

KORVAGILLE

Enkelt och robust. Ett ledigt sätt att ordna en festlig tillställning på. Även novisen klarar sig galant, och gästerna hjälper gärna till. Stämningen stiger. Det finns så många intressanta korvsorter att välja på. Och så många olika sätt att ordna ett korvagille.



RÖKTA KORVAR BJUDS PÅ BRÅDE

Lägg olika rökta korvsorter, som hushållsvurst, rökt medvurst, salami, spickekorv på ett trevligt skärbräde. Matbröd av skilda typer, antingen på ett annat bräde eller uppskuret i korgar. Ett mustigt, ej för sött rågbröd, vitt bröd och någon hård

brödsort är lämpligt. Tilltugg i små skålar – paprikaskivor, gurkskivor eller pickles, tomatklyftor, pommes chips och ostkuber. Eller kanske en sallad, t. ex. makaronsalladen här nedan. Öl eller lättöl smakar bra till.

GRILLA KORV GOTT OCH NOJSAMT

Grillkorv finns både med och utan skinn. Wienerkorv passar också utmärkt att grilla, även den i burk. Grillning över träkolsglöd ger extra god smak. Strålningssgrill går också bra. Lägg korvarna på ett galler ganska nära värmekällan. Vänd dem

ett par gånger. Färdiga på 3–5 minuter. Bör bjudas nygrillade med ketchup, senap, gurka, gurksallad och vitt bröd. En potatis- eller makaronsallad (se nedan) passar också förträffligt.

MAKARONSALLAD 4 PERSONER

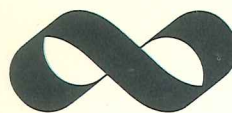
4 dl snabbmakaroner
grönsallad
1 pkt djupfr. örter (125 g)
2–3 tomater
hackad dill
SALLADSSAS:
1½ dl gräddfil
2–3 msk senap
eller chilisås eller riven pepparrot
salt, vitpeppar
Tillagningstid ca 15 min.

Koka makaronerna enligt anvisning på förpackningen. Spola dem sedan i kallt vatten. Skölj och strimla salladen. Spola örterna i vatten, så att de tinar. Skär tomaterna i klyftor eller skivor. Blanda gräddfilen med något av det föreslagna och smaka av med salt och vitpeppar. Blanda såsen med makaroner, örter, tomater och dill. Lägg upp salladen i en skål eller på ett fat och placera grönsalladen runt om.

SÅS MED KORV, LÖK OCH TOMAT 4 PERSONER

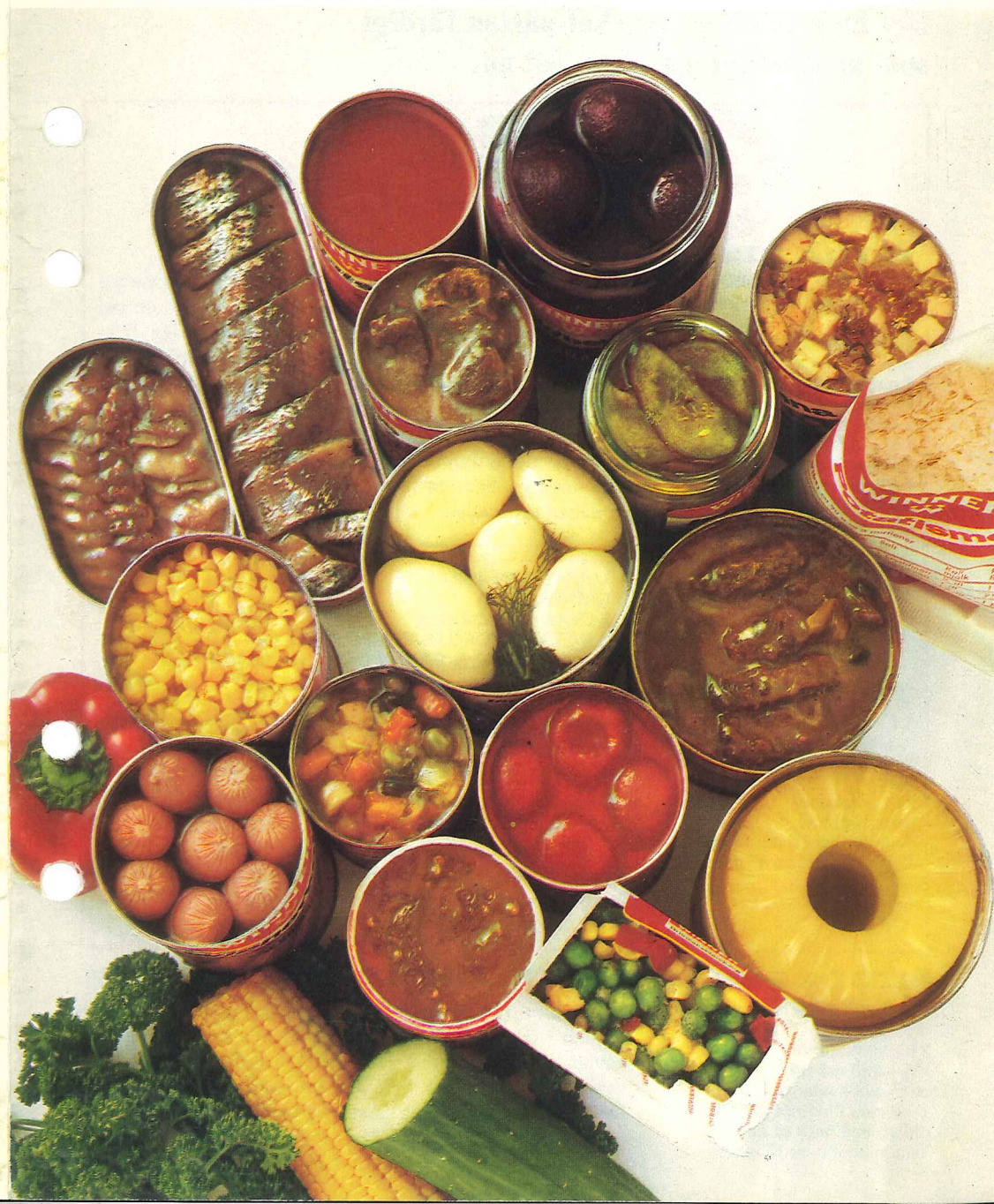
3 hg falukorv
eller 8 varmkorvar
2 msk margarin
2 medelstora gula lökar
ca 1 hg rotselleri
eller 1 morot+sellerisalt
1 burk tomatsoppa (ca 300 g)
½ msk äkta soya
1 msk senap
½ tsk salt, 1 kryddmått vitpeppar
(1 klyfta vitlök eller
1 kryddmått vitlökspulver)
Tillagningstid ca 30 min.

