjolök Blomkålsallad med paprika eller fänkålsallad Sky eller sås Chokladmousse*), kaffe *) Recept på följande sidor
- II Sandwiches — 3 små smör-gåsar: skaldjursallad, tunga med sparris, ost med gurka Gastabudsstek i gryta*) Kokt potatis eller ris Grönssallad med tomater eller marinerade tomater Gräddterriätt med frukt*) eller Ostbicka med päron eller druvor, kaffe
- III Consommé — buljong med ärtor eller tunna purjolöks-ringar som garnityr Grillad T-benstek eller Club-stek*) Aromsmör*) Potatis-chips eller rästekt Grönssallad med champinjoner och vinägersås Ostbicka med päron eller kaffe

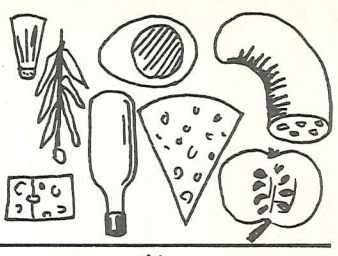
THE SUPER



OSTSUPÉ
Låt ost bli huvudrätten i en festlig supé. Arrangera "ost-brickan" direkt på bordet och låt den samtidigt bli dekoration. Gör tex en löpare av aluminiumfolie och placera på den ett par tre ostersorter med olika smak, textur och utseende och mellan osterna paprikaringar, ev. rädisor, oliver, salta mand-lar eller jordötter, päron och vindruvor. Mört och vitt bröd och kex bör också finnas på bordet. Öl eller rött vin passar bra till. Eller bjud på en varm ostpa*) och till den en grönssallad med paprika och vinägersås.

SUPÉ MED KALLT GASTABUDSFAT

Arrangera i rader på ett stort fat tex skivad tunga, hamburgerkött, skinka, medvurst. Lägg mellan raderna paprika-ringar, tomatklyftor och gurka skuren i skivor. Servera till en sås av majonnäs eller gräddfil, smaksatt med rivna pepparrot eller hackat kryddgrönt. Smör, bröd och ett par sorters ost, ev. i kuber bör också finnas på bordet. Buljong, te eller öl smakar gott till.



SUPÉ RUNT ETT SALLADSFAT

Gör i ordning en sallad: Strimla 2 hg ost, tex herrgårdssost, 2 hg rökt medvurst eller salamikorv, 2 äpplen, 1 ättiksgurka och 6 kokta kallia potatisar. Blanda en vinägersås av 2 msk vinäger, 5 msk olja, 1 tsk senap, salt, vitpeppar och lägg upp dragon och håll den över. Blanda alltsammans och lägg upp salladen på en badd av strimlad grönssallad på ett stort fat. Garnera ev. med äggklyftor. Servera smör, rostad bröd eller paintriche till samt te, öl eller rödvin.