

Kokkonst utan år - samling av trycksaker - 5

Vardagstryck



Lättillagade

SMÖRGÅSAR

Demonstrerade vid
Fru Berg von Lindes
utställningskurs



ANSJOVISGOTT.

På en rund smörgås lägges ytterst en ring av ansjovisfilé.

Innanför denna lägges rikligt med hackad kapis.

Ett par droppar citronsaft gjutes över och man garnerar tvärt över med en fläkt citronskiva.

BÖCKLINGSMÖR MED OLIVER.

Passerade böcklingfiléer blandas med smör och av detta breddes rikligt på en rund brödbit. Ytterst garneras med skivor av färserade oliver.

VEGETARISK SMÖRGÅS.

På en rund smörgås lägges ytterst en kokt spaghetti, innanför lägges små gröna ärter. På 3 eller 4 ställen på spaghetтин garneras med tomatsås.

RÄKSMÖRGÅS.

På en avlång smörgås lägges två salladsblad, därpå lägges tätt med bananskivor och på varje sådan skiva en räkstjört.

Mellan bananskivorna spritsas majonäs.

COCKTAILSMÖRGÅS.

På små med mått uttagna
brödskivor
bredes rikligt med
senapssmör
som man blandat av lika delar senap och
smör. På varje skiva lägger man sedan en
skiva
ost.
Smörgåsarna sätts in i ugnen, så att de bliva
knapriga.

KAVIAR MED GRÄDDE OCH RÄDISOR.

På en rund smörgås bredes
kaviar.
Runt kanten spritsas
vispad grädde.
I denna ställer man tunna skivor av
rädisa
och små kvistar av
persilja.

ÄGG MED KAVIAR.

Man lägger en
äggskiva
på en något större rund smörgås. Utanför
vitan spritsar man en ring av
kaviar
och garnerar med
persilja.

MUNSBITAR.

På en smörgås lägger man
3 bananskivor
och skär smörgåsen i en trekant efter dessa.
På varje bananskiva lägges finhackad
sill
vilken garneras med små
dillkvistar.

PIQUANTE.

På en rund smörgås lägges ytterst en ring av
finhackad saltgurka,
Innanför lägges rikligt med
finhackad surstek.
Mitt på denna garneras med en klick
tomatsås.

ARARAT.

Man skär hårdkokt ägg på längden, tar bort
gulan och lägger
vitan
på en smörgås, som formas efter vitan. Man
blandar
en rå äggula
med
finhackad sill,
finhackad kapris,
finhackade rödbetor och
finhackad lök.
Denna blandning fyller man som ett litet
berg innanför vitan och pudrar över med
finhackad dill.

JÄTTERAFF.

På en rund smörgås lägger man ett
salladsblad,
därpå
en skiva kokt skinka,
som uttagits med ett glas, därpå
en flådd tomatkiva.
Över detta strös
råriven lök,
salt och peppar samt
finhackad dill.

APTITBITEN.

Man skär
kokta potatisar och
kokta rödbetor
i skivor och tager ut bitar med runda mått.
Dessa varvas sedan på rund smörgås med
vispad grädde
smaksatt med
senap
emellan. Underst och överst potatis. Ovan-
på lägges
smala sillstrimlor
i kors.

MUSSLOR MED ÄRTOR.

På en rund smörgås lägges först ett lager av
gröna ärtor.
Mitt på lägges en i smör konserverad
mussla.

BRIDGE.

Till Bridgekvällen är det trevligt om man tar ut smörgåsar med mått så att man får hjärter, ruter, klöver och spader.

De röda färgernas smörgåsar kunna täckas med t. ex.

rökt lax garnerad med dill

eller

salt kött

eller mager skinka.

De svarta färgernas smörgåsar kunna bestrykas med

leverpastej och garneras med tryffel

eller

messmör.

KEX LÄMPLIGA FÖR TÉ.

CHOKLADKEX.

På ett ej för sött kex breddes smör och därpå lägges en

chokladplakett.

Mitt på kexet garneras med ett halverat

rött cocktaillkörsbär och ett

grönt cocktaillkörsbär

skuret i fyra delar.

FRUKTKEXEN.

a)

Man lägger en
äppelskiva
på ett smörat kex och låter litet
grön eller röd fruktfärg
från mitten tära sig ut i äppelskivan.
Mitt på lägges en klick
rött gelé.

b)

På ett rikligt smörat kex ställer man
tunna skivor av äpple.
Mellan dessa garneras omväxlande med
gröna och blåa druvor,
vilka först halverats på längden och sedan
på tvären så att de ligga stadigt.

APTITKEXET.

Man blandar rört smör med
riven stark ost
och färgar detta med
grön fruktfärg.

Detta breddes rikligt på ett kex och ovanpå
lägges ett annat. Man klämmer till så att
ostmassan överallt tränger fram till kanten
och tar med en kniv bort den överflödiga
blandningen.