



## VÄFFELKALAS EFTER SÖNDAGSUTFLYKTEN

Med snabbaksvåfflor, sylt, vispad grädde och kaffe ordnar vi hastigt och lustigt till ett festligt och uppskattat väffelkalas

### JUVEL SNABBKAK VÄFFLOR

behöver bara blandas med vatten och litet margarin. Till 1 paket väffelblandning: 6½ dl vatten och 50–70 g smält Eve. Grädda sedan smeten i ett väl uppvärmt och smort väffeljärn. En knapp dl smet i varje lagg är lagom. Grädda väfflorna väl. Lägg dem sedan på ett galler. Servera dem så nygräddade som möjligt. Blir 10–12 laggar.

### WINNER HALLONSYLT

smakar bra tillsammans med väfflorna. Burken innehåller 450 g och räcker till flera väffelkalas. Det finns också Winner jordgubbssylt och Winner lingonsylt att välja på.

### CIRKELKAFFE

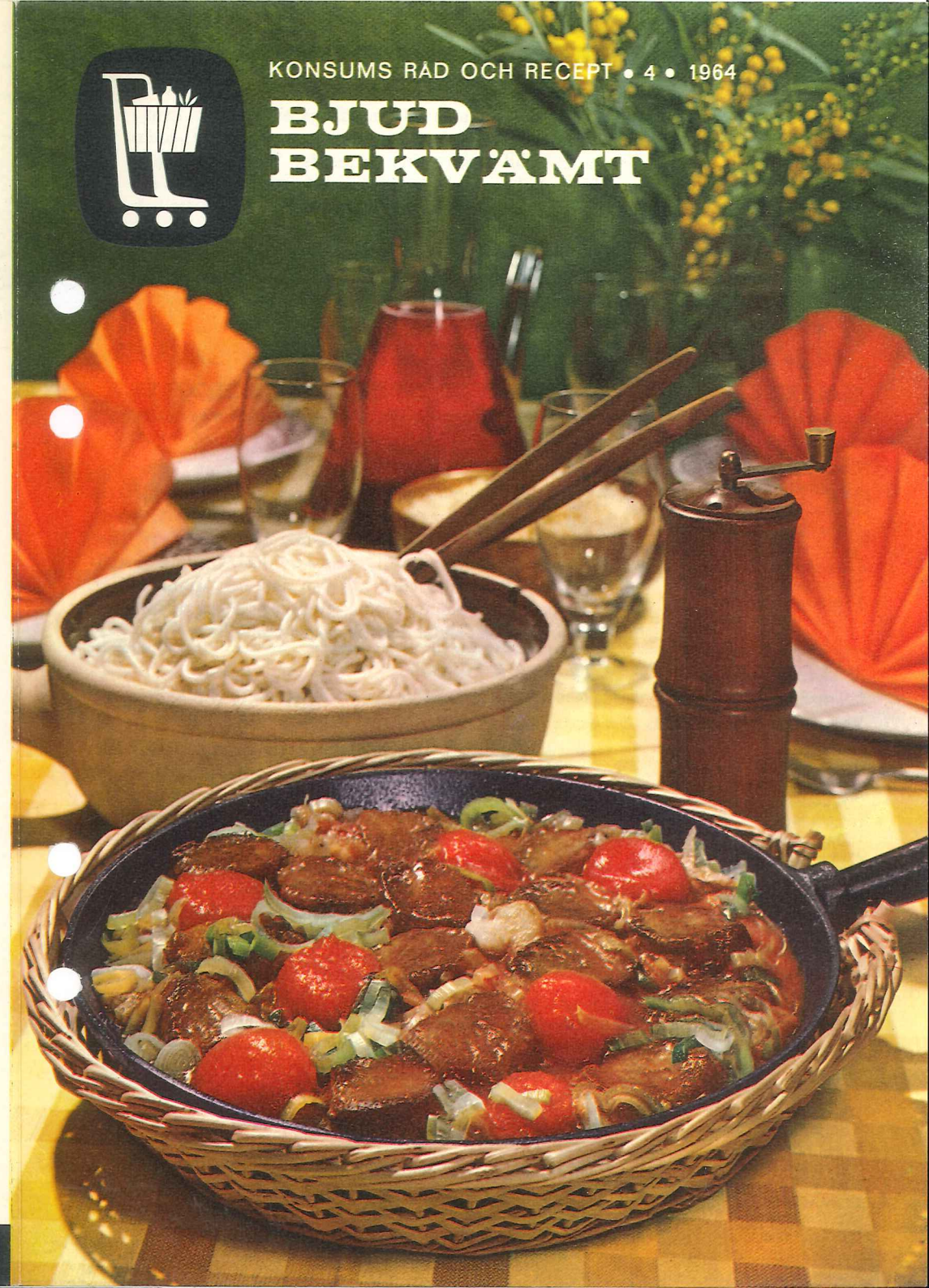
är gott vid alla tillfällen, också till väfflor. Det bästa sättet att laga till kaffet är att brygga det, tex med Melitta. Använd då finmalet cirkelkaffe, Röda cirkeln eller Guldcirkeln. För dem som vill koka kaffet finns Guldcirkeln och Gröna cirkeln. Samtliga sorter packas i vakuumburk. Finns i förpackningar om 250 g, 500 g och 1 kg. Sedan burken öppnats sätter man bara på ett praktiskt plastlock och kaffet behåller sin arom under förvaringen.

