

BJUDFAT MED KAPRISRIS 8 PERSONER

3 hg grevé- eller herrgårdssost
2 burkar haricots-verts à 400 g
3 hg rökt skinka
eller hamburgerkött
3 hg kokt skinka
eller skinkkorv
4 dl långkornigt ris
vatten, salt
1 burk kapris (100 g)
1 dl hackad persilja
1/2-1 dl hackad gräslök
eller purjolök
4 msk olja
1 tsk salt, vitpeppar
Tillagningstid ca 35 min

Skär osten i kuber. Lägg upp ost, haricots-verts, rökt skinka eller hamburgerkött och kokt skinka eller skinkkorv i grupper på ett stort fat. Bjud kaprisris till.

Till kaprisriset: Koka riset i lättsaltat vatten enligt anvisningarna på förpackningen. Spola det i kallt vatten. Hacka kapris, persilja och gräslök eller purjolök. Blanda det hackade och oljan med det kalla riset. Smaka av med salt och vitpeppar. Lägg upp riset i en salladsskål.

BRA ATT VETA/VAD BJUDER VI ATT DRICKA

Till välgångsskålen

På examensdagen eller uppvaktningen vill man gärna ha något att skåla i. Ett mousserande kallt vin, gärna alkoholfritt, passar utmärkt. Eller vi väljer en festlig bål, se förslag nedan. Som apéritif före maten är kyld grapefrukt- eller apelsinjuice gott. Tomatjuice ev. smaksatt med citron, lite nymald peppar och en isbit i varje glas är en annan mycket bra "drink" före maten.

Till maten

Öl är alltid gott som måltidsdryck och passar till det mesta i matväg. Vi kan nu välja på många olika slags öl i butikerna – lättöl, pilsner och mellanöl. Öl ska serveras kallt, lämplig temperatur är ca 10°, mellanöl gärna vid något lägre temperatur. Förvara därför ölet i kylskåp.

Om vin ska serveras till mat bör det aldrig vara sött, man bör välja halvtorra eller torra viner. Det finns också alkoholfria vita och röda viner. Vitt vin bör serveras kallt som ölet, rött rumstempererat.

Som måltidsdryck passar lingondricka med sin friska syra och lite sträva smak, äppelmust eller koncentrerad äppeldryck, som späds med vatten, såväl i vardagslag som vid festligare tillfällen. Citrondricka kan man lätt göra själv – vatten smaksätts med färdig lemonjuice eller citronsaft och socker.

Till förfriskning

Koncentrerade drycker, som köps på flaska är utmärkta och inte så dyra. De finns med äppel-, apelsin- och körsbärssmak, späds med vatten och serveras med iskuber. Juice är också en uppfriskande dryck och passar i bål liksom de ovan nämnda dryckerna.

FRUKTBÅL MED ANANASJUICE 8 PERSONER

2 burkar ananasjuice à ca 350 g + 1 burk fruktcocktail (ca 480 g) + 2 bananer och 1 bit gurka i skivor + 2 stora eller 4 små flaskor sockerdricka + ev. isbitar.

APELSINBÅL MED JORDGUBBAR 8 PERSONER

1 burk djupfr. apelsinjuice + 1 1/2 l vatten eller 1 burk apelsinjuice (ca 600 g) + 1 l vatten + saft av halv citron + 2 dl söt apelsinsaft + 2 apelsiner i skivor + 1 pkt djupfr. skivade jordgubbar + ev. isbitar.

KÖRSBARSBÅL MED CITRON 8 PERSONER

2 grader körsbärsdryck (flaskan är graderad) + 1 1/2 l vatten + 1 citron i skivor + cocktailbär + 1 stor eller 2 små flaskor sockerdricka + ev. isbitar.



KONSUMS RÅD OCH RECEPT 1966

gott till många

5



ANNONS SVENSKA HÄLSNINGEN LITO



KONSUM

Att bjuda många gäster på något gott i matväg behöver inte bli så betungande. Fina råvaror och en enkel tillagning ger oftast det bästa resultatet. En bjudrätt ska också kunna förberedas i god tid. Här följer några sådana förslag.

- FLÅSKFILLE PÅ BLOMKÅLSBOTTEN
- GRÖNSALLAD
- BRÖD, SMÖR ELLER MARGARIN
- 1 GLAS LÄTTOL
- GLASS



FLÅSKFILLE PÅ BLOMKÅLSBOTTEN 8 PERSONER

Skölj och dela blomkålen i buketter. Koka dem nätt och jämnt mjuka i lättsaltat vatten ca 10 minuter. Lägg blomkålen på ett smort ugnssäkert fat. Skär flåskfilen i skivor och stek dem i margarin i en stekpanna. Krydda med salt och vitpeppar. (Eller bryn flåskfilen hel och efterstek den ca 20 minuter under lock. Skär den sedan i skivor.) Lägg köttet i en rad på blomkålen. Vispa ur stekpannan med vatten och håll skyn över köttet. Skälla och skala de färska tomaterna och skär dem eller de konserverade i skivor. Placera dem runt köttet. Strö den rivna ost en över alltsammans och gratinera i mycket stark ugnsvärme (275°) ca 10 minuter.

