

Kokkonst 1918-1919 - samling av trycksaker - 6

Vardagstryck



Köttextraktet

kan användas till en mångfald soppor och andra rätter, där buljong behöfves. Till 1 liter vatten användas 2 téske­dar extrakt.

Vanlig hvitkål samt gula ärter blifva utmärkt goda med tillsats af köttextrakt.

Soppa af köttextrakt (4 pers.):

Tag 1 $\frac{1}{2}$ lit. kokande vatten, upplös däri 2—3 strukna téske­dar extrakt. Skär 1—3 morötter, 2 palsternackor och 1 selleri i småbitar och koka det i soppan, tills det blir mört. Salt samt hackad persilja.

Grynsoppa (4 pers.):

Koka upp 1 $\frac{1}{2}$ lit. vatten, lägg häri 75 gr. korngryn och låt dem koka väl mjuka tillsammans med sopprötter och potatis, skurna i bitar, tillsatt därefter 3 téske­dar extrakt. Salt och peppar.

Grönkål (4 pers.):

Två grönkålshufvuden rensas, sköljas och förvällas, vatt­net slås af och kålen hackas fint tillsammans med 1 $\frac{1}{2}$ matsked mjöl. 1 $\frac{1}{2}$ lit. vatten kokas upp med 2 téske­dar extrakt. Den hackade grönkålen fräses i 1 matsked smör, buljongen tillsättes, soppan får koka några minuter och afsmakas. Fin­nes ej smör, kan man använda vanlig redning.

Klar buljong.

1 lit. vatten kokas upp med 3 à 4 téske­dar köttextrakt. Serveras klar eller tillsatt med kokta makaroner.



