

KRABBA - RÅKOR ORIENTALE 4 PERSONER

1 pkt djupfryst krabba (å 170 g)
eller 1 burk krabba (220 g)
eller 4 hg färska räkor
eller 2 pkt djupfr. räkor (å 75 g)
4 tomater
2 paprikor
3 msk margarin
1 msk curry
1/2 tsk paprikapulver
eller litet cayennepeppar
2 vitlöksklyftor
eller 1/2 tsk vitlökspulver
2 msk chilisås
1/2 tsk salt
1/2—1 dl vispgrädd
Tillagningstid ca 35 min.

Rensa burkkrabban eller de färska räkorna, och dela krabban i bitar. Doppa tomaterna i hett vatten, drag av skalet och skär dem i bitar. Kärna ur paprikorna och skär dem i strimlor.

Smält margarin i en gryta. Tillsätt curry, pressade eller finhackade vitlöksklyftor eller vitlökspulver samt paprikapulver eller litet cayennepeppar. Lägg i skaldjuren och låt dem fräsa ett par minuter i det kryddade fettet. Tag upp dem och lägg dem på en tallrik så länge. Lägg ner de sönderskurna grönsakerna i grytan och tillsätt chilisås och salt. Koka under lock ca 10 minuter. Blanda i grädden och koka ett par minuter utan lock, blandningen skall vara ganska tjock. Blanda till sist i skaldjuren och låt dem bli varma i såsen.

Servera omedelbart med kokt ris.

SURSTRÖMMING



Surströmmingsälskaren äter surströmmingen naturell utan annan sås än att det vattnas i munnen på honom, samt tycker att det är en läckerhet av utsöktaste slag. Den

Så här kan man ordna surströmmingskalaset

En rustik duk eller tabletter. Med en stor eller två mindre pappersservetter vid varje kuvert. På bordet skall finnas rikligt med tunnbröd, smör och en skål med finhackad gul eller röd lök. Potatisen (helst mandelpotatis tycker norrlänningen) skall vara välborstad men aldrig skalad. Medan den får koka lagom länge, tar man upp surströmmingsburken, kanske vid öppet fönster eller utomhus och placerar burken på tallrik i centrum av bordet. Potatisen tas in i grytan med lock på, så att den håller sig varm under hela måltiden. Som dryck serveras lättöl, öl eller riktigt kall mjölk. Mjölken gör att man kan äta många surströmmingar med ett härligt välbefinnande efteråt. Man rensar strömmingen och äter den med löken, potatisen och tunnbröds smörgåsen.

som bara luktat på surströmming kan inte förstå detta. Varför inte pröva denna billiga, norrländska delikatess? Men den tarvar sina tillbehör, serverade efter en viss ritual.

Men den som försökt göra en "surströmmingsklämma" fortsätter med det under största njutning.

Så här går det till att göra en "klämma". På ett stycke tunnbröd bres smör, den rensade och något delade surströmmingen fördelas över brödet. Lök strös över.

Varm skalad potatis skärs i skivor och läggs ovanpå den lökströdda strömmingen. Överst täcker man med smörat tunnbröd. Så håller man hela härligheten i handen och äter tvärs över.

Som avslutning på en surströmmingsmåltid kan man bjuda på en bit god ost, t ex Västerbottenost. Många tycker det är gott med mesost. Den definitiva avslutningen är sedan en kopp gott kaffe.



KONSUMS
RÅD & RECEPT

Lust i augusti

9 1967



Augusti — ymnighetens månad, mognadens och överflödets.

Med skaldjur och underbara grönsaker.

Och festlig samvaro kanske under bar himmel.

Surströmmingsburkar öppnas. Grillspett vänds.

Och kulörta lyktor gungar.

VÄSTKUSTSALLAD 4 PERSONER

Blanda samman vinägersåsen. Skölj och skiva de färska champinjonererna eller hall av spadet från de konserverade. Låt champinjonererna dra i såsen. Använd de frysta ärtorna utan att koka dem. Häll av spadet från de andra konserverna. Rensa skaldjuret, hummer eller krabba kan utslutas. Skär tomaterna i klyftor eller skivor. Skölj och lägg de olika ingredienserna i grupper på ett fat. Låt salladen stå kallt och häll över vinägersåsen strax före serveringen.

Servera salladen med rostat bröd.

- 1/2 kg champinjoner eller 1 burk champinjoner i vatten (ca 100 g)
- 1 kg champinjoner
- 1 burk knopparis (230 g) eller 1 pkt djupfr. ärtor (125 g)
- 1 burk små ärtor (120 g)
- 1 burk muslor i vatten (140 g)
- 2–3 hg räkor eller 1 pkt djupfr. räkor (75 g)
- (1 burk krabba eller hummer ca 125 g)
- 1–2 tomater, grönsallad

Tillagningstid ca 35 min.

MIDDAGSALLAD 4 PERSONER

Skölj och strimla salladen. Lägg den runt kanten på ett stort fat.

Sila spadet från konserverna. Koka de färska eller djupfrysta bönorna knappt mjuka i lätsaltat vatten och låt dem kalla. Skär tomaterna i små bitar, äpplena i tärningar. Rör ihop såsen och blanda den med alla salladsingredienserna. Lägg upp salladen på fatet så att det blir ett tomrum i mitten. Stek baconskivorna knapriga i het panna och låt dem rinna av. Stek sedan brödtärningarna i baconfettet. Vänd dem ofta så de blir jämnt ljusbruna. Lägg brödtärningarna mitt på fatet omedelbart före serveringen. Smula sönder baconskivorna över salladen. Servera till stekt eller grillad kyckling.

