

## Fiskrätter.

### Sillrullader.

- 5 salta sillar.
- $\frac{1}{2}$  tesked starkpeppar.
- 1 » socker.
- 1 » senap.
- 2 finhackade lökar.
- 2 kkpp. ättika.
- 1 rödbeta.

Sillarna vattläggas ett dygn, rensas (ryggbenet tages bort) och varje sillhalva skäres itu. Rödbetan skalas och kokas mjuk. På varje sillbit lägges en rödbetsskiva samt kryddor, varefter den rullas ihop och lägges ner i en kastrull eller stekpanna. En lag av ättika, vatten och kryddor samt lök hälls över. Rulladerna få sakta koka färdiga och serveras med stuvad potatis till middag.

### Inlagd strömming eller färsk sill.

- 50 st. strömmingar.
- $1\frac{1}{2}$  l. ättika.
- $1\frac{1}{4}$  matsked stött starkpeppar.
- $1\frac{1}{4}$  » » vitpeppar.
- 1 » » riven ingefära.
- 1 tesked stötta nejlikor.
- 16 lagerbärsblad.
- $1\frac{1}{2}$  matsked salpeter.
- 3 kkpp. salt.
- $1\frac{1}{2}$  kkp. socker.

Strömmingarna sköljas i ättiksblandat vatten, samt nedläggas i en kruka med salt, socker och kryddor mellan varje varv strömming. Ovanpå lägges ett trälock, som ligger tätt mot strömmingarna, och ovanpå locket en tyngd. Om ungefär en månad bildas en stark lake och då kunna strömmingarna börja användas. Serveras

# Ur KB:s samlingar

## Digitaliserad år 2021



National Library  
of Sweden

med vatten och salt 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. Har man råd att lägga litet smör ovanpå sillen, bliva både sillen och såsen bättre.

### Kabeljopudding.

- 3 dl. risgryn.
- $2\frac{1}{2}$  l. mjölk och vatten.
- 3 hg. kokt kabeljo.
- 1 matsked smör.

## Fiskrätter.

### Sillrullader.

- 5 salta sillar.
- 1/2 tesked starkpeppar.
- 1 » socker.
- 1 » senap.
- 2 finhackade lökar.
- 2 kkpp. ättika.
- 1 rödbeta.

Sillarna vattläggas ett dygn, rensas (ryggbenet tages bort) och varje sillhalva skäres itu. Rödbetan skalas och kokas mjuk. På varje sillbit lägges en rödbetsskiva samt kryddor, varefter den rullas ihop och lägges ner i en kastrull eller stekpanna. En lag av ättika, vatten och kryddor samt lök hälls över. Rulladerna få sakta koka färdiga och serveras med stuvad potatis till middag.

### Inlagd strömming eller färsk sill.

- 50 st. strömmingar.
- 1 1/2 l. ättika.
- 1 1/4 matsked stött starkpeppar.
- 1 1/4 » » vitpeppar.
- 1 » » riven ingefära.
- 1 tesked stötta nejlikor.
- 16 lagerbärsblad.
- 1 1/2 matsked salpeter.
- 3 kkpp. salt.
- 1 1/2 kkp. socker.

Strömmingarna sköljas i ättiksblandat vatten, samt nedläggas i en kruka med salt, socker och kryddor mellan varje varv strömming. Ovanpå lägges ett trälock, som ligger tätt mot strömmingarna, och ovanpå locket en tyngd. Om ungefär en månad bildas en stark lake och då kunna strömmingarna börja användas. Serveras med nykokt potatis och dill.

### Ångkokt salt sill med potatis.

- 3 salta sillar.
- 1 knippa dill.
- 1 liter potatis.

Sillen rensas och vattläggas, ryggben, huvud och stjärt borttagas, varefter sillhalvorna läggas i en form. Dillen lägges på sillen, och ett papper bindes över formen. Potatisen lägges i en gryta med vatten och salt 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. Har man råd att lägga litet smör ovanpå sillen, bliva både sillen och såsen bättre.

### Kabeljopudding.

- 3 dl. risgryn.
- 2 1/2 l. mjölk och vatten.
- 3 hg. kokt kabeljo.
- 1 matsked smör.

$\frac{1}{2}$  tesked peppar.  
(3 teskedar salt).

Flottyr till formen.

Grynen skällas och kokas mjuka i mjölken och vattnet. Kabeljon kokas mjuk i rikligt med vatten, hackas och blandas med gröten. Kryddor och smör tillsätts och puddingen gräddas på vanligt sätt. Rätten lämpar sig bäst att använda, då man har rester av kabeljo och möjligen även gröt.

#### Kokt kolja med pepparrotssås.

1 kg. kolja (färsk).  
Vatten, salt.

