

FYLLDA PANNKAKOR

1 pkt snabbak frspannkaka
7 1/2 dl vatten

TONFISKFYLLNING:

1 gul lök
1 msk margarin
4 tomater
1 burk tonfisk (200 g)
klippt persilja
salt, vitpeppar

LAXFYLLNING:

2 hårdkokta ägg
1 burk inkokt lax (200 g)
klippt kryddgrönt (persilja,
dill, gräslök)
4—5 msk majonnäs

SKINK- OCH SVAMP- FYLLNING:

1 hg rökt skinka
1 burk svamp (200 g)
1 msk margarin
stött rosmarin,
salt, vitpeppar

Gör en pannkakssmet enligt anvisningarna på förpackningen och grädda tunna pannkakor. Fyll dem med något av följande förslag och rulla ihop dem.

Pannkaksrullarna kan också göras i ordning i förväg och gratineras strax innan de serveras. Lägg dem på ett smort ugnsfast fat. Strö över rikligt med riven ost. Gratiner i mycket varm ugn (275°) 10–15 minuter.

TILL TONFISKFYLLNINGEN: Skala, hacka och fräs löken i margarin. Skär tomaterna i tärningar och dela tonfisken i mindre bitar. Blanda alltsammans med löken och smaka av med salt, vitpeppar och persilja.

TILL LAXFYLLNINGEN: Hacka äggen, dela laxen i mindre bitar och blanda ägg och lax med det kryddgröna och majonnäsen.

TILL SKINK- OCH SVAMPFYLLNINGEN: Hacka skinkan och fräs den och svampen i margarin. Smaksätt med stött rosmarin, salt och vitpeppar.

I stället för att göra tunna pannkakor kan snabbaksblandningen gräddas som våfflor. Servera de nygräddade våfflorna med en eller ett par fyllningar upplagda i skålar, tonfisk- och laxfyllningarna kalla, skink- och svampfyllningen varm.

SVALKANDE DRYCKER

JULISVALKA 4 GLAS

1 dl apelsindrink
eller körsbärsdrink
1/4 l vaniljglass
1 liten flaska vichyvatten
eller tonic water
isbitar

Fördela apelsin- eller körsbärsdrinken i glaset. Lägg i ett par msk glass i varje glas och tillsätt därefter vichyvatten eller tonic water och gärna några isbitar. Vispa om och servera med sugrör.

KRYDDAT ISTE 4 GLAS

8 dl vatten
2—3 bitar ingefära
2 msk te
1/2 dl socker
1 1/2—2 msk pressad citron
citronskivor
isbitar

Koka upp vatten och krossad ingefära. Lägg i teet och låt det dra 3–4 min. Sila från tebladen och låt drycken kalla. Smaka av med socker och citronsaft. Servera isteet med en citronskiva och några iskuber i varje glas.

MOCCADRINK 4 GLAS

2 msk snabbkaffe
2 tsk kakao
2 msk socker
3/4 l kall mjölk
eller kallt vatten
1/4 l vaniljglass

Blanda samman kaffe, kakao och socker och tillsätt sedan mjölk eller vatten. I stället för snabbkaffe och vatten kan naturligtvis vanligt tillagat kallt kaffe användas. Håll upp drycken i glas och lägg ett par msk glass i varje.

JAMAICA SPECIAL 4 GLAS

2 bananer
3 msk kakao
1/4 l vaniljglass
3 dl kall mjölk
isbitar

Mosa bananerna med en gaffel och blanda med kakao och glass. Tillsätt mjölken och vispa alltsammans. Håll upp blandningen i glaset och lägg ev. i några isbitar.

