

Köttextraktet

kan användas till en mångfald soppor och andra rätter, där buljong behöves. Till 1 liter vatten användas 2 téskedar extrakt.

Vanlig hvitkål samt gula ärter blifva utmärkt goda med tillsats af köttextrakt.

Soppa af köttextrakt (4 pers.):

Tag $1\frac{1}{2}$ lit. kokande vatten, upplös däri 2—3 strukna téskedar extrakt. Skär 1—3 morötter, 2 palsternackor och 1 selleri i småbitar och koka det i soppan, tills det blir mört. Salt samt hackad persilja.

Grynsoppa (4 pers.):

Koka upp $1\frac{1}{2}$ lit. vatten, lägg häri 75 gr. korngryn och låt dem koka väl mjuka tillsammans med sopprötter och potatis, skurna i bitar, tillsatt därefter 3 téskedar extrakt. Salt och peppar.

Grönkål (4 pers.):

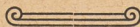
Två grönkålshufvuden rensas, sköljas och förvällas, vattnet slås af och kålen hackas fint tillsammans med $1\frac{1}{2}$ matsked mjöl. $1\frac{1}{2}$ lit. vatten kokas upp med 2 téskedar extrakt. Den hackade grönkålen fräses i 1 matsked smör, buljongen

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden



Nora, 1918 - J. Kristianssons Boktryckeri.

Köttextraktet

kan användas till en mångfald soppor och andra rätter, där buljong behöves. Till 1 liter vatten användas 2 téske­dar extrakt.

Vanlig hvitkål samt gula ärter blifva utmärkt goda med tillsats af köttextrakt.

Soppa af köttextrakt (4 pers.):

Tag $1\frac{1}{2}$ lit. kokande vatten, upplös däri 2—3 strukna téske­dar extrakt. Skär 1—3 morötter, 2 palsternackor och 1 selleri i småbitar och koka det i soppan, tills det blir mört. Salt samt hackad persilja.

Grynsoppa (4 pers.):

Koka upp $1\frac{1}{2}$ lit. vatten, lägg häri 75 gr. korngryn och låt dem koka väl mjuka tillsammans med sopprötter och potatis, skurna i bitar, tillsatt därefter 3 téske­dar extrakt. Salt och peppar.

Grönkål (4 pers.):

Två grönkålshufvuden rensas, sköljas och förvällas, vatt­net slås af och kålen hackas fint tillsammans med $1\frac{1}{2}$ matsked mjöl. $1\frac{1}{2}$ lit. vatten kokas upp med 2 téske­dar extrakt. Den hackade grönkålen fräses i 1 matsked smör, buljongen tillsättes, soppan får koka några minuter och afsmakas. Fin­nes ej smör, kan man använda vanlig redning.

Klar buljong.

1 lit. vatten kokas upp med 3 à 4 téske­dar köttextrakt. Serveras klar eller tillsatt med kokta makaroner.

