

Kokkonst 1918–1919 – samling av trycksaker – 18

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Matrecept.

Efterrätter:

RAGGMUNKAR UTAN MJÖL.

3 l. potatis, 1/2 kkp kokande vatten, salt, fläskflott.
Potatisen skalas och rives. Är den rivna potatisen tunn, avhålls litet vätska. Det kokande vattnet påhålls och saltet tillsättes. Stekas som plättar i het flottyr. Serveras med lingon.

KLAPPGRÖT., 4 pers.

3/4 lit. vatten, 3/4 kkp sur saft (helst lingon), 3/4 kkp socker, 3/4 kkp grovt rågmjöl.

Vattnet, saften och sockret får koka upp. Mjölet ihålles under vispning, som fortsättes tills gröten är smidig och väl kokt, omkr. en halvtimme.

DRÖMTÄRTA, 4 à 6 pers.

3 ägg, 1 kkp socker, 1 1/2 kkp manna- eller polentagryn.

Alltsammans röres till en vit och pösig smet, som gräddas i smord och brödbeströdd stekpanna till 2 eller 3 bottnar. Mellan varje gräddning urtorkas pannan och smörjes på nytt. Mellan bottnarna läggs äppelmos, sylt eller kräm. Överbredes med vispad grädde.

ENKEL SAVARIN, 4 pers.

2 ägg, 1 kkp socker, 1 msk. kallt smör, 1/2 kkp mjölk, 50 gr. vetemjöl, 1 1/2 tsk. jästpulver. Till sockerlagen: 1/2 kkp socker, 1/4 lit. vatten, 1/2 dl. madeira.

Äggulorna och sockret röras tills massan blir vit och pösig, då först smöret, sedan mjölken jämte mjölet, vari jästpulvret iblandats, tillsättes. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Smeten fylles i smord och brödbeströdd form samt gräddas i ugnen omkring 30 min. Kakan uppstjälpes och sockerlagen hålles i formen, varefter kakan stjälpes tillbaka för att draga åt sig densamma.

Serveras med vaniljsås.

VANILJSAS.

2 ägg, 2 tsk. potatismjöl, 1/2 l. vatten, 3 msk. socker, vanilj-socker eller vaniljessence efter smak.

Äggulorna, potatismjölet och sockret vispas upp i ett fat. Vattnet kokas upp och slås under vispning till äggblandningen. Alltsammans hålles tillbaka i kastrullen och får under stark vispning sjuda, men ej koka, samt slås sedan upp i ett fat och vispas tills såsen svalnat något, då vaniljessensen tillsättes, och de till hårt skum slagna vitorna försiktigt nedskäras.

TORS DAGSKAKA, 4 pers.

(Att användas i st. f. plättar och pannkaka.)

1/2 l. mjölk, 1—2 ägg, 1 tsk. salt, 2 tsk. socker, 2 dl. vetemjöl. 1/2 msk. ostlöpe. — 1 kkp äpple- eller annat fruktmos.

Beredes som vanlig plättsmet, som får svälla ungef. 2 tim. Ihålles sedan i smord form och lägges små klickar fruktmos lite överallt i formen. Gräddas i ugn och serveras i sin form.

FALSK OSTKAKA.

2 l. mjölk, 2 ägg, 2 1/2 kkp mjöl, socker efter smak vispas tillsammans. Sist iblandas en full tesked ostlöpe under omröring, varefter blandningen hålles i en panna och gräddas.

SMA KAKOR MED VANILJKRÄM.

1 ägg, 1/2 kkp socker, 1 msk. vetemjöl, 1/2 kkp potatismjöl, 1 1/2 tsk. jästpulver.

Ägg och socker röras till skum och mjölet vari jästpulvret blivit väl inblandat tillsättes.

Till varje kaka toges ungefär en tesked av degen, läggas på väl smord plåt och gräddas i god ugnsvärme. När kakorna kallnat lägger man 2 på varandra med litet sylt eller vaniljkräm som mellanlägg.

ENKEL VANILJKRÄM.

