

JUICER

APELSINIJUICE, djupfryst eller konserverad
GRAPEFRUKTJUICE, konserverad
BLANDAD APELSIN- OCH GRAPEFRUKT-
JUICE, konserverad
ANANASJUICE, konserverad
TOMATJUICE, konserverad

Samtliga juicer passar bra att servera före en måltid. De bör vara väl kylda. Fruktsjuicerna är också lämpliga som förfriskningsdryck eller att blanda i en bål. Den vanligaste burkstorleken rymmer drygt ½ l (53 cl), men det finns också större burkar, som rymmer 1,36 l, lämpliga just i festsammanhang.

MUSTER

SVART VINBÄRSMUST
KORSBÄRSMUST
APPELMUST

Bör serveras väl kylda och passar — ev. något spädda med vatten — som måltidsdryck eller som förfriskning. Om man så önskar kan några droppar citronsaft blandas i.

PAMPRYL, röd och vit, fransk druvmust.
MERLINO, MERANO, röd och vit, schweizisk druvmust

Druvmusterna är ganska söta i smaken, varför det är viktigt att de serveras ordentligt kylda. Servera gärna med en isbit och ev. en halv citronskiva i varje glas, som förfriskning.

CHATEAU DE GRAWENSTEIN
är en mousserande fruktdryck

Den bör serveras väl kyld och passar som förfriskning eller som välkomstdryck.

ALKOHOLFRIA VINER

SILBER, vitt alkoholfritt vin
ROTLACK, rött alkoholfritt vin

Båda sorterna är framställda av druvsaft, som förjästs till vin och därefter destillerats under vakuum, så att alkoholen avdunstat. De är goda ersättare för vitt, resp. rött vin till mat eller som förfriskning.

RECEPT FRÅN



KONSUMS RÅD OCH RECEPT • 8 • 1963

TILL VÅREN



TILL VÄREN

Sjung om studentens lyckliga dar — Sköna maj välkommen — Vintern rasat... Examenstrya och värfester präglar den sköna månaden maj. Det är ungdomens månad framför andra. Det äts och dricks och dansas och glämmas. Ungdomar är låta att ha som gäster, de är okonventionella och det behövs inga märkvardigheter. Några goda smörgåsar och något gott att dricka och förplågnaden är ordnad. Drycker med alkohol behövs inte för att det ska bli feststämning. Frukttvin i festliga flaskor, var goda svenska äppelmust, en saftbäl eller juice som serveras i vackra glas ger en festlig prägel åt bordet. Här ger vi förslag, dels till en examenfest, dels till en lite finare vårmiddag.

MENYFÖRSLAG

EXAMENS-

Kall stekt kyckling med pastefotpar*. Pomes parrotsgräddde och ost-Grön ärtpuré med pep-

FEST

Kall stekt kyckling med pastefotpar*. Pomes parrotsgräddde och ost-Grön ärtpuré med pep- med svamp- eller skal- med djurstuvning, grönsallad. Pâtiriche eller rostat med Hasselbackspotatis (ugnstekt potatis), kotta varma grönsaker och grönsallad. Festlig tårta* och kaffe eller fruktdryck.

VÅR-

Kaffé. och bär eller frukt. med glass eller gräddde Petits-choux-krans* fyllid

LÄTT VÅRSUPP

* Se recept på följ. sidor.

PASTETOPPAR 12 STYCKEN

2 ½ hg bakad leverpastej
2 ½ dl buljong (tärning)
1 msk gelatinpulver (5 blad)
2 dl tjock gräddde (sherry)
oliver, pimentto eller druvor

(finstött dragon eller rosmarin)

1 msk äkta soya
vitpeppar
1 tsk vinäger
1 ½ tsk salt
6 msk olja

KALLT KYCKLINGFÄT MED PASTETOPPAR 12 PERSONER

3 djupfryssta gödkycklingar (3 kg) Låt kycklingarna tina. Stycka dem sedan i halvor och varje halva i 2 till 3 bitar. Lägg kycklingbitarna i smord långpanna. Blanda olja, kryddor och soya och pensla bitarna med blandningen. Stek kycklingen i ganska svag ugnsvärme 175—200°, ca 45 min. Pensla med oljeblandningen ett par gånger under stekningen. Gör i ordning buljongen och lös gelatinet där. Häll in buljong i pasteformar eller kaffekoppar och låt den stelna. Lägg ev. ett mönster av olivskivor på geleét. Blanda resten av den avsvalnade buljongen med pastegen och tillsätt sedan den hårt vispade grädden. Om så önskas smaksätt med lite sherry. Fördela blandningen i for-marna och ställ dem kallt att stelna ett par timmar i kylskåp. Doppa formarna hastigt i varmt vatten och stjälp upp dem på serveringsfatet. Garnera med strimlad pimentto eller halverade druvor, om oliver inte lagts i geleét.

