

LENAS MAJONNÄS

LENAS MAJONNÄS är koncentrerad och hållbar, varför den alltid bör finnas i varje husmoders skafferi, då densamma, förutom sin lämplighet vid tillredning av finare sallader och såser, med fördel kan användas vid tillvaratagandet av kött-, fisk- och grönsaksrester.

LENAS MAJONNÄS spädes med grädde och olja, eller enbart grädde, allt efter smak. Tag t. ex. 2 matskedar majonnäs, rör den smidig i en skål, tillsätt 1 del tjock grädde (söt eller sur) och 1—2 matsk. olja. Blandas väl.

Här nedan följa några recept som kunna varieras efter smak och tillgångar.

Legymsallad.

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

Majonnäsen röres smidig i en skål, varefter grädden tillsättes. Ärtor och morötter slås upp på sikt och få avrinna väl, varefter de nedröras i såsen. Hälles i glasskål och garneras

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

2 a 3 medelstora tomater.

Sås som föregående. Makaronerna läggas i kokande saltat vatten och få koka mjuka (20—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.



Vänd!

1949

LENAS MAJONNÄS

LENAS MAJONNÄS är koncentrerad och hållbar, varför den alltid bör finnas i varje husmoders skafferi, då densamma, förutom sin lämplighet vid tillredning av finare sallader och såser, med fördel kan användas vid tillvaratagandet av kött-, fisk- och grönsaksrester.

LENAS MAJONNÄS spädes med grädde och olja, eller enbart grädde, allt efter smak. Tag t. ex. 2 matskedar majonnäs, rör den smidig i en skål, tillsätt 1 del tjock grädde (söt eller sur) och 1—2 matsk. olja. Blandas väl.

Här nedan följa några recept som kunna varieras efter smak och tillgångar.

Legymsallad.

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

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

Makaronisallad.

- 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—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.



Vänd!

1949

Restsallad.

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 Lenas Majonnäs.
1 deciliter tjock sur grädde.
1 salt sill (av prima kvalité).
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 den rörda majonnäsen och breddes 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 salladshuvud.
1 tomat eller 1 hg. räkor.

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

Se till att Ni alltid har

Lenas Majonnäs

i Edert skafferí!

Då kan Ni i en handvändning tillreda läckra rätter.