

# Några sätt att tillaga makrill.

**Stekt makrill.** Fisken rensas och tvättas omsorgsfullt och klyves på längden. Halvorna läggas i salt ungefär 1 timmas tid, avtvättas och torkas mellan en handduk; vändas i skorpmjöl (eller rågmjöl) och stekas i varm stekpanna i brynt smör eller i en blandning av flott och palmin (växtsmör). I stekpannan lägges samtidigt hel persilja (rätt mycket). Under stekningen beströs fisken med en nypa fint salt. Serveras så varm som möjligt med kokta, helst oskalade potatis.

Till stekt makrill (utan persilja) serveras med fördel spenat, morötter och ärter, stekta kålrotsskivor eller stuvad vitkål.

**Kall stekt makrill** med ättika och stekt potatis är en utmärkt aftonrätt. 1 makrill till 2 personer.

**Kokt makrill.** Fisken rensas och sköljes men skäres på tvären (hel) i 4 à 5 bitar, vilka beströs med salt. Efter ca 1 timma läggas de avtvättade bitarna i kallt vatten (något salt) och sättes på elden

**Makrill-pudding.** Fisken rensas och tvättas samt klyves på längden. Halvorna beströs å kött-sidorna rikligt med mellansalt och sammanläggas med kött-sidorna mot varandra. (I skinnsidan bör man göra några grunda snitt med en skarp kniv). Övansidorna beströs även med mycket salt, varefter fisken får ligga i 24 till 36 timmar. Saltet avtvättas och halvorna skäras i 5 à 6 bitar. Kokt oskalad potatis skalas och skäras i tunna skivor (3 à 4 m. m.). En passande form (bleck eller porslin) smörjes varm med smör eller margarin och beströs med skorpmjöl (eller grovt rågmjöl). Därefter läggas ett par lag potatis och därpå ett lag makrill (ej för tätt) återigen potatis och fisk o. s. v. samt till sist potatis. Över det hela hålles en vanlig smet av mjölk, ägg och vetemjöl (ägg och mjölk sammanvispas och mjölet tillsättes). Gräddas i ugn och provas på vanligt sätt med en vispsticka (då ingenting fastnar på stickan är puddingen färdig). Serveras med

## Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library  
of Sweden

var och ens smak). Stekta potatis därtill smakar utmärkt.

Fisken kan även serveras varm med dillsås eller kapisås och kokta potatis.

sande grönsaker är stuvad böna bönor, skärbönor, vitkål, surkål, kålrötter, morötter, ärter, ärtskidor, spenat och huvudsallad.

## Hälsingborgs Stads Fiskhall

Riklig tillförsel av färsk fisk. Billiga priser.

Telefon 401.

# Några sätt att tillaga makrill.

**Stekt makrill.** Fisken rensas och tvättas omsorgsfullt och klyves på längden. Halvorna läggas i salt ungefär 1 timmas tid, avtvättas och torkas mellan en handduk; vändas i skorpmjöl (eller rågmjöl) och stekas i varm stekpanna i brynt smör eller i en blandning av flott och palmin (växtsmör). I stekpannan lägges samtidigt hel persilja (rätt mycket). Under stekningen beströs fisken med en nypa fint salt. Serveras så varm som möjligt med kokta, helst oskalade potatis.

Till stekt makrill (utan persilja) serveras med fördel spenat, morötter och ärter, stekta kålrotsskivor eller stuvad vitkål.

**Kall stekt makrill** med ättika och stekt potatis är en utmärkt aftonrätt. 1 makrill till 2 personer.

**Kokt makrill.** Fisken rensas och sköljes men skäres på tvären (hel) i 4 à 5 bitar, vilka beströs med salt. Efter ca 1 timma läggas de avtvättade bitarna i kallt vatten (något salt) och sättes på elden. Vattnet i kastrullen skall nått och jämt täcka fisken och i detsamma läggas några hela pepparkorn och ett par lagerbärsblad samt dillkvistar. Fisken är färdig då vattnet kokat i 2 minuter. Serveras kall i spadet med dillkvistar och ättika (efter var och ens smak). Stekta potatis därtill smakar utmärkt.

Fisken kan även serveras varm med dillsås eller kapisås och kokta potatis.

**Makrill-pudding.** Fisken rensas och tvättas samt klyves på längden. Halvorna beströs å kött-sidorna rikligt med mellansalt och sammanläggas med kött-sidorna mot varandra. (I skinnsidan bör man göra några grunda snitt med en skarp kniv). Ovansidorna beströs även med mycket salt, varefter fisken får ligga i 24 till 36 timmar. Saltet avtvättas och halvorna skäras i 5 à 6 bitar. Kokt oskalad potatis skalas och skäras i tunna skivor (3 à 4 m. m.). En passande form (bleck eller porslin) smörjes varm med smör eller margarin och beströs med skorpmjöl (eller grovt rågmjöl). Därefter läggs ett par lag potatis och därpå ett lag makrill (ej för tätt) återigen potatis och fisk o. s. v. samt till sist potatis. Över det hela hålles en vanlig smet av mjölk, ägg och vetemjöl (ägg och mjölk sammanvispas och mjölet tillsättes). Gräddas i ugn och prövas på vanligt sätt med en vispsticka (då ingenting fastnar på stickan är puddingen färdig). Serveras med smält smör (växtsmör) och eventuellt lingon. (En nypa malen kryddpeppar ger hög smak). 2 makrillar beräknas till 6 personer.

**Obs!** Till fiskrätter bör i möjligaste mån användas grönsaker. Anrättningen mättar då bäst. Passande grönsaker äro stuvade bondbönor, skärbönor, vitkål, surkål, kålrötter, morötter, ärter, ärtskidor, spenat och huvudsallad.

---

## Hälsingborgs Stads Fiskhall

Riklig tillförsel av färsk fisk. Billiga priser.

Telefon 401.

---

