

Kokkonst 1918-1919 - samling av trycksaker - 7

Vardagstryck



Några recept på tillagning av klippfisk.

Stuvad klippfisk (4 pers.):

2 hg. klippfisk, 1 l. vatten, 2 msk. salt, 1 msk. smör, 2 msk. mjöl, 20 gr., $\frac{1}{2}$ l. osk. mjölk, peppar, $\frac{3}{4}$ l. potatis.

Fisken sköljes, bultas kraftigt och får ligga i vatten ett dygn, varvid vattnet bytes några gånger. Därefter upptages den, befrias från skinn och ben, skäres i bitar och påsättes med kokande salt vatten. Så fort fisken kännes mör, upptages den och får *väl* avrinna. En sås kokas av smör, mjöl och mjölk, fisken och den kokta, skalade, i bitar skurna potatisen ilägges, varefter stuvningen kryddas och får koka helt sakta omkring 20 min., innan den serveras.

Klippfisk med pepparrotssås (4 pers.):

1 kg. klippfisk, vatten, $\frac{1}{3}$ l. fiskspad och vatten, $1\frac{1}{2}$ msk. mjöl, 2 msk. riven pepparrot.

Fisken urvattnas under 2 dygn, påsättes med rikligt med kallt vatten och får koka, tills den kännes mjuk. Av en del av spadet jämte litet vatten kokas en sås, vilken avredes med mjölet, utrört i litet vatten, varefter såsen får koka några minuter. När såsen skall serveras, ilägges den rivna pepparrotten.

Pudding av klippfisk (4 pers.):

3 dl. mjöl, $\frac{1}{2}$ l. mjölk, 2 ägg, 3 hg. klippfisk, 1 knivsudd peppar.

Mjölet blandas med mjölken och får koka några minuter. När smeten svalnat, tillsättes de uppvispade äggen, kryddorna och den fint hackade fisken. Om man så vill, kan man vispa äggvitorna till hårt skum, innan de iblandas. Massan fylls i en smord form och gräddas i ugnen. Serveras med räksås.

Potatispudding med klippfisk (6 pers.):

$1\frac{1}{2}$ l. potatis, vatten, salt, 3 dl. sk. mjölk, 3 hg. överbliven klippfisk (kokt och utan ben). Till formen: 15 gr. smör, 2 msk. skorpbröd.



Potatisen råskalas och kokas. Vattnet hälls av och potatisen söndermosas väl. Den kokande mjölken tillsättes småningom, under det moset arbetas väl. Formen smörjes och beströs med skorpbröd. Sedan lägges varvvis potatismos och den kokta, i bitar skurna klippfisken. Överst mos, som beströs med skorpbröd. Gräddas i ordinär ugnsvärme 30 min.

Klippfiskpudding med gryn.

1 $\frac{1}{2}$ dl. risgryn, 125 gr., 1 $\frac{1}{4}$ l. sk. mjölk, 200 gr. fisk, peppar, 10 gr. flottyr till formen.

Risgrynen sköljas och kokas till gröt med mjölken (helst i koklåda). Klippfisken vattenlägges dagen förut, kokas, rensas och hackas samt blandas jämte kryddan i risgrynen. Massan fylles i smord form och gräddas i ugnen omkring $\frac{3}{4}$ timme. Serveras med persiljesås eller fisksås.

Lutning av klippfisk.

Till 4 kg. torkad fisk: 1) 5 l. björkaska, 15 l. vatten, 2 dl. släckt kalk, eller 2) 270 gr. soda, 15 l. vatten, 4 dl. släckt kalk.

Fisken vattenlägges en vecka i förväg, och under denna tid ombytes vattnet flera gånger, varvid fisken för varje gång väl tvättas. Luten kokas antingen av stark björkaska eller av soda jämte vatten och kalk. I förra fallet bör den koka längre och silas för att bli klar. När luten kallnat, hälls den över fisken, som bör vara väl betäckt därav. Fisken bör ligga omkring en vecka i luten, upptages sedan och sköljes samt får ligga i vatten, som ofta ombytes, ytterligare en vecka, innan den användes.

Lutfisk.

1 kg. lutfisk, 1 l. vatten, 2 msk. salt.

Fisken sköljes, vattnet uppkokas och saltas, fisken ilägges och får koka upp, varpå kastrullen lyftes åt sidan på spisen. Fisken upptages, när den kännes mjuk, och får avrinna på linne eller durkslag. Till lutfisk serveras potatis eller gröna ärtor och mjölksås.