Koljan rensas, sköljes och sättes på att koka *hel* i kokande vatten med salt i från början. Får koka sakta några minuter, varefter vattnet avhälls (användes till sås) och fisken serveras genast.

*Såsen:*

1 matsked margarin.  
2 matskedar vetemjöl.  
 $\frac{1}{4}$  l. fiskspad.  
2 matskedar peppar.  
Som vanlig sås. Se såsen till kotletterna!

#### Rökt gädda med enris och holländsk sås.

1 kg. gädda.  
1 matsked salt.  
2 matskedar margarin.  
Enris.

Gäddan rensas och sköljes mycket noga. Ryggbenet borttages, gäddhalvorna sköljas ånyo och torkas samt få ligga några minuter med saltet. Torrt enris klippes i små bitar och lägges kring kanterna på en långpanna. Gäddhalvorna penslas nu med margarin eller smör och läggas upp på ett halster eller galler. Enriset tändes på och, då det brinner överallt, skjutes plåten hastigt in i ugnen. Det slutar då upp att brinna, men i stället bildas en tät rök av enriset, som tränger in i fisken. Om en stund tändes riset på igen och förnyas om det brunnit ut. Då gäddan fått en gulbrun färg och kännes lös, då man sticker i henne, är den färdig. Bäst lämpar sig fet fisk.

*Såsen (Holländsk sås):*

2 äggulor.  
2 matskedar ättika eller citronsaft.  
2 » margarin.

1 matsked margarin.  
 $2\frac{1}{2}$  matskedar vetemjöl.  
4 dl. fiskspad.

Peppar.

Äggulorna röras försiktigt med ättikan, som får blandas i teskedsvis. Smöret smältes i en kastrull, äggulorna m. m. hällas i och alltsammans får ett uppkok. För att det icke skall skära sig bör uppkokningen ske långsamt och såsen hållas varm i vattenbad. Den vispas tills den svalnat något.

En vanlig sås göres av margarin, vetemjöl och fiskspad (huvudet och ryggbenet på gäddan kokas och spadet användes till såsen). Äggulorna, smöret och ättikan blandas däri försiktigt, tills såsen blivit jämn, och den fint stötta pepparen tillsättes.

#### Torsk-kotletter.

600 gr. torsk.  
200 » fett fläsk.  
1 tesked salt, peppar.  
 $\frac{1}{2}$  ägg.  
2 matskedar vetemjöl.  
1 dl. rivebröd.  
1  $\frac{1}{2}$  matsked fett.

Fisken rensas, sköljes, skinn och ben tagas bort. Fiskköttet och fläsket malas och blandas med kryddorna, varefter små kotletter formas av färsen. Dessa doppas i ägg och rivebröd samt stekas i fett. Serveras med sötsur sås och t. ex. stuvade nässlor, stuvad spenat eller potatissallad.

#### Torsk späckad med ansjovis.

1 kg. torsk.  
6 ansjovisar.  
 $\frac{1}{2}$  matsked salt.  
1 » smör.  
 $\frac{1}{2}$  ägg.  
 $\frac{1}{2}$  dl. rivebröd.

Torsken rensas, sköljes och ingnides med salt. På ryggen längs med ryggbenet göres en skära, ansjovisen lägges i denna och fisken ombindes med tråd på ett par ställen. Den brynes där-efter i fett i en långpanna, penslas över med ägg och beströs med rivebröd. Öses under stekningen med fett i pannan och spädes med kokande vatten. Spadet i pannan kan avredas med litet vetemjöl till sås, som kryddas och hålles över fisken, eller också serveras den med holländsk sås.

Torskollsten

- 600 gr torsk
- 200 gr fett fisk
- 1 lockert salt peppar
- 1 egg
- 2 matskalar vetemjöl
- 1 dl rivetpotatis
- 1 1/2 matskalar fett

Fäskt fiskens skinn och den tagas bort. Fäskfärdigt och fisket mallas och blandas med rivetpotatis, smör och kokt smör. Blandningen läggs i ägg och rivetpotatis samt stekas i fett. Skivorna med smör sätts och i en skivande maskin använd spånat eller potatismaskin.

Torsk späckad med anjovis

- 1 kr torsk
- 6 anjoviser
- 1 matskalar salt
- 1 smör
- 1 ägg
- 1/2 dl rivetpotatis

Torsken tvättas sköljes och tuggades med salt. I en äggvagn läggs med rivetpotatis smör och anjoviser läggs i denna och fiskens smör blandas med smör på ett stället. Den smöras där efter i fett i en jägarens pannan över med smör och bakas med rivetpotatis. Över smör läggs någon matskalar fett i pannan och smöras med kokt smör. Spåret i pannan från rivetpotatis med ett vete mjöl till säs som rivetpotatis och halles över fiskens eller också serveras den med rivetpotatis.