Skär falukorven i 2 cm stora tärningar eller varmkorven i lika breda bitar. Skala lök och selleri eller moröt. Hacka löken grovt, skär sellerin eller moroten i små tärningar. Bryn först korven lätt i margarin. Tag upp den ur pannan. Fräs sedan grönsakerna tills de blir mjuka. Blanda i den utspädda soppan. Låt det hela koka ett par minuter. Smaksätt med soya, senap, salt, peppar, ev. sellerisalt och vitlök. Blanda sist i korvbitarna. Hetta upp korvsåsen och slå den över kokt ris eller spaghetti omedelbart före serveringen.



KONSUMS
RÅD & RECEPT

Nu ska vi vara fria 7 1967



I sommarskarven får vi svenskar gröna hagar

! blicken. Vi vill ut i det fria.

Med minsta möjliga matbekymmer.

Här finns en del matförslag, lätta att följa för vem helst. Det finns också så mycket nästan färdigt

som är lämpligt att köpa just nu.



- RODA FISKEN
- GRÖNSALLAD
- KOKT POTATIS, 2—3 st
- 2 GLAS MJÖLK
- 1 HÄRD SMORGAS
- GLASS

4 PERSONER

Skär det frysta, något tinade fiskblocket i ca 2 cm tjocka skivor. Skala och hacka löken fint. Bred ut löken i en vid gryta, gärna en som fisken kan serveras ur. Lägg fisk-skivorna tätt bredvid varandra i ett lager ovanpå löken. Rör ihop alla övriga ingredienser och slä blandningen över fisken. Sjud den på mycket svag värme, ca 12 minuter. Fisken kan också kokas i ugn på ett ugnssäkert fat täckt med aluminiumfolie i medelstark ugnsvärme (200°) ca 25 minuter. Servera fisken kall med kokt färsk potatis och någon grönsallad.

- 1 pkt djupfr. torrk (450 g)
- 3 msk fihackad gul lök
- 2 msk olja
- 2 msk tomatketchup
- eller chilissås
- 1 msk vatten
- 1/2 msk vinäger
- 2 tsk salt
- 1 kryddmätt vitpeppar
- 1 kryddmätt kryddpeppar
- 1 tsk körvel
- hackad dill

Tillagningstid 25—35 min.