KALVGRYTA MED FÄNKÄL 4 PERSONER

4—5 hg befritt kalvkött
2—3 msk margarin
1 tsk salt
vitpeppar
1 msk tomatpuré
1 tsk fänkäl
3—4 dl vatten
4 hg små gula lökar
1 pkt djupfryssta bönor
1 msk vetemjöl
½ msk margarin

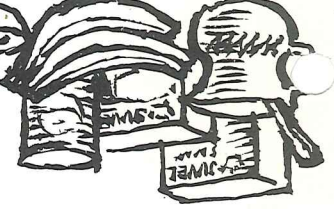
Skär köttet i ca 2 cm stora bitar och bryn det i en stekpanna. Lägg över det i en gryta, salta och peppra. Tillsätt tomatpuren, den stöta fänkålen och vattnet. Låt köttet sakta koka under lock, ca ½ tim. Skala och bryn lökarna, större lök skuren i klyftor. Lägg i lökarna och de djupfryssta bönorna och låt grytan koka ytterligare ca 15 min. Används arter behövs de koka med bara någon minut. Red till sist av med vetemjöl blandat med margarin och koka ett par minuter till. Servera grytan med kokt potatis eller ris och en sallad.

PETTIS-CHOUX-KRANS 8 PERSONER

Koka upp vatten och margarin i en kastrull. Tillsätt mjölet och rör kraftigt med en träske till smeten fullständigt släpper botten och kanter. Lyft kastrullen från värmen och tillsätt äggen ett i sänder under kraftig omrörning. Lägg med sked ut smeten till en krans på en väl smord och mjölad plåt. Grädda i ganska svag ugnsvärme (175°) ca 30 min. Öppna inte ugnsluckan den första kvarten under gräddningen. Låt kransen kallna. Klipp eller skär av ett lock på kransen och fyll den strax före serveringen med glass eller vispad gräddde och bär eller frukt. Sila förstifrån all sockerlag. Blanda ev. lite florsocker och kakao och sikta det över kransen.

FESTLÄRTA 16—18 BITAR

Blanda till en Wienersockerkaka och en chokladkaka enligt anvisningarna på pakeken. Grädda dem var för sig i en vid rund form. Dela varje kaka i två eller tre botnar. Bred vispad gräddde på varje botten och lägg på skivade bananer och 3—4 bananer
1 burk konserverade aprikoser
choklad till garnering
oktallbär



2 burkar ananasjuice à 35 cl
1 burk fruktcocktail
2 bananer
1 bit färsk gurka
2 stora flaskor sockerdrycka
eller 4 små

FRUKTBÄL 10 PERSONER

Häll ananasjuice och fruktcocktail i en stor skål. Lägg i banan- och gurkskivor. Tillsätt sockerdryckan och servera på bälten kall, gärna med isbitar i.



strö över hackad blockchoklad.

nera med chokladbitar och cocktailbär som på bilden eller mörk till en eller två tårter och bred gräddde över. Garnera med aprikoser. Lägg ihop botten och vispa smord långpanna. Blanda olja, kryddor och soya och pensla bitarna med blandningen. Stek kycklingen i ganska svag ugnsvärme 175—200°, ca 45 min. Pensla med oljeblandningen ett par gånger under stekningen. Gör i ordning buljongen och lös gelatinet där. Häll in buljong i pasteformar eller kaffekoppar och låt den stelna. Lägg ev. ett mönster av olivskivor på geleét. Blanda resten av den avsvalnade buljongen med pastegen och tillsätt sedan den hårt vispade grädden. Om så önskas smaksätt med lite sherry. Fördela blandningen i for-marna och ställ dem kallt att stelna ett par timmar i kylskåp. Doppa formarna hastigt i varmt vatten och stjälp upp dem på serveringsfatet. Garnera med strimlad pimentto eller halverade druvor, om oliver inte lagts i geleét.