

## PÅSKTÄRTA MED MANDELMASSA

3 hg färdig mandelmassa  
3 ägg  
3 kokta potatisar  
3 bittermandlar  
50—75 g mörk blockchoklad  
10 sötmandlar  
eller  
marsipankycklingar

Mal eller riv den kokta kalla potatisen och bittermandlarna. Vispa upp äggvitorna till hårt skum. Blanda mandelmassan med äggulorna, tillsätt potatisen, bittermandeln och sist äggvitorna. Kläd en slät form eller stekpanna med aluminiumfolie och smörj foliet med margarin. Bred ut smeten i formen, grädda i ganska svag ugnsvärme, 175°, ca 40 min. Tag ut kakan, strö över hackad blockchoklad och låt den smälta på den varma kakan. Bred ut chokladen efter ett par minuter och strö över hackad mandel. Tårtan kan i stället för mandel garnas med kycklingar, gjorda av svagt guldfärgad mandelmassa.

## RABARBERKAKA 4 PERSONER

½ kg rabarber  
1 ½ dl socker  
1 msk potatismjöl  
2 dl vetemjöl  
1 hg margarin  
1 msk socker  
(muskot)

Skala och skär rabarbern i bitar. Lägg rabarbern i en smord eldfast form. Blanda sockret med potatismjöl och strö på det. Lägg vetemjöl och om så önskas litet riven muskotnöt i en skål. Fördela margarin i mjölet till en grymig massa och lägg den över rabarbern. Strö över sockret. Grädda kakan i medelvarm ugn 225° ca 20 min. eller tills rabarbern är mjuk. Servera den ljum med gräde eller vaniljsås. Är också god kall till kaffe.

## LAMM- ELLER FÄRSTEK 4—6 PERSONER

1—1 ½ kg lamm- eller fårstek  
1 klyfta vitlök  
eller  
vitlökspulver  
1—1 ½ tsk salt  
vitpeppar  
SÅS:  
2—3 msk vetemjöl  
4—6 dl sky  
(gräde)

Lägg steken med den feta sidan upp på ett stekgaller som placeras i en långpanna. Gnid in steken först med en vitlöksklyfta eller vitlökssalt, sedan med salt och peppar. Stick in en kötttermometer så att dess spets kommer mitt i den tjockaste delen av steken. Sätt in steken i ganska svag ugnsvärme ca 175°. När kötttermometern visar 82° är steken färdig. Ungefärlig stektid är 1 ¾—2 timmar. Späd skyn med varmt vatten, upplös den sky som eventuellt torkat vid i pannan. Red den med vetemjöl till smör. Servera lammsteken med kokta grönsaker t. ex. ärtor, bönor eller broccoli, någon gurkinläggning eller syltlök, gelé och grönsallad.

## TOMATMARINERAD SILL

2 hela islandssillar  
eller 4 filéer  
MARINAD:  
2 msk vinäger  
3 msk olja  
1 msk vatten  
4 msk tomatketchup  
1 msk socker  
8 krossade svartpepparkorn  
(1—3 msk sherry)  
3 msk finhackad rödlök  
3 msk finklippt dill

Rensa sillen och lägg den i rikligt med vatten, hel sill ett dygn, filead sill över natten. Filea därefter den hela sillen och tag bort skinnet. Skär sillfiléerna i smala jämna bitar och lägg dessa på ett djupt fat eller i en karott. Rör samman alla ingredienserna till marinaden och häll den över sillen på fatet. Garnera med lök och dill och låt sillen stå kallt att dra några timmar eller över en natt.

RECEPT FRÅN

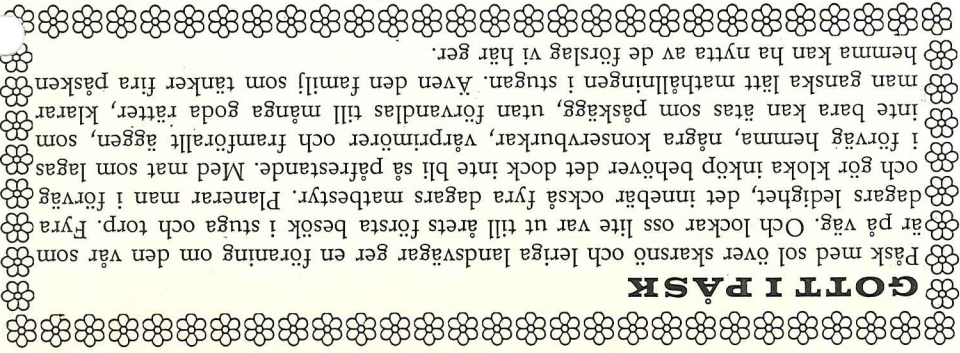


KONSUMS RÅD OCH RECEPT 1 • 1963

# GOTT I PÅSK



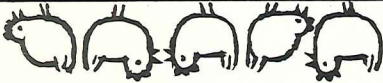




## GOTT I PÅSK

Påsk med sol över skarsnö och lertiga landsvägar ger en föranning om den vår som är på väg. Och lockar oss lite var ut till årets första besök i stuga och torp. Fyra dagars ledighet, det innebär också fyra dagars matbestyr. Planerar man i förväg och gör kiocka inköp behöver det dock inte bli så påfrestande. Med mat som lagas i förväg hemma, några konserverburkar, värprimörer och framförallt äggen, som inte bara kan ätas som påskägg, utan förvandlas till många goda rätter, klarar man ganska lätt mathållningen i stugan. Även den familj som tänker fira påsken hemma kan ha nytta av de förslag vi här ger.