- TOMATSTÄNNING
- GRÖNSALLAD
- 2 GLAS SKUMMÖLK
- 2 HÄRDA SMORGASAR MED OST
- FRUKTSALLAD (1 BANAN OCH 1/2 APELSIN)

4 PERSONER

Tina grönsakerna. Lägg dem på boten av en smord ugnssäker form. Värm den outspädda tomatsoppan tills den börjar ryka. Vispa upp äggen lätt. Tillsätt den varma soppan och kryddorna under vispningen. Häll blandningen över grönsakerna. Grädda i medelstark ugnsvärme (175°) ca 30 minuter eller tills "etaminngen" blivit fast alltigenom. Lägg på baconskivorna, hela eller strimlade, 10 minuter innan rätten beräknas vara färdig. Baconskivorna kan ev. uteslutas.

- 1 pkt djupfr. blandade grönsaker (ca 225 g)
- 1 burk tomatsoppa (ca 300 g)
- 4 ägg
- salt, vitpeppar
- paprikapulver
- 4 skivor bacon (ca 75 g)

Tillagningstid ca 40 min.

MIDDAGSALLAD MED FISKBULLAR 4 PERSONER

Silja spadet från fiskbullarna. Skär dem i 3-4 skivor. Skär gurkan i centimetertjocka stavar. Blanda gräddfilen med kaviar, gräslök och dill. Lägg de skurna fiskbullarna i en skål eller på ett fat. Ringla den smaksatta gräddfilen över fiskbullarna och strö gurkstavarna över.

- 1 burk fiskbullar i buljong (ca 375 g)
- 2 hg färsk gurka
- 1 1/2—2 dl gräddfil
- ca 1/2 tub kaviar (ca 100 g)
- 1—2 msk finklippt gräslök
- riktigt med hackad dill
- Tillagningstid ca 15 min.

MORS DAGS FÄRTA

Baka ev. en tårtbotten enligt anvisningen på förpackningen. Sila ifrån spadet på ananassen. Bred ut den över tårtbotten. Skiva de lätt tinade jordgubbarna eller sila ifrån en del av lagen på de frysta skivade jordgubbarna. Placera skivorna i rader eller ringar över ananassen. Vispa grädden till stadigt skum. Lägg den med hjälp av matsked i stora, toppiga klickar (svanar) runt tårtans kant. Sätt en färsk, ev. halverad jordgubbe på varje gräddklick.

- 2 msk hackad gul lök
- 1 msk olja eller margarin
- 1 msk vinäger
- 1 msk äkta soya
- 1/2—2 dl tomatjuice eller utspädd tomatpuré
- 1 kryddmätt vitpeppar
- 1 tsk paprikapulver
- 1/2 tsk potatismjöl

Tillagningstid ca 20 min.

UTFLYKT

Skölj och strimla salladen. Bred ut den på ett stort fat. Skär först skinkan i 1 cm tjocka skivor, sedan i strimlor. Skär osten i tärningar. Klyv paprikan och tag bort kärnorna. Skär halvorna i tunna skivor. Skiva tomaterna. Hacka syltlöken. Lägg de olika sorterna i grupper på salladsbädden. Strö syltlöken över skinkan. Rör ihop ingredienserna till marinaden och häll den över skinka även lägga väl avrurna majs-korn på fatet. Servera salladen så kall som möjligt.

- 1 grönsalladshuvud (ca 450 g)
- 1/2 burk pic-nicskinna (ca 450 g)
- 100 g ost (Herrgårdstyp)
- 1 paprika
- 4—5 tomat
- 3/4 dl syltlök
- ev. 1 burk majs-korn (ca 450 g)
- MARINAD:
- 3 msk syltlökslag
- 2 msk olja
- 1/2 tsk salt, 1 kryddmätt vitpeppar
- 1 msk senap
- hackad persilja

Tillagningstid ca 25 min.

CURRYSTEKT KYCKLING 4 PERSONER

Stycka broilern i portionsbitar. Vänd dem i en blandning av mjöl, salt och en del av curryn. Bryn bitarna på svag värme i en stekpanna. Lägg över dem i en gryta, gärna en som rätten kan serveras ur. Skala och hacka löken. Fräs den i pannan efter kycklingen. Tillsätt tomatspadet och häll sedan över det i grytan. Blanda ner de konserverade tomaterna. Koka under lock på svag värme ca 30 minuter. Smaka av med curry och ev. mera salt. Servera med kokt ris och en grönsallad.

- 1 broiler (ca 1 kg)
- 3—4 msk vetemjöl
- 1 tsk salt
- 2 msk margarin
- 1 medelstor gul lök
- 1 burk tomat (ca 400 g)

Tillagningstid ca 45 min.

- 1 LITET GLAS APELSINJUICE
- CURRYSTEKT KYCKLING
- KOKT RIS, 1/2 dl RIS
- GRÖNSALLAD
- 1 GLAS LÄTTOL
- OST, 20 g, 2—3 SMORGASKEK

