

LANDGÅNGAR 6 st

Det här behövs

1 vitt formbröd
margarin eller smör
6 st ägg
1 tub kaviar
eller 1 burk svart kaviar
1 citron
6 små tomater
2 hg gurka
1 salladshuvud
1—2 burkar sardiner
2 hg creme chantilly
eller mjukost
2 paprikor

Gör så här

Skär brödet på längden i 6 skivor. Bred på smör eller margarin. Markera smörgåslängden i fyra delar och lägg olika pålägg på varje del. Lägg på första delen två kokta ägghalvor, garnera med kaviar och en liten citronklyfta, på nästa del en rad tomat-skivor och en rad gurkskivor, på tredje delen finstrimlad grönsallad och en eller ett par sardiner och sist ost och ett par paprikaringar.

APELSINBÅL 2 l

Det här behövs:

2 citroner
1½ l vatten
2½ dl apelsindrink
1 dl limejuice
apelsin- eller
citronskivor
isbitar

Gör så här:

Riv eller skala av det gula skalet på citronerna med en potatisskalare. Koka upp ½ l av vattnet och slå det över skalen. Låt det svalna. Pressa citronerna och blanda i saften. Sila drycken och tillsätt resten av vattnet, apelsindrinken och limejuicen. Servera bålen med apelsin- eller citronskivor och rikligt med isbitar som förfriskning eller som måltidsdryck.

TEBÅL 2 l

Det här behövs

1 l vatten
3—4 msk te
2 flaskor äppelmust
4—6 msk socker
saften från 1 citron
apelsin eller citron
isbitar

Gör så här

Brygg ett starkt te och låt det svalna. Blanda det med äppelmust. Smaka av med socker och citronsaft. Servera bålen med apelsin- eller citronskivor och rikligt med isbitar.

TONICDRINK 1,5 l

Det här behövs

1 burk (½ l) apelsin-
och grapefruktjuice
1 burk (380 g) ananas
i bitar
1 flaska tonic water
isbitar

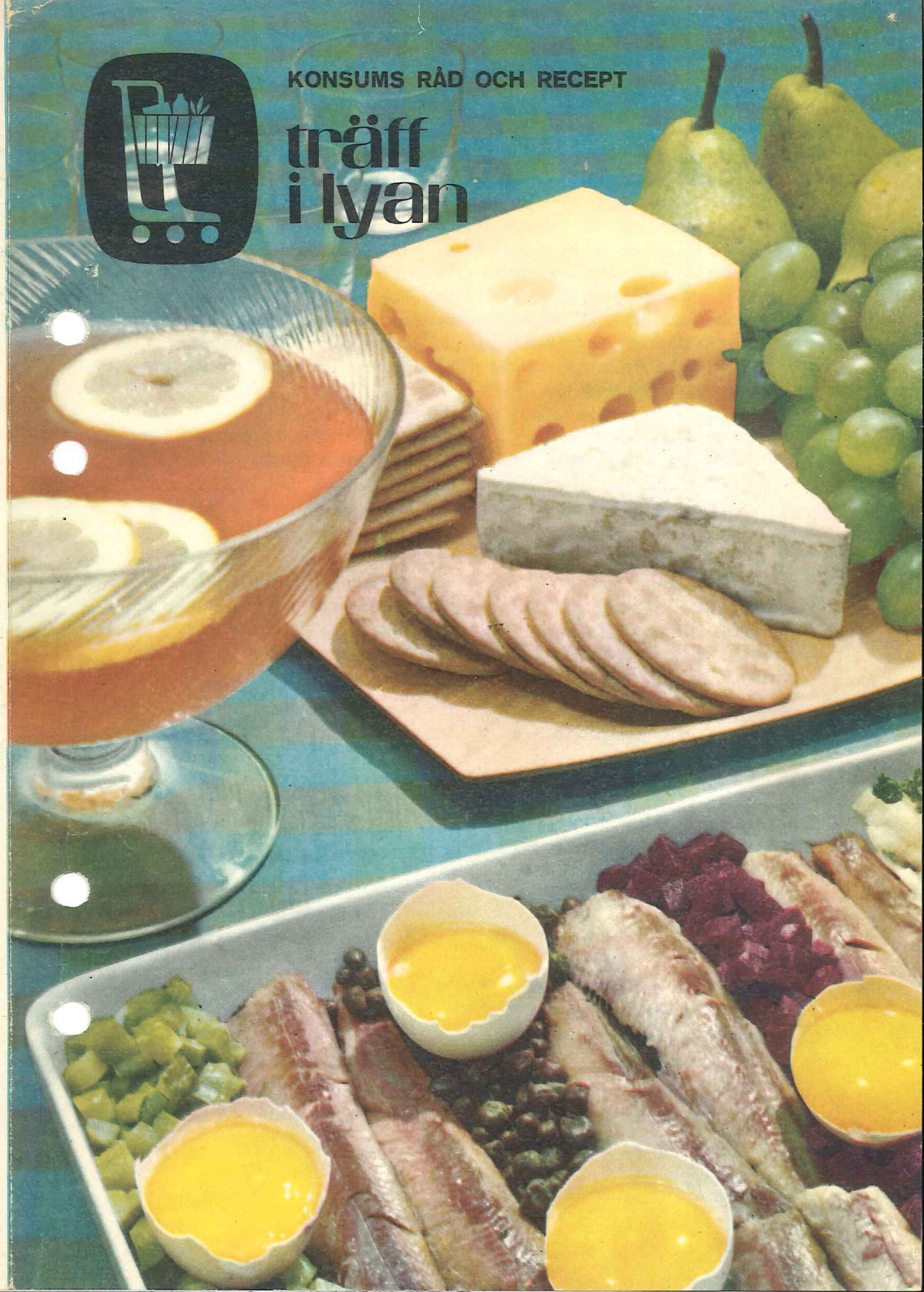
Gör så här

Blanda alla ingredienserna i en skål eller bringare. Servera drinken riktigt kall som förfriskning. I stället för isbitar kan man tillsätta ¼ l riktigt kallt vatten.