- 2 blomkålshuvuden à ca 500 g
- 8 hg flåskfile
- vatten, salt
- 3 tsk salt, vitpeppar
- 2 msk margarin
- 1/2 dl vatten
- 8 tomat
- eller 1 burk tomat
- eller 1 burk tomat (400 g)
- 6 dl rivn ost
- Tillagningstid ca 35 min

- PAELLA
- BRÖD, SMÖR ELLER MARGARIN, OST
- 1 GLAS LÄTTOL
- 1 PARON



PAELLA 8 PERSONER

Tina broilern och stycka den i portionsbitar. Bryn bitarna i margarin i en stekpanna och lägg över dem i en gryta. Hacka löken och bryn den och riset. Blanda med kycklingen. Håll på buljong. Smaksätt ev. med safran (som ger paellan dess gula färg) samt salt och vitpeppar. Låt det hela sjuda under lock i 20 minuter. Blanda ner ärtarna 5 minuter innan riset är färdigkokt. Rensa de färska råkorna eller tina de djupfryssta och strimla pimenton under tiden. Lägg upp paellan på ett stort varmt fat och garnera den med råkorna, musslorna och pimenton.

- 1 djupfr. broiler (ca 1 kg)
- 2 msk margarin
- 1 gul lök
- 4 dl ris
- 8 dl buljong (tärning)
- (1 kryddmått stött safran)
- 1 tsk salt, vitpeppar
- 1 pkt djupfr. ärtor (250 g)
- 4 hg råkor
- eller 2 pkt djupfr. råkor à ca 75 g
- 1 burk pimento (200 g)
- 1 burk musslor i vatten (140 g)
- Tillagningstid ca 60 min

- POPGRYTA
- KUVERTBRÖD, SMÖR ELLER MARGARIN, OST
- 1 GLAS APELSINJUICE
- GLASS



POPGRYTA 8 PERSONER

Skala lökarna och skär de stora i klyffor. Bryn löken i en gryta. Efterstek den ca 5 minuter under lock. Tillstät köttbullar och prinskorvar eller delade wienerkorvar och låt dem bryna med löken en stund. Lägg i ärtorna och majs-kornen. Värm grytan och smaksätt med salt och svartpeppar. Skär tomaterna i tärningar och hacka persiljan. Strö detta över grytan strax innan serveringen.

- 16 små gula lökar
- eller 4 stora gula lökar
- 2 msk margarin
- 2 pkt djupfr. köttbullar à 200 g
- eller ca 40 små hemlagade köttbullar
- 16 prinskorvar (ca 400 g)
- eller 8 wienerkorvar
- 1 pkt djupfr. ärtor (250 g)
- 1 burk majs-korn (ca 375 g)
- salt, svartpeppar
- 4 tomat
- hackad persilja
- Tillagningstid ca 30 min

PAIN-RICHE SOM DUBBELDÄCKARE 8 PERSONER

Klyv bröden på längden och bred margarin eller smör på smittytorna. Gör i ordning påläggen. Varje alternativ räcker till en pain-riche.

1 Bred på leverpastej och strö över klippt gräslök. Lägg på skivor av rökt medurst.

2 Bred på gräddfil och strö över klippt dill. Lägg på böcklingfiléer och äggskivor.

3 Skär ost och tomat i skivor. Lägg dem på brödet och strö på klippt persilja. Krydda tomatskivorna med salt och vitpeppar.

Lägg ihop pain-riche. Sätt 16 tandpetare i varje pain-riche och skär tvärs igenom alltsammans så att varje dubbeläckare hålls samman av en tandpetare.

- 3 pain-riche
- margarin eller smör
- 1
- 1/2 hg leverpastej
- klippt gräslök
- 1/2 hg rökt medurst
- 2
- 1/2 dl gräddfil
- klippt dill
- 6 böcklingfiléer
- 6 härdkokta ägg i skivor
- 3
- 1/2 hg ost
- 3 tomat
- klippt persilja
- salt, vitpeppar
- Tillagningstid ca 30 min

PIZZAPAJ MED KÖTTFÄRSSÅS 8 PERSONER

Mät upp mjöl och salt i en bunke. Finfördel margarinet i mjölet med fingertopparna. Vispa upp ägget, blanda det med vatten och ättikspirt. Håll blandningen i degbunken och arbeta hastigt ihop allt till en deg. Låt den vila på kall plats några timmar eller över en natt. Kavla sedan ut degen till en ganska stor fyrkantig kaka. Vik den i tre delar på ena leden och därefter i tre delar på andra leden. Vikningen gör att pajen blir "bladig". Dela degen mittpå i tre delar. Kavla ut den till två runda kakor ca 30 cm i diameter. Lägg dem på smorda plåtar. Täck botnarna med köttfärs-såsen men lämna en kant på 2 cm runtom. Strö över den rivna osten och vik upp kanten runt fyllningen. Grädda i medelstark ugnsvärme (225°) 15-20 minuter.

- 7 dl vetemjöl
- 1/2 tsk salt
- 300 g margarin
- 1 ägg
- 1 dl vatten
- 1/2 tsk ättikspirt
- 2 burkar köttfärsås à 310 g
- 4 dl rivn ost
- Tillagningstid ca 30 min