

Kokkonst 1918-1919 - samling av trycksaker - 9

Vardagstryck



Några recept på tillagning av klippfisk

Stuvad klippfisk. (4 pers.)

2 hg, klippfisk,
1 lit. vatten,
2 msk. salt,
1 msk. smör,
2 msk. mjöl, 20 gr.
 $\frac{1}{2}$ lit. oskum. mjölk,
Peppar,
 $\frac{3}{4}$ lit. 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,
 $\frac{1}{3}$ lit. 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 känns 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 pepparrot.

FALUN
FALU-KURIENS TRYCKERI,
1918