KONSUMS RÅD OCH RECEPT

träff
i lyan



Tänk att ha en egen liten lya, där man bestämmer alldeles själv. Där man kan pyssla och ordna precis som man själv önskar och dit man kan bjuda hem kamrater och vänner till gemvlig samvaro. Det är förunderligt också så mycket trevligt man kan ordna med de enklaste hjälpmedel. Att man saknar det mesta av det man vanligen anser bör finnas i ett hushåll — kanske till och med kokmöjligheter — behöver inte avsträcka någon. Det finns nu så mycket gott att köpa, som kan ätas direkt eller som kan lagas till utan stora besvär och arrangemang. Vi ger här förslag till några träffar i lyan. Tre av förslagen är tänkta för den som helt saknar kokmöjligheter, ja en elektrisk kaffekokare behöver man förstås. För de andra tre förslagen behövs man åtminstone en kokplatta men tillagningen är den enklaste tänkbara. Kanhända man inte har tillräckligt stort förråd av porslän och glas för en festkväll, men man klarar sig långt med plastöverdragna pappallritar och pappbagare. Och så slipper man ju diska. En inte ovesantlig detalj, när man har trängt om utrymme och kanske saknar både diskbank och diskho.

Det här kan man bjuda på om man har en kokplatta.

Rökt fisk (böckling, forell, sik eller al) och äggöra, kryddad med klippt gräslök eller böcklingfä.*
 Grönsallad och skivade tomater, överhålla med vinägeras, smör, bröd.
 Paron och vindruvor.
 Kaffe och en kaka.

Sandwich med mjukost täckta av svart kavjar och garnerade med citronstrimlor.
 Grillspett*, tomatsallad med vinägeras.

Kaffe och tårta.

Snabbmakaroner, grillad korv, tomaketchup, senap, tomater och grönsallad.
 Ett par goda ostsorter, paprikaringar och rådisor, kex, smör.
 Kaffe och en kaka.

Ost och frukt.

Skinkrullar*, tomat- och gurksallad, smör, bröd.
 Djupfrysta hallon eller jordgubbar, vispgräddade och havreflarn.

Landgångar*.
 Strutar fyllda med glass eller vispgräddade och bär.
 Kaffe.

BÖCKLINGFAT 6 pers.

Det här behövs

Gör så här

12 böcklingar
 3-4 ättiksurkor
 3-4 inlagda rödbetor
 2 gulna lökar
 persilja
 1 burk karpis
 6 ägg
 Rensa och filä böcklingarna och lägg upp dem i rader på ett fat. Hacka gurka, rödbetor, lök och persilja. Lägg de olika ingredienserna var för sig, lök och persilja blandat, i rader mellan böcklingarna. Knäck äggen och placera ut äggulorna i var sin skallhalva på fatet. Man kan naturligtvis härddkoka äggen och garnera fatet med dem.

LAXSALLAD 6 pers.

Det här behövs

Gör så här

2 burkar inkokt lax
 eller tonfisk (220 g)
 4 msk hackad selleri
 1 burk sparris
 1 stort paket arter
 1 1/2 msk vinnäger
 6 msk olja, 1/2 tsk salt
 2 msk dill, vitpeppar
 Stjälp upp laxen på en tallrik och dela sönder den i bitar. Skär sellerin i mycket små tärningar. Sila av spadet från sparris. Varva i en skål laxen, sellerin, sparris och de tinade arterna (som ej behöver kokas). Rör samman ingredienserna till såsen och håll den över. Garnera eventuellt med härddkoka ägg i klyftor. Servera knaprig grönsallad och tomater till laxsalladen.

GRILLSPETT

Det här behövs

Gör så här

Till varje spett:
 2 skivor fläskfilé
 1 wienerkorv
 1-2 baconskivor
 (15-30 g)
 2-3 champinjoner
 olja
 Skär wienerkorven i 3-4 bitar och dela baconskivan mitt itu. Rulla ihop baconbitarna. Varva de olika ingredienserna på spetter, t.ex. så här: korv, bacon, fläskfilé, champinjon och korv. Pensla alltsammans med olja. Upphetra ett grilljärn och grilla spetten ca 5 min. Krydda med salt och nymald vitpeppar.

FYLDA SKINKRULLAR 6 pers.

Gör så här

2 färska paprikor
 eller
 1/2 dl strimlad pimentos
 (konserverad paprika)
 12 skivor (4-5 hg)
 kokt skinka
 1 st 1/4-burk
 champinjoneräm
 Tag bort fröhuset och de vita mellanväggarna i den färska paprikan. Skölj noga bort alla små frön. Skär paprikan eller pimentos i små tärningar. Bred ett lager champinjoneräm på skinkskivorna. Strö sedan på paprikatärningarna. Rulla ihop skinkskivorna och lägg dem på ett fat. Servera en tomat- och gurksallad till.