## MIDDAGSMAT I PÅSK



- **Lammstek** med kokt eller brynt potatis, ärtor eller bönor, inlagd gurka, gele eller Lammfrikassé med dill- eller currysås, kokt färsk potatis eller ris, morötter, gul lök eller purjolök.
- **Rabarberkompott** eller rabarberkaka med vaniljsås eller gräddde.
- **Stekt gödkyckling** med kokt färsk potatis, grönsallad, färsk inlagd gurka eller Oxrullader med kokt eller brynt potatis, kokt blomkål eller ärtor, gele, inlagd gurka. Fruktsallad på färsk och konserverad frukt.
- **Risotto** — kokt ris, blandat med fräst lök, köttrester och ev. rökt skinka och svamp, serverad med värmda konserverade tomater, grönsallad.
- **Ostbricka** med päron eller vindruvor.
- **Islandssill** (väl urvatnad), kokt i folieform överst i potatisgrytan. Serveras överhåll med brynt smör eller margarin och kokt hackat ägg, dill eller persilja eller Stekt norsk storsill med stekt lök och gräddsås, kokt skälpotatis. Sockerkassavarin med konserverad frukt eller djupfryssta bär, ev. garnerad med vispad gräddde. Kaffe.

## LUNCH-ELLER KVALLSMAT I PÅSK

- **Kokta ägg, inlagd sill, ansjovis, kaviaragott, färsk gurka, rädisor, stekta eller grillade wienerkorvar, fyllida med oststrimlor och omhändade med bacon, Påsktårta och kaffe.**
- **Mexikansk äggöra eller lunchpanna eller stekta sardinsmörgåsar, serverade med grönsallad.**
- **Salladstaf, bestående av konserverad kräbba, musslor, sparris, majs eller ärtor på en bädd av finstrimlad grönsallad, överhållad med vinägerksås.**
- **Litet smörgåsbord på tallrik: kokta ägghalvor på salladsblad, oliver, sardiner, kokt kall potatis med kaviar, ansjovisfile i ring med hackad lök, se bild.**

## OKRULLADER 4 PERSONER

Krydda köttskivorna på en sida med salt och peppar. Gör i ordning någon av fyllningarna och lägg ut den på köttskivorna. Rulla ihop skivorna och fäst varje rullad med en tandpetare eller bind om med tråd. Bryn rulladerna vackert i stekpanna eller gryta. Späd med litet vatten och lägg lock på grytan. Efterstekt på svag värme ovanpå spisen eller i ugn 150° ¾—1 tim eller tills köttet känns mört. Servera rulladerna med skyn eller red av den med vetemjöl till sås. Späd såsen med litet gräddde.

- 8 skivor, 6—7 hg nötkött ev innanlår eller fransyska
- 1 tsk salt
- 1 vitpeppar
- FYLLNING**
- 8 skivor bacon
- 8 skivor purjolök, finstrimlad
- 1 purjolök, finstrimlad
- 12 ansjovisfileer och 6 msk hackad ättiksgurka
- 1/2 k champinjonkräm och 8 msk klippit persilja

## MEXIKANSK ÄGGÖRA 4 PERSONER

Hacka löken och bryn den lätt i en stekpanna. Strö över salt och kryddor. Vispa samman ägg och vatten eller gräddde. Häll äggsmeten i pannan och stök försiktigt med en gaffel i smeten tills den nästan stannat. Häll av tomatspadet och lägg på tomaterna. Servera äggöran med finstrimlad grönsallad, blandad med strimlad ost och överhållad med en mild vinägerksås.

- 2 la lökar
- 2 k margarin
- 1/2 tsk salt
- vitpeppar el. cayennepeppar
- paprikapulver
- (vitlökspulver)
- 1 burk (400 g) tomater
- 4—5 msk vatten
- 4—5 ägg
- eller gräddde

## LUNCHPANNA 4 PERSONER

Stek bacon eller skinka skuret i strimlor. Tag sedan upp dem från stekpannan. Skala och skär potatisen i tunna skivor och stek dem i baconfettet tills den är mjuk och fått guldgul färg, lägg gärna lock på pannan en stund. Salta på potatisen. Vispa samman ägg, mjölk och lite nymald vitpeppar och häll äggstamningen över potatisen. Låt pannan stå på ganska svag värme tills äggsmeten stannat, stök här och var i smeten med en gaffel. Strö över bacon- eller skinkstrimlorna och ställ pannan på bordet.

- 8 skivor bacon
- eller rökt skinka
- 4 skivor (100 g) tub kaviar
- 1 tsk salt
- 6 medelstora potatisar (margarin)
- 1/4 tsk salt
- 4 ägg
- 3/4 dl mjölk
- vitpeppar

## KAVIARGOTT MED ÄGG 4 PERSONER

Vispa grädden tjock och blanda i kaviaren. Lägg upp kaviargrädden i mitten på ett fat och strö hackad lök eller gräslök runt om eller över kaviargrädden. Placera ägghalvor eller klyftor runt om.

- 1 tub kaviar (100 g)
- 1 tsk salt
- 1 tsk socker
- 1 tsk gräddde
- 1 tsk lök
- 1 tsk gräslök
- 4 kokta ägg

## STEKTA SARDINSMÖRGÅSAR 4 PERSONER

Bred hälften av margarinet på brödet. Lägg på sardiner-na och mosa dem lätt. Strö kaptis eller ättiksgurka ovan-på. Lägg ihop smörgåsarna två och två. Stek dem lång-samt i resten av margarinet, så att de blir både genom-varma och knapriga. Servera dem garnerade med dill och citronklyftor.

- 8 skivor vitt bröd
- 4 msk margarin
- 1—2 burkar sardiner i tomat eller ättiksgurka
- 2 msk kaptis
- några dillklyftor
- 1 citron