

RECEPT-*nytt* MED **AXA HAVREGRYN**



Det kan ju många gånger vara roligt att kunna bjuda på något nytt, inte minst om man samtidigt får något, som är prisbilligt.

Tag vara på dessa recept och prova dem genast!

De äro komponerade av "Bullen" Berglund speciellt för AXA havregryn.

AXA Soppa.

Koka 75 gram AXA havregryn med 4 tekoppar vatten. Sila sedan. Blanda den fränsilade vätskan med 4 tekoppar god buljong och 1 tekopp kokande mjölk. Låt koka upp, salta och peppra, tag det av elden och låt 50 gram kallt smör smälta i soppan. Vispa upp 2 äggulor med 4 matskedar grädde i sopp-skålen och slå den heta soppan under vispning över. Garnera soppan efter tycke och smak med exempelvis förvällda spenatblad, strimlor av tunga, morötter, hönskött, svamp eller hackad persilja.

AXA Köttbullar.

1 kaffekopp AXA havregryn får svälla med 1 tekopp mjölk i 1 timme. Blanda sedan i $\frac{1}{2}$ kilo fläskfärs, 1 äggula samt lök, salt och vitpeppar efter smak. Arbeta smeten väl, låt den stå och svälla ytterligare $\frac{1}{2}$ timme, forma den sedan till bullar och stek dessa i gott smör.

AXA Fläskpannkakor.

Låt 2 tekoppar AXA havregryn svälla $\frac{1}{2}$ timme tillsammans med 2 tekoppar kall mjölk. Blanda sedan i 2 hela ägg, litet salt och socker efter smak. Fräs upp 2 hekto lättrimmat sidfläsk skuret i små tärningar och blanda sedan dessa

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

omröring. Blanda i 50 gram kallt smör. Tillsätt sedan under fortsatt omröring och i små kvantiteter chokladmjölken. Slå upp smeten, genast den är blandad, i smörad och sockrad form, och ställ denna först att svalna och sedan kallt. Stjälp upp före serveringen och garnera med vispad grädde.

AXA Kex.

Låt 2 hekto AXA havregryn svälla i 1 deciliter mjölk. Blanda 50 gram vetemjöl med $\frac{1}{2}$ tesked bikarbonat. Blanda detta med havregrynen och tillsätt dessutom $\frac{1}{2}$ tesked salt, 5 matskedar socker, 1 hekto smält smör, $\frac{1}{2}$ kaffekopp grädde och korinter efter smak, dock ganska rikligt. Arbeta degen väl, kavla ut den tunt, nagga den och tag med mått ut runda kakor i form av små spisbrödsbakor. Grädda på smord plåt i medelvarm ugn.

Eftertryck förbjudes.



RECEPT-*nytt*

MED

AXA HAVREGRYN



Det kan ju många gånger vara roligt att kunna bjuda på något nytt, inte minst om man samtidigt får något, som är prisbilligt.

Tag vara på dessa recept och prova dem genast!

De äro komponerade av "Bullen" Berglund speciellt för AXA havregryn.

AXA Soppa.

Koka 75 gram AXA havregryn med 4 tekoppar vatten. Sila sedan. Blanda den fränsilade vätskan med 4 tekoppar god buljong och 1 tekopp kokande mjölk. Låt koka upp, salta och peppra, tag det av elden och låt 50 gram kallt smör smälta i soppan. Vispa upp 2 äggulor med 4 matskedar grädde i soppskålen och slå den heta soppan under vispning över. Garnera soppan efter tycke och smak med exempelvis förvällda spenatblad, strimlor av tunga, morötter, hönskött, svamp eller hackad persilja.

AXA Köttbullar.

1 kaffekopp AXA havregryn får svälla med 1 tekopp mjölk i 1 timme. Blanda sedan i $\frac{1}{2}$ kilo fläskfärs, 1 äggula samt lök, salt och vitpeppar efter smak. Arbeta smeten väl, låt den stå och svälla ytterligare $\frac{1}{2}$ timme, forma den sedan till bullar och stek dessa i gott smör.

AXA Fläskpannkakor.

Låt 2 tekoppar AXA havregryn svälla $\frac{1}{2}$ timme tillsammans med 2 tekoppar kall mjölk. Blanda sedan i 2 hela ägg, litet salt och socker efter smak. Fräs upp 2 hekto lättrimmat sidfläsk, skuret i små tärningar, och blanda sedan dessa i smeten. Grädda sedan tunna pannkakor av denna smet på pannkakslagg i hälften smör och hälften fläskfrott, men tänk på att gräddningen inte får ske för fort och att lågan inte får vara för kraftig. Servera pannkakorna riktigt varma och fräsiga.

AXA Havrechoklad.

Smält 1 hekto strösocker och 2 hekto blockchoklad i $\frac{3}{4}$ liter het mjölk. Koka 60 gr. AXA havregryn med 1 tekopp vatten i 3 à 4 minuter under omröring. Blanda i 50 gram kallt smör. Tillsätt sedan under fortsatt omröring och i små kvantiteter chokladmjölken. Slå upp smeten, genast den är blandad, i smörad och sockrad form, och ställ denna först att svalna och sedan kallt. Stjälp upp före serveringen och garnera med vispad grädde.

AXA Kex.

Låt 2 hekto AXA havregryn svälla i 1 deciliter mjölk. Blanda 50 gram vetemjöl med $\frac{1}{2}$ tesked bikarbonat. Blanda detta med havregrynen och tillsätt dessutom $\frac{1}{2}$ tesked salt, 5 matskedar socker, 1 hekto smält smör, $\frac{1}{2}$ kaffekopp grädde och korinter efter smak, dock ganska rikligt. Arbeta degen väl, kavla ut den tunt, nagga den och tag med mått ut runda kakor i form av små spisbrödsbakor. Grädda på smord plåt i medelvarm ugn.

Eftertryck förbjudes.