RECEPT FRÅN

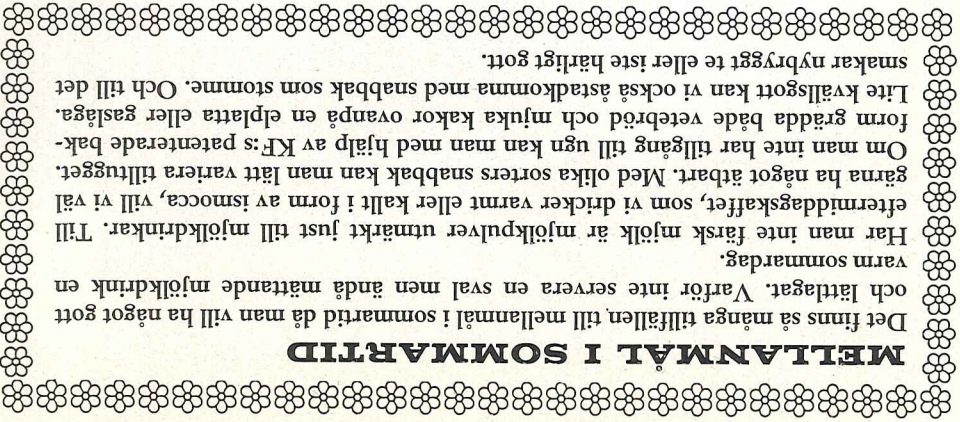


KONSUMS RÅD OCH RECEPT • 9 • 1964

MELLANMÅL I SOMMARTID



IDÉ MED KVALITÉ / KONSUM



MELLANMÅL I SOMMARTID

Det finns så många tillfällen till mellanmål i sommartid då man vill ha något gott och lättlagat. Vartför inte servera en sval men ändå mättande mjölkdrink en varm sommar dag.

Har man inte färsk mjölk är mjölkpulver utmärkt! Just till mjölkdrinkar. Till eftermiddagskaffet, som vi dricker varmt eller kallt i form av ismocca, vill vi väl gärna ha något ätbart. Med olika sorters snabbkaka kan man lätt variera tilltuggen. Om man inte har tillgång till ugn kan man med hjälp av KF:s patenterade bakform grädda både vetebröd och mjuka kakor ovanpå en elplatta eller gaslåga. Lite kvallsigt kan vi också astadkomma med snabbkaka som stomme. Och till det smakar nybryggt te eller iste härligt gott.

GLASERAD WIENERKAKA

50 g margarin
1/2 dl socker
1 dl hackade nötter eller mandel
1 pkt snabbk wienersockerkaka
1 dl vatten
2 ägg
(2-3 syrliga äpplen)

SARAKAKA

1 pkt snabbk sockerkaka
2 dl apelsinjuice (på burk) eller färskpressad apelsin saft
100 g blockchoklad

MOCCABROD

CA 40 STYCKEN

1 pkt snabbk chokladkaka
2 dl kaffe (kokt eller bryggt)
GARNERING:
50 g margarin
2 1/2 dl florsocker
4 msk kakao
4 msk kakao
4 msk kaffe (kokt eller bryggt)
riven kokos el. hackad mandel

KALASMUNKAR

15 STYCKEN

Blanda paketets innehåll med socker och vatten till en deg. Dela den i 15 delar, platta ut dem och lägg en bit mandelmassa på varje del. Kläm ihop degen runt fylningen. Upphetta kokosfett eller olja i en gryta till ca 175°. Man kan också pröva med en brödbit - om den blir gulbrun på 1 minut har fettets rätt temperatur. Koka munkarna, några i sänder, ca 5 minuter. Rulla dem i socker och servera dem nygräddade.

KARUSELLÄRTA MED BÄR

1 pkt snabbk wienersockerkaka
1 dl vatten
2 ägg
1/2 l färska bär (jordgubbar, hallon eller smultron)
1/2 dl socker
2 1/2 dl vispräddade bär till garnering

SOMMARBARKELSER

12 STYCKEN

Blanda samman paketets innehåll med socker och filmjölk till en deg. Klicka ut den i pappersformar och grädda i mycket varm ugn (275°) ca 10 minuter. Låt bröden svalna något. Skär av ett lock på varje bröd, lägg på bärmos och en kläck vispad gräddde och placera locket överst. Servera sommarbarkelserna så nygräddade som möjligt till kaffe istället för tårta eller som efterrätt.

