

Bepröfvade recept.

(4 pers.)

*Utskrifna och utprovade af fröken Thora Holm, hemkonsulent
i Stockholm.*

Morotspuré.

4 à 5 morötter
1¹/₂ lit. vatten
1 msk. smör

2 msk. mjöl
2 st. Maggi's Buljong-Tärningar, salt, peppar.

Morötterna skrapas, sköljas och skäras i bitar, som kokas mjuka, hvarefter de passeras. Smör och mjöl fräsas, purén påspädes, de i hett vatten upplösta Maggi's Buljong-Tärningar tillsätts och soppan afsmakas.

Falsk fiskfärs.

1 msk. smör
4 » mjöl
1¹/₂ kkpr mjölk

4 ägg
1 tsk. salt
några droppar Maggi's Krydda.

Smör och mjöl fräsas, mjölken påspädes och smeten får koka några min. tills den blifvit tjock. När den svalnadt nedröras äggulorna, en i sänder, jämte saltet och kryddan. Hvitorna slås till hårdt skum och nedskäras försiktigt tills allt är väl blandadt. Massan hälls i en väl smord och brödbeströdd hålförm samt gräddas i vattenbad i ugn omkring 25 min. Uppstjälpes och serveras med kräft- eller hummersås.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

1¹/₂ tsk. mjöl
1¹/₄ lit. vatten
1 äggula

1 tsk. salt
några droppar Maggi's Krydda.

Den kokta och i skifvor skurna potatisen upplägges på ett fat. Af smör, mjöl och vatten göres en tjock sås, hvari äggulan nedblandas och hvilken afsmakas med kryddorna samt hälls öfver potatisen på fatet.

Bepröfvade recept.

(4 pers.)

Utskrifna och utprovade af fröken Thora Holm, hemkonsulent i Stockholm.

Morotspuré.

4 à 5 morötter
1¹/₂ lit. vatten
1 msk. smör

2 msk. mjöl
2 st. Maggi's Buljong-Tärningar, salt, peppar.

Morötterna skrapas, sköljas och skäras i bitar, som kokas mjuka, hvarefter de passeras. Smör och mjöl fräsas, purén påspädes, de i hett vatten upplösta Maggi's Buljong-Tärningar tillsätts och soppan afsmakas.

Falsk fiskfärs.

1 msk. smör
4 » mjöl
1¹/₂ kkpr mjölk

4 ägg
1 tsk. salt
några droppar Maggi's Krydda.

Smör och mjöl fräsas, mjölken påspädes och smeten får koka några min. tills den blifvit tjock. När den svalnadt nedröras äggulorna, en i sänder, jämte saltet och kryddan. Hvitorna slås till hårdt skum och nedskäras försiktigt tills allt är väl blandadt. Massan hälls i en väl smord och brödbeströdd hålförm samt gräddas i vattenbad i ugn omkring 25 min. Uppstjälpes och serveras med kraft eller hummersås.

Potatissalad.

³/₄ lit. kall, kokt potatis
2 msk. smör
1¹/₂ msk. mjöl
¹/₄ lit. vatten
1 äggula

1 tsk. hackad lök
ättika, socker, salt, peppar,
några droppar Maggi's Krydda.

Den kokta och i skifvor skurna potatisen upplägges på ett fat. Af smör, mjöl och vatten göres en tjock sås, hvari äggulan nedblandas och hvilken afsmakas med kryddorna samt hälls öfver potatisen på fatet.

