

LENA OLSONS
MAJONNÄS



LENA OLSONS
MAJONNÄS

DENNA MAJONNÄS har länge prövats av husmödrar bland mina umgängesvänner och då under hand även andra personer blivit intresserade måtte den tydligen ha marknad för sig, varför jag vågar hoppas att den nu, även i den allmänna handeln, skall finna vänner.

Det typiska för denna majonnäs är, att den är koncentrerad, dryg och hållbar. Vidare äger den en viss säregen frisk smak och lukt. Den lämpar sig, förutom vid tillredningar av sallader och såser för det finare bordet med fördel även i vardagslag till enklare rätter som kall fisk, kalla köträtter, sill i alla former, ägg, brynta fiskbullar, korvsorter, syltor m. m. samt sist men icke minst vid tillvaratagandet av allehanda små rester, vilka med majonnässåsens hjälp i all hast kunna beredas till en god rätt med pikant smak.

Majonnäsen kan ju användas precis som den är som krydda, t. ex. på bräckta ägg, kallt stekt fläsk och för smaksättning av bl. a. varma fisksåser, men sin huvudsakliga användbarhet har den dock i utrört skick som sås. Den spådes med grädde och olja eller enbart grädde, allt efter smak. Tag t. ex. 2 mtsk. ur glasburken och blanda väl med $1\frac{1}{2}$ dl. tjock grädde samt om man så vill — 1 à 2 matsk. olja. Grädden kan vara söt eller sur. Som till sill är det f. ö. bättre med sur grädde. Har man endast tillgång på tunn grädde, t. o. m. om den är konserverad, kan det även gå för sig.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Försäljes i prover och parti från:

Lena Olson & Son

Roslags-Näsby - Telefon 393

TYPO PRESS



1929

LENA OLSONS
MAJONNÄS



LENA OLSONS
MAJONNÄS

DENNA MAJONNÄS har länge prövats av husmödrar bland mina umgängesvänner och då under hand även andra personer blivit intresserade måtte den tydligen ha marknad för sig, varför jag vågar hoppas att den nu, även i den allmänna handeln, skall finna vänner.

Det typiska för denna majonnäs är, att den är koncentrerad, dryg och hållbar. Vidare äger den en viss säregen frisk smak och lukt. Den lämpar sig, förutom vid tillredningar av sallader och såser för det finare bordet med fördel även i vardagslag till enklare rätter som kall fisk, kalla köträtter, sill i alla former, ägg, brynta fiskbullar, korvsorter, syltor m. m. samt sist men icke minst vid tillvaratagandet av allehanda små rester, vilka med majonnässåsens hjälp i all hast kunna beredas till en god rätt med pikant smak.

Majonnäsen kan ju användas precis som den är som krydda, t. ex. på bräckta ägg, kallt stekt fläsk och för smaksättning av bl. a. varma fisksåser, men sin huvudsakliga användbarhet har den dock i utrört skick som sås. Den spådes med grädde och olja eller enbart grädde, allt efter smak. Tag t. ex. 2 mtsk. ur glasburken och blanda väl med $1\frac{1}{2}$ dl. tjock grädde samt om man så vill — 1 à 2 matsk. olja. Grädden kan vara söt eller sur. Som till sill är det f. ö. bättre med sur grädde. Har man endast tillgång på tunn grädde, t. o. m. om den är konserverad, kan det även gå för sig.

Jag lämnar å omstående sida förslag till några enkla anrättningar. Försök en av dessa att börja med. Sedan är det bara att variera i det oändliga! Majonnäsen kan icke förfaras; den är dryg och därigenom billig.

Högaktningsfullt

EMMA-LENA OLSON.

Försäljes i prover och parti från:

Lena Olson & Son

Roslags-Näsby - Telefon 393



**Legym-
sallad.**

3 matskedar Majonnäs.
2 deciliter tjock grädde.
1 burk ärter.
 $\frac{1}{2}$ burk små, goda morötter.
1 tomat.

Majonnäsen röres några varv i en skål och blandas därefter med grädden. Ärtor och morötter slås upp på sikt och få avrinna väl, varefter de nedröras i såsen. Hälles i glasskål och garneras med tomater.

**Makaroni-
sallad.**

1 hekto makaroner.
2 liter vatten.
1 dessertsked salt.
1 hekto färsk gurka.
2 à 3 medelstora tomater.

Sås som föregående. Makaronerna läggas i kokande saltat vatten och få koka mjuka (20 à 25 min.). Vattnet avhålles, makaronerna sköljas flera gånger i kallt vatten, uppläggas på sikt, få avrinna mycket väl, varefter de skäras i 3 cm. långa bitar och nedblandas i såsen tillsammans med den i tärningar skurna gurkan och de i klyftor skurna tomaterna. Hälles i glasskål, garneras med tomater och grovt hackad persilja.

**Rest-
sallad.**

Några kalla potatisar.
Överblivet kött eller fisk.
Gurka, färsk eller inlagd.
Litet capris. Rödbeta
Eller vad man hava kan.

Sås och beredning som föregående. Dill eller persilja ovanpå.

**Sill i
Majonnäs.**

En dryg matsked Majonnäs
1 deciliter tjock grädde.
1 salt sill (av prima kvalitet).
1 knippa gräslök eller 1 stor rödlök.

Sillen urvattnas, befrias från skinn och ben, inklappas i duk, skäres i smala bitar och placeras på sitt fat. Löken hackas fint och en del därav lägges mellan sillhalvorna. Grädden blandas med majonnäsen och bredes ovanpå sillen, resten av löken strös över.

Anm. Om rödlök användes bör man för bibehållande av färgen, fukta den med några droppar ättika.

**Ägg i
Majonnäs.**

1 dryg matsked Majonnäs.
1 deciliter tjock grädde.
4 ägg.
1 salladhuvud.
1 tomat eller 1 hekto räkor.

Salladsbladen sköljas noga, inklappas lätt i duk och läggas på fat. Äggen kokas 8—10 minuter, få kallna, skalas och delas på längden. En ägghalva placeras på varje blad. Grädden vispas och blandas med majonnäsen, varefter den spritsas över äggen. Garneras med tomat eller räkor.