1 äggula, 1/2 msk. potatismjöl, 1 kkp vatten, 1 msk. socker, 1 tsk. vaniljessence.

EFTERRÄTT AV POTATISFLINGOR.

1/2 lit. mjölk, 150 gr. potatisflingor, 3 à 4 msk. äppelmos, ett par droppar cedroolja, 2 msk. socker, 2 ägg.

Mjölken kokas upp och hålles genast över flingorna som omrörs tills massan blivit någorlunda jämn. När smeten svalnat iröres allt det övriga. Äggulorna för sig och sist vitorna slagna till hårt skum. Massan fylles i smord form och gräddas i god ugnsvärme. Serveras med saftsås.

Soppor:

VEGETARISK TISDAGSSOPPA, 4 pers.

1/2 kålrot, 3 morötter, 2 palsternackor, 1 liten bit selleri, 1 purjolök, 1/2 lit. potatis, 2 msk. mjöl, salt och peppar.

Rotsakerna skäras i strimlor, som påsätts att koka mjuka. Soppan avredes med mjölet, utrört i litet mjölk eller vatten och avsmakas.

POTATISSOPPA, I. 4 pers.

2 l. ärtspad, 1/2 l. potatis, 1 msk. fett, 1 msk. hackad persilja, salt och peppar.

Överblivna örter spädas med vatten och avkokas, varefter örterna bortsilas. I spadet kokas sedan den råskalade potatisen, tills den blir mosig. Om soppan är för tjock, spädas den med vatten. Persiljan lägges och soppan avsmakas.

POTATISSOPPA, II. 4 pers.

1 lit. potatis, 1/2 lit. jordärtskockor, 1 bit purjolök, 2 lit. vatten, 1/2 msk. salt, 3 msk. mjöl, salt och peppar.

Potatisen och de övriga rotsakerna påsättes i kallt, salt vatten att koka mjuka varefter de passeras. Purén får ett uppkok och soppan får koka 8 min., varefter den avredes och avsmakas med kryddorna. Om man så vill uppvispas ägg och grädde i soppskålen och soppan tillslås. Till soppan kan serveras små hela jordärtskockor.

SELLERIBULJONG, 4 pers.

1 selleri, 2 palsternackor, 1 1/2 msk. fett, 1 1/2 l. vatten, salt. Rötterna sköljas, skrapas och skäras i strimlor, vilka brynas i fett tillsammans med mjölet. Vatten påspädes och soppan får koka tills rötterna äro mjuka.

GRÖNKAL.

1 grönkålshuvud, vatten, 2 à 3 msk. mjöl, spadet, salt, 1 ägg. Grönkålen kokas mjuk, hackas fint, spädas med sitt eget spad, avredes och avsmakas. Ägget hårdkokas, hackas och serveras i soppan.

BONDBÖNSSOPPA.

2 del. bondbönor, 1 1/2 lit. vatten, 1 morot, persilja, 1/3 lit. mjölk, 1 msk. vetemjöl, salt.

SVAMPSOPPA.

1 lit. i tärningar skuren, blandad svamp, 1 msk. smör, 2 lit. vatten, 3 st. morötter, 1 purjolök, 1/2 selleri, 1 litet blomkålshuvud, salt, peppar.

Svampen brynes väl i smöret samt påsättes i vattnet, saltas och får koka omkring en timme, varefter sopprötterna, skurna i strimlor tillsätts. Soppan får koka ytterligare en halv timme, varefter blomkålen fördelad i klyftor tillsättes och soppan får koka tills den blivit mjuk, då den avsmakas och serveras.

FISKSOPPA, 4 pers.

Fiskspad, sopprötter, mjölk, salt, peppar, 2 msk. vetemjöl. Sopprötterna sköljas, skrapas och skäras i strimlor, som få koka mjuka i saltat vatten. Fiskspadet får ett uppkok, sopprötterna ihållas jämte spadet, mjölken uppvispad med vetemjölet iröres, och soppan får koka några minuter, varefter den avsmakas.

