

*B*räckt lax med dragonsås

4 portioner

ca 600 g lax, mellanbit
1-2 msk margarin
1 tsk salt

Dragonsås:
50 g margarin eller smör
4 msk vetemjöl
4 dl vatten
1 fiskbuljongtärning
2 äggulor
1 dl grädde
1 tsk dragon
1-2 msk pressad citron

Låt laxen nätt och jämnt tina om den är djupfrost. Skär den utmed ryggbenet i två filéer. Skär bort ryggbenet och fenor. Putsa ytterkanterna och tag bort alla småben. Skär ganska tunna skivor på snedden ner mot skinnenet.

Gör såsen. Smält fett i en kastrull. Rör ner mjölet. Späd med vattnet och lägg i buljongtärningen. Koka upp under omrörning och koka 3-5 min. Tag kastrullen från värmen. Blanda samman äggulor och grädde och vispa ner det i såsen. Värm försiktigt, såsen får inte koka. Smaksätt med dragon och citron.

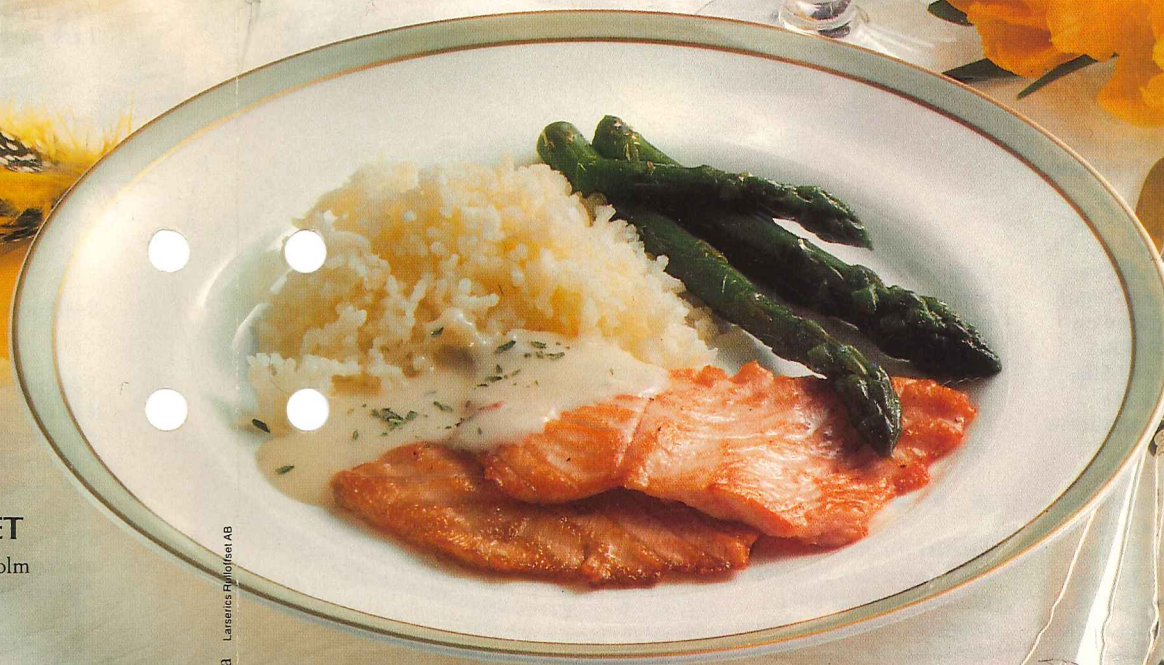
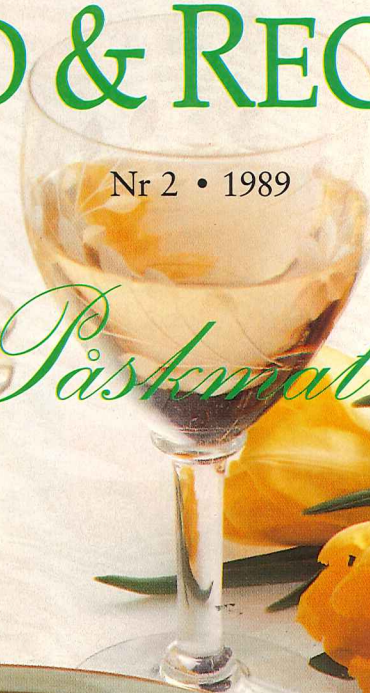
Bryn fett till fisken i en stekpanna. Stek laxskivorna hastigt på ganska hög värme, ca 1 min på varje sida.

Servera med kokt, gärna pressad potatis och grön sparris, broccoli eller haricots verts.