IDÉ MED KVALITÉ/KONSUM



KONSUMS RÅD OCH RECEPT • 4 • 1964

# BJUD BEKVÄMT





## LITE GOTT EFTER BIO

**Ostbricker:** Några olika typer av ost; endivessallad, päron, vindruvor, smör, bröd, kex eller Krabb- och ärtsallad i risrand, rostet bröd, smör, ost eller Chiensk sallad med Ostscones och smör  
**Drycker:** Öl, limejuice med isvatten eller vin, gärna alkoholfritt — Kaffe och en kaka

### Krabb- och ärtsallad i risrand 4—6 PERSONER

Koka upp rikligt med vatten. Lägg i de sköjda risgrönen och koka dem 18 minuter. Spola dem i kallt vatten. Vispa grädden till lätt skum och smaksätt den med salt och pepparrot. Blanda i riset och lägg det i en krans på ett runt fat. Rensa krabban och dela den i mindre bitar. Spar några bitar till garnering. Skär fiskbullarna i skivor och tina ärtorna. Blanda alltsammans med rikligt av finklippt dill och lägg salladen i riskransen. Garnera med dillkvistar och några fina krabbbitar.

### Chiensk sallad 4—6 PERSONER

Skölj och strimla salladen och purjolöken. Dela sönder laxen något, håll av spadet från majsens och skär tomaterna i tärningar och äggen i skivor. Varva allt i en skål eller på ett fat. Stöv ev. över några skivade oliver. Servera salladen med chilisås eller tomatketchup blandad med litet olja, vinäger, salt och vitpeppar.

### Ostscones 8 STYCKEN

Blanda paketets innehåll med den rivna ostens. Följ för övrigt beredningen för scones, som står på paketet.

## PÅSKMIDDAG

**Ostex** eller potatisschips — Tomat- eller grapefruktjuice — Stek på potatisbädd, pickles, grönsallad med vingärsås — Lingondricka, äppelmust spetsad med citron, öl eller vin, gärna alkohol-fritt — Persikohalvor på marängkransar fyllda med grädde

### Stek på potatisbädd 6 PERSONER

Skala och skär potatis och lök i skivor. Varva dem med salt på ett smort ugnsfast fat. Klicka på margarin. Till skinkkottletten: Skär bort svälen och en del av det feta. Skär detta i fina tärningar och blanda dem med senap och stekt rosmarin. Gnid in skinkkottletten med salt och täck den med senapsblandningen. Lägg steken på ett stekgaller och placera detta ovanpå färet. Stek alltsammans i medelvarm ugn (200°) ca 1 timme eller tills köttet är färdigt och potatisen är mjuk.

Till Chibstek eller T-benstek: Sätt först in färet med potatis och lök ca 15 minuter i medelvarm ugn (200°). Gnid in köttet med salt, svartpeppar och eventuellt vitlök och lägg det på gallret. Placera detta ovanpå potatisfäret och stek ytterligare 45 minuter. Skär upp köttet och lägg det i en rad på potatisbädden.

RECEPT FRÅN

## BJUD BEKVÄMT

Att ha gäster behöver inte betyda en massa arbete. Många av oss lever kvar i den föreställningen att man måste bjuda på sju sorters kakor på ett kaftekalas eller att man måste servera en lagad dessert efter en middag. Vartor inte gå in för att bjuda lite enklare. Huvudsaken är väl ändå att man får träffas och ha det trivsamt tillsammans, antingen man nu bjuder på "bara" kaffe eller på ett helt mal.

Det är ingen konst att trolia fram ett litet smörgåsbord eller en god sallad när man använder halv- eller helfabrikat. Det räcker fint att bjuda på en ensam lagad rätt, kanske med något litet före eller efter. Och glöm inte att vardagsmiddan också kan duga att bjuda främmande på.

## SAMLING KRING LITET SMÖRGÅSBORD

Sardiner, leverpastej, rödbetsallad, potatisschips, små köttbullar — Omelett med tonfisk och tomater, smör, bröd, ost, öl — Kaffe med chokladruulltårta

Vispa lätt samman ägg, vete mjöl och salt, tillsätt mjölk. Hetta upp en omelett- eller stekpanna och fräs upp en kläck margarin. Häll i omelettsmeten, lägg lock på pannan och sänk värmen till minsta möjliga. Grädda omeletten ca 15 minuter eller tills den nätt och jämnt stelnat. Fördela tonfisken över omeletten, lägg också på tomaterna utan spad och låt dem bli varma under lock.

## FEST KRING EN PAJ

Paj med lök och bacon, grönsallad med ädelost och vingärsås, tomajjuice — Te eller kaffe

PAJDEG: 3 dl vete mjöl

2 1/2 msk vatten

100 g margarin

FYLLNING:

150 g bacon

8 lökar (1/2 kg)

3 ägg

2 1/2 dl gräddfil eller mjölk

vitpeppar

1 tsk salt

2—3 msk hackad gräsök

## GÄSTER TILL SÖNDAGSMIDDAG

Flaskfilé italiano med spaghetti och rivna ost — Limejuice med isvatten, lingondricka, öl eller vin, gärna alkoholfritt — Konserverade päronhalvor med djupfrysia skivade jordgubbar — Kaffe

Flaskfilé italiano 4 PERSONER

Skär flaskfilén i ca 2 cm tjocka skivor. Bryn dem eller kottletterna vackert bruna på båda sidor i margarin i en stekpanna. Krydda med salt, nymald peppar eller fyra kryddor. Skölj och strimla purjolöken och låt den bryna med köttet några minuter. Späd med tomatspäd och låt det hela småputra under lock ca 10 minuter. Tillsätt grädden och lägg i tomaterna strax före serveringen.

4 hg flaskfilé

eller 4 flaskkottletter

1 purjolök

2 msk margarin

1 burk tomater

1/2 dl grädde

eller fyra kryddor