

A.B.
Agra Margarinfabriks

Receptsamling

Utarbetad av

Fru Sara Reuterskiöld

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

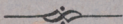
1922

A.B.
Agra Margarinfabriks

Receptsamling

Utarbetad av

Fru Sara Reuterskiöld



1922

VARJE HUSMOR
SPARAR

GENOM
ATT
KÖPA



Copyright 1917

AB Agria Marjorinfabrik
STOCKHOLM

STRÖMMINGLÅDA MED TOMATER.

25 strömmingar,
75 gr. Agra margarin,
salt.
 $\frac{1}{2}$ kkp stötta skorpor,
4 tomater.

Beredning: Strömmingarna rensas, befrias från benen, sköljas och torkas väl på en fiskhandduk. Strömmingen lägges varvtals med tomaterna och salt i en smord och brödbeströdd form. Överst läggas små klickar av margarin, och alltsammans gräddas i medelvarm ugn omkring 20 minuter.

RIS MED GRÖNSAKER.

1 kkp risgryn,
 $\frac{1}{2}$ lit. vatten,
 $\frac{1}{2}$ „ mjölk,
3 ägg,
salt och peppar,
olika slag av grönsaker.

Beredning: Risgrynen sköljas och kokas, äggulorna irörs en i taget, smaksättes med salt och peppar, varefter tillsätts de till skum kraftigt slagna äggvitorna. En form fylles varvtals med riset och de kokta grönsakerna; gräddas i god ugnsvärme $\frac{1}{2}$ timme.

För serveringen: 1 $\frac{1}{2}$ matsked Agra margarin skiras och serveras såsom sås.

PRINSESSOMELETT.

200 gr. rått kalvkött,
6 ägg,
12 matsk. grädde,
1 ½ matsk. Agra margarin,
¼ tesk. vitpeppar,
¼ tesk. salt,
1 matsk. ansjovissås,
6 ansjovisar.

Beredning: Kalvköttet skrapas och finhackas eller drives genom kvarn. 4 äggulor vispas tillsammans med grädde, vitpeppar och salt. I denna smet nedröres kalvköttet jämte en matsked ansjovissås, varpå alltsammans hälls i en form, som smorts med margarin och beströts med rivebröd. Ovanpå läggas de sex ansjovisarna, fläktat och skurna i fina strimlor. Två ägg uppvispas med grädde och hällas över. Gräddas och serveras genast.

RULLTARTA.

4 ägg,
4 rågade matsk. socker,
4 " mjöl,
2 tesk. bakpulver,
1 matsk. Agra margarin,

Till fyllning: Chokladkräm (event. gelé eller sylt).

Beredning: Alla ingredienserna utom margarinet arbetas raskt tillsammans. Smeten hälls ut på en med margarinet smord långpanna (ej alltför stor), och gräddas i god ugnsvärme om-

kring 7 minuter, varefter den stjälpes upp på ett sockrat papper, överbreddes med krämen och rullas. Allt detta måste ske mycket hastigt.

CHOKLADKRÄM

TILL FYLLNING AV TÄRTOR.

1 matsk. Agra margarin,
½ matsk. vetemjöl,
1 kkp god mjölk eller grädde,
½ kaka kokchoklad,
1 äggula,
socker efter smak.

Beredning: Margarin, mjöl och vätska kokas. Chokladkakan brytes och löses i något vatten samt tillsättes. När krämen svalnat något, iröres äggulan och event. socker.

VÄFFLOR.

100 gr. mjöl,
2 ägg,
½ tesk. salt,
1 matsk. Agra margarin (smält),
1 ½ kkp mjölk,
3 tesk. bakpulver.

Beredning: Sammanblanda de torra ingredienserna, vispa äggulorna i mjölken, nedrör vätskan litet i taget samt tillsätt därefter det smälta margarinet. Sist nedskäras de till skum kraftigt slagna äggvitorna. Användes nytt väffeljärn, måste det på förhand vara smort med margarin.

FISKFÄRS.

- 1 djup tallrik skrapad fisk,
- 2 strukna matsk. potatismjöl,
- 1 struken matsk. salt,
- ½ lit. gräddmjölk,
- 1 ägg,
- 100 gr. Agra margarin.