ANSJOVISFYLLD SCONESVILLE

6-8 PERSONER

Skala, hacka och fräs löken i margarin. Hacka ansjovisen, äggen, dillen och ev. oliverna. Blanda ner det i lökfräset. Gör en sconesdeg enligt anvisningarna på förpackningen. Platta ut degen till en rektangulär kaka, ca 1/2 cm tjock. Bred på ansjovishackat och rulla ihop som en rulltårta. Lägg rullen på en smord plåt och grädda i varm ugn (250°) ca 15 minuter. Servera sconesrullen till te eller öl, som lunch- eller supé-rätt.

VARMA KORVMORGÅSAR

8 STYCKEN

Gör en sconesdeg enligt anvisningarna på förpackningen. Dela degen i 8 delar, platta ut dem till rundlar, ca 10 cm i diameter och lägg dem på smord plåt. Skär korv och tomat i skivor. Bred ett tunt lager senap på varje rundel och lägg på korv- och tomatskivor. Strö över riven ost och grädda i varm ugn (250°) ca 10 minuter. Servera smörgåsarna genast.

OSTGIFTLAR MED SKINKA

12 STYCKEN

Blanda samman paketets innehåll med riven ost och vatten till en deg. Dela den i 12 lika stora delar (trekanter). Rulla ihop trekanterna till giffliar (rulla mot spetsen). Grädda giffliarna i varm ugn (250°) ca 10 minuter. Servera dem nygräddade.

KARUSELLÄRTA MED BÄR

Gör en sockerkaksmos med enligt anvisningarna på förpackningen. Bred ut smeten på ett smörpapper i en långpanna (30 x 40 cm). Grädda i varm ugn (250°) 8-10 minuter. Stjälp upp kakan på sockrat papper. Fensla på botten-papperet med kallt vatten och drag sedan av det. Mosa bären, smaksätt med socker och bred moset över kakan. Skär den på längden i 5 lika breda remсор. Tag en remsa och rulla den till en rulle. Fortsätt med de andra remсорna och rulla dem runt rullen så att det bildas en tårta som ser ut som en stor rulltårtskiva. Garnera tårtan med vispad gräddde och bär. Se omslagsskildern.

SOMMARBARKELSER

12 STYCKEN

Blanda samman paketets innehåll med socker och filmjölk till en deg. Klicka ut den i pappersformar och grädda i mycket varm ugn (275°) ca 10 minuter. Låt bröden svalna något. Skär av ett lock på varje bröd, lägg på bärmos och en kläck vispad gräddde och placera locket överst. Servera sommarbarkelserna så nygräddade som möjligt till kaffe istället för tårta eller som efterrätt.

ANSJOVISFYLLD SCONESVILLE

6-8 PERSONER

Skala, hacka och fräs löken i margarin. Hacka ansjovisen, äggen, dillen och ev. oliverna. Blanda ner det i lökfräset. Gör en sconesdeg enligt anvisningarna på förpackningen. Platta ut degen till en rektangulär kaka, ca 1/2 cm tjock. Bred på ansjovishackat och rulla ihop som en rulltårta. Lägg rullen på en smord plåt och grädda i varm ugn (250°) ca 15 minuter. Servera sconesrullen till te eller öl, som lunch- eller supé-rätt.

VARMA KORVMORGÅSAR

8 STYCKEN

Gör en sconesdeg enligt anvisningarna på förpackningen. Dela degen i 8 delar, platta ut dem till rundlar, ca 10 cm i diameter och lägg dem på smord plåt. Skär korv och tomat i skivor. Bred ett tunt lager senap på varje rundel och lägg på korv- och tomatskivor. Strö över riven ost och grädda i varm ugn (250°) ca 10 minuter. Servera smörgåsarna genast.

OSTGIFTLAR MED SKINKA

12 STYCKEN

Blanda samman paketets innehåll med riven ost och vatten till en deg. Dela den i 12 lika stora delar (trekanter). Rulla ihop trekanterna till giffliar (rulla mot spetsen). Grädda giffliarna i varm ugn (250°) ca 10 minuter. Servera dem nygräddade.

