

Ekou
Rokkmet
(Br)
1873

Torriskpudding.

3 kannor söt (färsk) Mjolk kokas, och deruti lägges $\frac{3}{4}$ π Risgryn, hvarefter massan väl omröres under kokningen, som bör fortgå, tills alla grynen äro mer än halfkokta - $\frac{3}{4}$ a 1 timma allt efter som grynen äro gröfre eller finare. Deruti lägges $\frac{1}{2}$ skålp. pulveriserad fisk (fiskmjöl), $\frac{1}{4}$ skålp. smör, 2 lod socker, $\frac{1}{2}$ rifven muskatnöt, specier och salt, efter smak, hvarefter massan under flitig omröring kokas omkring $\frac{1}{2}$ timma och sedermera afvalas. Vill man härtill påkosta ägg, vispas hvitan och gulan särskildt hvar för sig och lägges uti. Härvid torde beaktas, att om massan visar sig för lös, kan hvete- eller potatismjöl röras deri, förrän massan lägges i formarna, hvilka bestrykas med smör och beströs med skorpor. Formarna insättas i stekugn eller bakugn under $1\frac{1}{2}$ a 2 timmar, eller till dess massan blir linsbrun. Vill man dessutom beströ puddingen med

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

under nedläggningen i formarna. Detta fläsk med sin sås gifver en kraftig smak.

Kalmar 1873. A. Petersson.

Ekou
Rokkmet
(Br)

1873

Torriskpudding.

3 kannor söt (färs) Mjolk kokas, och deruti lägges $\frac{3}{4}$ π Risgryn, hvarefter massan väl omröres under kokningen, som bör fortgå, tills alla grynen äro mer än halfkokta - $\frac{3}{4}$ a 1 timma allt efter som grynen äro gröfre eller finare. Deruti lägges $\frac{1}{2}$ skålp. pulveriserad fisk (fiskmjöl), $\frac{1}{4}$ skålp. smör, 2 lod socker, $\frac{1}{2}$ rifven muskatnöt, specerier och salt, efter smak, hvarefter massan under flitig omröring kokas omkring $\frac{1}{2}$ timma och sedermera afvalas. Vill man härtill påkosta ägg, vispas hvitan och gulan särskildt hvar för sig och lägges uti. Härvid torde beaktas, att om massan visar sig för lös, kan hvete- eller potatismjöl röras deri, förrän massan lägges i formarna, hvilka bestrykas med smör och beströs med skorpor. Formarna insättas i stekugn eller bakugn under $1\frac{1}{2}$ a 2 timmar, eller till dess massan blir ljusbrun. Vill man dessutom beströ puddingen med något socker och bränna med varmt jern, så är detta en smaksak. Hvilket slag af fisksås som helst kan användas. Puddingmassan kan äfvenledes, innan den lägges i formarna, späckas med brynta fläskbitar (t. ex. $\frac{1}{4}$ tum breda och 1 a 2 tum långa), hvilka lagvis utbredas under nedläggningen i formarna. Detta fläsk med sin sås gifver en kraftig smak.