Beredning: Fisken fjällas, urtages och sköljes på vanligt sätt, skäres längs efter ryggraden samt torkas väl med en handduk. Fiskköttet avskrapas väl från skinn och ben, stötes tillsammans med potatismjölet och margarinet samt påspädes med gräddmjölken, en matsked i taget, med 3 à 4 min. mellanrum. Stötningen och rörningen av denna fiskfärs tar omkring 50 minuter. Skinn och ben sätts över elden i kallt vatten att koka ¾ timme och silas som vanlig buljong. Denna fiskbuljong kan användas vid kokning av fiskbullar.

Färsen fylls i en form, smord med margarin, överbindes med papper och kokas i vattenbad omkring 1 timme.

FISKTIMBALER.

- 1 matsk. Agra margarin,
- 2 matsk. vetemjöl,
- 2 dclit. grädde.
- 1 dclit. mjölk,
- 1 knivsudd cayenne,
- hummer, sparris eller ärter.
- salt efter smak.

Beredning: Margarin, mjöl och vätska läggas i en kastrull och få koka i 10 minuter. Därefter

tillsätts hummer (resp. sparris eller ärter), peppar och salt. Formarna smörjas och beklädas med fiskfärs enligt föregående recept. I mitten lägges stuvningen och överst ett lager av fiskfärs. Formarna överbindas med papper, smort med margarin, och kokas i vattenbad omkring 25 minuter.

MUFFINS.

- 275 gr. vetemjöl,
- 3 tesk. Agra margarin (smält),
- 1 ägg,
- 1 tesk. salt,
- 3 tesk. socker,
- 1 ½ kkp mjölk,
- 3 tesk. bakpulver.

Beredning: Sammanblanda alla de torra ingredienserna. Nedrör därefter mjölk och ägg, väl sammanvispade, och sist det smälta margarinet. Smeten hälls i smorda formar och gräddas i god ugnsvärme omkring 25 minuter.

HAVREKÅX.

- 500 gr. pressade havregryn,
- 500 gr. vetemjöl,
- ½ lit. god mjölk,
- 125 gr. Agra margarin,
- 4 matsk. socker,
- 2 ½ tesk. bakpulver.

Beredning: Havregrynen läggas i blöt dagen innan. Margarinet röres med sockret och tillsättes blandningen jämte vetemjölet och bakpulvret. Degen kavlas ut till en kaka av unge-

får 1 cm. tjocklek, varefter runda kakor uttagas och naggas med en gaffel samt gräddas i god ugnsvärme. (En utmärkt smörgåskäx).

FÄRSERADE TOMATER.

8 medelstora tomater,
Färs: 100 gr. kalvkött,
100 gr. oxkött,
50 gr. späck,
1 ägg,
salt, vitpeppar, tomatpuré, gräddmjölk,
2 matsk. hackad lök,
2 matsk. Agra margarin.

Beredning: Tomaterna putsas, sköljas och få rinna av väl. De naggas härefter med fin silvergaffel, och en del av innanmätet tages ur, så att man kan få rum att fylla dem med köttfärsen. Till denna tvättas köttet och males 4 gånger genom köttkvarnen tillsammans med späcket. Färsen stötes sedan fin i en stenmortel, och under tiden inblandas ägget och kryddorna, även den i margarin frästa löken. Färsen spådes med tomatpuré, som man pressat ur det urtagna innanmätet, samt med mjölk, tills den blir lagom lös. Färsen fylls i tomaterna, dessa ställas i en väl smord panna (margarin) och få steka i medelvarm ugn omkring 15 minuter. Ett serveringsfat beklädes med salladsblad, och tomaterna läggas en på varje blad.

Om man så vill, kan man servera denna rätt med kokt ris, som då prydligt upplägges på samma fat.

SPENATPUDDING.

3 hg. spenatblad,
1 kkp stöta skorpor,
2 „ mjölk eller buljong,
4 ägg,
salt och socker efter smak,
100 gr. Agra margarin.

Beredning: Bladen torrförvällas tillsammans med socker och salt i en kastrull (tar ungefär 10 min.), varefter de finhackas. Skorporna stötas väl och blandas med mjölken och spenaten. Äggulorna nedröras en i sänder i blandningen och sist de väl uppvispade äggvitorna. Gräddas i vattenbad omkring 35 minuter.

Margarinet skiras och serveras såsom sås.

SOCKERKAKA MED CACAO.