RÅD & RECEPT

Nr 2 • 1989

Påskmat



 PROVKÖKET

Box 15200, 104 65 Stockholm
Tel. 08-743 10 00

6-8 portioner

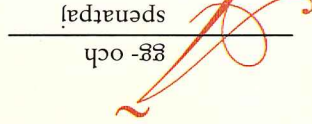
Pajdeg:
5 dl vetemjöl
150 g margarin
ca 2 1/2 dl rivna lagrad ost
3-4 msk vatten

Fyllning:
2 pkt djupfrysblad-
spenat (ca 250 g)
1 burk ansjovisfileter
(100 g)
6 ägg
salt, peppar
ägg till pensling

Börja med att tina
spenaten i kastrull med
lite vatten eller i mikro-
vägsugn. Låt spenaten
svalna.

Gör pajdegen. Finför-
del margarinet i mjölet
med en kniv eller med
fingertopparna till en
smullig massa. Blanda i
ost och vatten och arbeta
ihop till en deg.
Tryck ut ca 3/4 av degen
i en pajform (ca 23 cm i
diameter) så den täcker
botten och kanter. Nagga
botten. Tryck gärna en
remsa aluminiumfolie
mot degkanten så hålls
den uppe. Förgrädda
botten i 200° ugnsvärme
ca 15 min.

Pressa ur vätskan ur
spenaten. Grovhacka spe-
naten, hacka ansjovisen.
Blanda spenat och ansj-
ovis och peppra. Lägg spe-
naten i pajskalet. Gör 6
fördjupningar och knäck
ett ägg ner i varje. Salta
och peppra på äggen.



I stället för att använda
smältost. Spenaten kan
blandas med ca 150 g
ost i degen kan spenaten
gärna också smaksättas
med lite vitlökspulver.

Kavla ut resten av degen
till ett lock. Garnera ev
med överbliven deg.
Pensla med uppvispat
ägg.
Grädda i mitten av
ugnen i 200° ugnsvärme ca 25 min.



4 portioner

1 kyckling (ca 1 kg)
1 stor gul lök
2 dl vatten +
1/2 buljongtärning
1 burk creme fraiche
1 msk vetemjöl
och låt det stå ca 35 min.
Koka riset under tiden.
Skala och finhacka löken.
Fräs lök och ris i margari-
1 tsk ingefära
1 tsk koriander
persilja

Saffransris:
1 gul lök
2 1/2 dl långkornigt ris
2 msk margarin
5 dl vatten +
1/2 g (1 paket) saffran eller
1 tsk gurkmeja

8-10 portioner

5 äggulor
1 1/2 dl socker
rivet skal av 1/2 citron
5 dl mjölk
5 dl mandel
65 g cocktailbär
65 g hackat syltat
apepainskal
3 dl visprädd

Skala och hacka löken.
Lös upp buljongtärningen
i vattnet. Blanda buljongen
med lök och alla övriga
ingredienser utom persil-
jan. Häll blandningen över
kycklingen på fatet. Sätt
in det i mitten av ugnen
och låt det stå ca 35 min.
Koka riset under tiden.
Fräs lök och ris i margari-
1 tsk ingefära
1 tsk koriander
persilja

Saffransris:
1 gul lök
2 1/2 dl långkornigt ris
2 msk margarin
5 dl vatten +
1/2 g (1 paket) saffran eller
1 tsk gurkmeja

**Vispa äggulor och
socker pösigt.** Smak-
sätt med citrusskal.
Ljumba mjölkens i en
kastrull. Häll mjölkens i
äggsmeten under visp-
ning. Slå tillbaka bland-
ningen i kastrullen. Sjud
försiktigt under vispning
tills säsen tjocknar. Ställ
kastrullen i kallt vatten
och rör om då och då tills
jämntjockt "skal", tex
med baksidan av en sked.
Fyll hålet med gräddan.
Täck över och frys färdigt.
6-8 tim. Tag fram glassen
ca 30 min innan den ska
stjälpas upp och serveras.
Servera gärna bitar av
mörk choklad till.

Delat kycklingen i grytbitar
så här:
Skär loss lår och vingrar,
delat lårbitarna. Klipp med
en sax från lårbensfästet
mot vingfästet på båda
sidor. Bryt isär halvorna
och klipp av benen vid
halsen. Skär bröstbiten i tre
delar och ryggbiten i två.

Saffransris:
1 gul lök
2 1/2 dl långkornigt ris
2 msk margarin
5 dl vatten +
1/2 g (1 paket) saffran eller
1 tsk gurkmeja

**Vispa äggulor och
socker pösigt.** Smak-
sätt med citrusskal.
Ljumba mjölkens i en
kastrull. Häll mjölkens i
äggsmeten under visp-
ning. Slå tillbaka bland-
ningen i kastrullen. Sjud
försiktigt under vispning
tills säsen tjocknar. Ställ
kastrullen i kallt vatten
och rör om då och då tills
jämntjockt "skal", tex
med baksidan av en sked.
Fyll hålet med gräddan.
Täck över och frys färdigt.
6-8 tim. Tag fram glassen
ca 30 min innan den ska
stjälpas upp och serveras.
Servera gärna bitar av
mörk choklad till.

