

N:o 12.

UTDELAS GRATIS!

RECEPT
Å
FISKRÄTTER

utgivna av

Göteborgs Fiskhandlareförening
(i minut)



Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

KÖP DIREKTS

långtidspastöriserade mjölk och grädde

Tel. 40809/44979 - 44978



.1928

N:o 12.

UTDELAS GRATIS!

RECEPT
Å
FISKRÄTTER

utgivna av

Göteborgs Fiskhandlareförening
(i minut)



KÖP DIREKTS

långtidspastöriserade mjölk och grädde

Tel. 40809/44979 - 44978



Den erfarna Husmodern vet, att ELIT EXTRA, det utomordentligt välsmakande smörblandade margarinet, rätt använt vid tillagningen av fiskrätter, lämnar samma resultat som prima mejerismör men endast kostar ungefär hälften mot detta.

Margarinfabrikernas Försäljningsaktiebolag.

Kokt Makrill.

(6 personer)

Ingredienser: 2 kg. makrill, 1 knippa persilja, 1 hg. smör (margarin), 1 citron, 1 lök, ättika, salt och peppar, 2 mtsk. mjöl.

Beredning: Fisken rensas och urtages. Rom och lever tillvaratagas. Sedan fiskarna hastigt sköljts och inklappats i ett par timmar, kokas den i saltat vatten i 10 à 12 minuter. Den får ej koka hastigt utan endast småputtra. När fisken kokar, tillsättes litet ättika och finhackad lök.

I en kastrull fräses smöret med mjölet, och spad tillsättes. Såsen avslutas med citronsaften samt den finhackade persiljan.

Ålroulade.

Små ålar flås, och benet tages ut. Ingnides med salt och få ligga en stund, varefter de avtorkas. Överströs med hackad persilja samt något hackad kapris. Benfri anjovis lägges efter längden på ålen. Varje så beredd fläkt ål rullas runt ett hårdkokt ägg. Hela rullen ombindes på båda hållen. Rouladerna läggas i en handduk, och denna nedlägges i kokande vatten, tillsatt med salt, vinättika, hela pepparkorn, dillkvistar och ett par lagerblad.

Får koka i 30 minuter. Handduken upptages och lägges i en skål. Det heta spadet slås över, och häri få rouladerna kallna.

Då de kallnat öppnas handduken, och rouladerna befrias från trådarna. Skäras på tvären i tunna skivor som läggas upp vackert och garneras med rödbetor och gurkor.

Serveras med skarpsås eller endast ättika eller med potissallad.

Gratinerad kokt fisk.

(6 personer)

Ingredienser: 0,5 lit. kokta fiskrester, 0,5 lit. mjölk, 3 matskedar vetemjöl, 1 hg. margarin, 3 à 4 matskedar riven ost, salt och peppar.

Beredning: Hälften av margarinet fräses med mjölet, och mjölken spädes på. Häri lägges fisken och smeten, som bör vara tjock, avsmakas med peppar och salt. Lägges i en eldfast form eller på ett fat, som tål värme. Överströs med osten och pålægges klickar av margarinet.

Gräddas i ugn tills ytan blivit gulbrun. Serveras med smält smör och kokt potatis.

En i all sin enkelhet god fiskrätt.

Ångkokt salt sill med potatis.

Ingredienser: 2 à 3 salta sillar, 1 mtsk. margarin, 1 knippa dill (eller persilja), 1 lit. potatis.

Beredning: Sillen rensas och vattenlägges. Ryggben, huvud och stjärt borttagas, varefter sillhalvorna läggas i en form. Margarinet och dillen läggas på sillen, och ett papper bindes över formen. Potatisen lägges i en gryta med vatten och salt (1/2 mtsk.) och formen ställes ovanpå potatisen. Ett lock lägges över grytan, och potatisen får koka, tills den känns mjuk, då även sillen är färdig. Serveras med det spad, som bildats i formen, som sås.

KÖP
Ångbageri A.-B. Rosenlunds BRÖD

Försäljes i JAMAB:s, ÅSEN & JORDHAMMARS samt

ARLAS mjölkbutiker.

Huvudaffär: Rosenlundsgränd 1, vid Fisktorget. Telefon 6026

Kräftsoppa.

(6 personer)

Ingredienser: 1 tjog kräftor, 2 hg. smör (margarin), 4 matskedar vetemjöl, 1 finskuren lök, 1 kaffekopp fina morotstrimlor, 1 kaffekopp ärter, 2 matskedar finskuren persilja, 1 kaffekopp grädde, 2 lit. buljong.

Beredning: Kräftorna kokas som vanligt. Stjärtarna och de större klorna rensas, och innehållet för övrigt fördelas i tallrikarna. Magarna urtagas och kastas bort.

Allt det övriga stötes i en stenmortel och blandas med buljongen, varpå alltsammans får koka upp och sedan sakta koka några minuter. Silas.

Soppan sättes åter på med morötterna, ärtarna, löken samt persiljan och får koka, tills allt detta är färdigt. Avsmakas med salt och peppar samt en aning socker.

I en kastrull fräses smöret med mjölet, den kokande soppan slås på, litet i sänder. Får ett uppkok.

Strax innan soppan serveras, slås grädden i.

Handelsaktiebolaget A. M. Gabrielson

GÖTEBORG

**TELEFONER: 33935 33974
33955 33993**

försäljer i parti:

alla slags Salt Sill och Salt Fisk

Vårspillånga - Matjessill - Sillfiléer - Ostronsill