Tillagningstid ca 30 min.

FRUKTSALLAD I AUGUSTI 4 PERSONER

Skala melon och persikor, skölj den övriga frukten. Skär dem i små klyftor eller tärningar. Klyv druvorna och tag bort kärnorna. Lägg den skurna frukten i en skål. Smak-sätt den outspädda apelsinsaften med pressad citron och häll "såsen" över frukten. Eller gör en sås av färska bär. Passera de rensade och sköjda bären genom t ex en sikt eller mal dem. Sockra bärmassan efter smak. Häll bärsåsen över frukten. Låt salladen stå kallt före serveringen.

- 3 hg melon
- 2 persikor eller päron
- 2 hg druvor eller körsbär
- SÅS:
- 1 dl outspädd apelsinsaft
- 1 msk pressad citron
- 1 färska mogna bär eller t.ex. hallon, jordgubbar, vinbär
- socker efter smak

Tillagningstid ca 20 min.

FEST MED GRILLSPETT 6 PERSONER

Skär köttet och levern i kuber, och korven i två – tre bitar. Kärna ur paprikorna och skär också den i bitar och förväll lökarna. Skalla och skala tomaterna. Lägg de förberedda ingredienserna i grupper på ett stort fat. Detta kan göras i god tid om fatet strälls kallt. Låt sedan var och en komponera sitt spett. Om man trär en baconskiva mellan de andra ingredienserna blir allt på spettet saftigt och får god smak. (Se teckningen.) Pensla de monterade spetten med lite olja och strö över lite peppar. Låt var och en grilla sitt spett ca 4 minuter på var sida. Ställ fram salt och svartpeppar. Servera med vitt bröd och en grönsallad eller med ris smaksatt med t ex paprika eller safran.



- ca 3 hg benfritt kött av ungnöt, lamm, fläskfilé
- ca 2 hg lever av ungnöt, kalv, kyckling
- 6 stora baconskivor
- 4 wienerkorvar
- 1 paprika
- 6–12 små lökar
- 4 tomater
- olja
- chili- eller svartpeppar
- salt

- 1 msk margarin
- 2 msk vetemjöl
- 2 dl mjölk
- 3 ägg
- 2 dl lagrad riven ost
- 2 salt, vitpeppar
- 4 stora gröna paprikor

Tillagningstid ca 60 min.

OSTVUFFLE I PAPIKAHALVOR 4 PERSONER

Smält margarinet i en kastrull och rör ner mjölet. Tillsätt mjölken och rör tills det kokar upp. Koka såsen 3 minuter och lyft kastrullen från värmen. Rör ner gulorna en i taget och den rivna osten. Smaka av med salt och lite vitpeppar. Vispa vitorna till skum och rör ner dem i den avsalnade smeten. Skär paprikorna i halvor och tag noga bort alla kärnor. Ställ halvorna på ett ugnssäkert fat och fyll dem med sufflésmeten. Grädda i medelvarm ugn (175°C) ca 35 min. Servera genast, gärna med marinerade tomatskivor.

KINA-PYTT 4 PERSONER

Skär köttet eller korven i små tärningar. Fukta bitarna med soyan och låt dem stå en stund. Skala mandeln och dela den mitt itu. Ansa rotsakerna och skär dem i mycket små tärningar. Värm fetten i en stekpanna. Stek först mandeln ljusbrun, och tag upp den. Bryn sedan köttet i samma fett. Värmen bör inte vara för stark då köttet lätt bräms. Lägg i rotsakerna och stek alltsammans under omrörning ca 10 minuter. Krydda med svartpeppar, ingefära och salt. Strö över mandeln och hackad persilja. Servera med en grönsallad eller en gurkinläggning, ev också stekta ägg.

Tillagningstid ca 45 min.

- 3–4 hg magert fläskkött eller 3–4 hg falukorv
- 2–3 msk äkta soya
- 1 dl mandel
- 1 purjolök
- 1 stor morot
- 2–3 rödbetor
- 1 liten palsternacka eller 1 bit selleri
- 3 msk margarin eller olja
- 1 kryddmått svartpeppar
- 1 tsk ingefära
- 1–1 1/2 tsk salt
- hackad persilja

GÖRMEFERSKINKA 4 PERSONER

Koka upp buljongen. Tillsätt gelatinpulvret och rör tills det löst sig helt. Låt blandningen svalna och bli tjockflytande. Bred leverpastejen över skinkskivorna. Lägg ut dem på ett fat. Garnera ovanpå leverpastejen med något av det föreslagna. Häll gelet över skinkskivorna och låt det stelna. Servera med kokt potatis och en grönsallad eller tomat-sallad.

- 1/2 dl buljong
- 1 tsk gelatinpulver
- 8 skivor rök skinka (4 hg)
- 1 1/2 hg bakad leverpastej eller 1 burk leverpastej
- GARNERING:
- räa champinjonskivor eller gurkskivor
- sma persiljekvistar

Tillagningstid ca 30 min.