4 ägg,
3 dclit. socker,
3 „ skirat Agra margarin,
3 tesk. bakpulver,
4 dclit. vetemjöl,
1 ½ dclit. mjölk,
1 ½ matsk. vaniljsocker,
2 matsk. cacaoapulver.

Beredning: Äggulor och socker röras vitt och poröst. Sedan nedröres mjölken, det något av-svalnade margarinet, och mjölet, blandat med bakpulvret. Vitorna slås till skum och nedskä-ras. Ungefär tredjedelen av smeten hålles i en spillkum och i denna smet blandas försiktigt cacaoapulvret. Den övriga delen av smeten smak-

sättes med vaniljsockret. I en väl smord och brödbeströdd form lägges varvis vanilj- och chokladsmet i tre eller fem varv. Vaniljsmet överst och nederst. Kakan gräddas omkring 1 ½ timme i medelvarm ugn.

DUBBLA SANDWICHES.

1 st. mörkaste formrårbröd (ankarstock),
1 st. formvetebröd,
300 gr. melange,
½ hg. salt kött
1 „ schweizerost,
½ „ rökt lax,
1 st. fint hackat ägg,
persilja, fint hackad.

Beredning: Formbröden skäras på längden i tunna skivor och läggas i en stapel med mellanlägg av melange och kallskuret (även skivornas undre sidor måste vara bestrukna med melange, i annat fall hänger stapeln ej samman). Man turar om med de olika sorterna, t. ex. på följande sätt: Första skivan mörk, med salt kött. Andra skivan vit, med hackad persilja. Tredje skivan mörk, med fint hackat ägg. Fjärde skivan vit, med lax, o. s. v., så att det hela i tvärsnitt bildar en vacker randning. Den understa och den översta skivan bör vara av mörkt bröd; de bestrykas med melange endast på "inre" sidan.

Hela stapeln får ligga i press mellan två skärbräden en timme; den skäres därefter tvärs över i tunna skivor, som jämnas av och läggas upp.

FILÉ à la OSCAR.

1 kg. benfritt kalvkött (steken),
salt, vitpeppar.

Till stekning:

2 matsk. melange.

Till säs:

2 matsk. melange,

1 ½ „ mjöl,

3—4 delit. tunn grädde,

1 st. ¼-burk hummer,

1 „ „ „ sparris (jämte spadet),

salt, socker, vitpeppar.

Beredning: Köttet skäres i 1 cm. tjocka skivor, som bultas lätt, saltas och peppras, stekas i melange och uppläggas på varmt fat.

Smör och mjöl fräsas tillsammans och utröras med sparrisspad och grädde samt får koka ordentligt. Sparris och hummer iläggas, varefter säsen kryddas efter smak och hälles över det upplagda köttet.

MOCKAKAKA.

4 ägg,

4 matsk. socker,

4 „ vetemjöl,

1 kkp melange (smält),

2 tesk. bakpulver.

Kaffekräm:

kaffe-extrakt (50 gr. kaffe, 2 delit. vatten).

2 hg. melange,

4 matsk. socker,

Till garnering:

10 st. sötmandlar.

Beredning: Alla ingredienserna till sockerkakan röras tillsammans hastigt och hällas i en rund form, som smorts med melange. Gräddningen tar i medelmåttig ugnsvärme ungefär en halv timme.

Melangen till kaffekrämen tvättas väl (en bit soda, stor som en ärtä, löst i vattnet, underlättar ursaltningen) och röres med kaffeextraktet, som på förhand kokats och silats, samt med sockret.

Sockerkakan klyves och bestrykes med krämen. Med pappersstrut eller garneringsträtt utpresas resten av kaffekrämen i rutor på kakan.

Sist beströs det hela med fint hackad sötmandel.

SMÖRDEG.

Till 1 delit. vatten sättes under rörning så mycket vetemjöl, att det bildar en stadig deg. I denna inkavlas halva vikten melange. Vid inkavlingen går man tillväga på följande sätt: Degen kavlas ut till en fyrkant, omkring 1 ½ cm. tjock. På mitten lägges den väl urtvättade melangen, och degens fyra hörn vikas däröver, var efter degen med en kavel klappas ut till en fyrkant, som vikes i tre delar som en serviette. Utklappning och vikning upprepas, tills degen blir blank och smidig. Blir den för lös, gör man en stunds uppehåll mellan kavlingarna.

Gräddas i god ugnsvärme.

Agra



VÄXT