

Kokkonst 1918–1919 – samling av trycksaker – 30

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Fiskrätter.

Sillrullader.

- 5 salta sillar.
- $\frac{1}{2}$ tesked starkpeppar.
- 1 » socker.
- 1 » senap.
- 2 finhackade lökar.
- 2 kkpp. ättika.
- 1 rödbeta.

Sillarna vattläggas ett dygn, rensas (ryggbenet tages bort) och varje sillhalva skäres itu. Rödbetan skalas och kokas mjuk. På varje sillbit lägges en rödbetsskiva samt kryddor, varefter den rullas ihop och lägges ner i en kastrull eller stekpanna. En lag av ättika, vatten och kryddor samt lök hälls över. Rulladerna få sakta koka färdiga och serveras med stuvad potatis till middag.

Inlagd strömming eller färsk sill.

- 50 st. strömmingar.
- $1\frac{1}{2}$ l. ättika.
- $1\frac{1}{4}$ matsked stött starkpeppar.
- $1\frac{1}{4}$ » » vitpeppar.
- 1 » » riven ingefära.
- 1 tesked stötta nejlikor.
- 16 lagerbärsblad.
- $1\frac{1}{2}$ matsked salpeter.
- 3 kkpp. salt.
- $1\frac{1}{2}$ kkp. socker.

Strömmingarna sköljas i ättiksblandat vatten, samt nedläggas i en kruka med salt, socker och kryddor mellan varje varv strömming. Ovanpå lägges ett trälock, som ligger tätt mot strömmingarna, och ovanpå locket en tyngd. Om ungefär en månad bildas en stark lake och då kunna strömmingarna börja användas. Serveras med nykokt potatis och dill.

Ängkokt salt sill med potatis.

- 3 salta sillar.
- 1 knippa dill.
- 1 liter potatis.

Sillen rensas och vattlägges, ryggben, huvud och stjärt borttagas, varefter sillhalvorna läggas i en form. Dillen lägges på sillen, och ett papper bindes över formen. Potatisen lägges i en gryta med vatten och salt och formen ställes ovanpå potatisen. Ett lock lägges över grytan, och potatisen får koka tills den känns mjuk, då även sillen är färdig. Serveras med det spad, som bildats i formen, som sås. Har man råd att lägga litet smör ovanpå sillen, bliva både sillen och såsen bättre.

Kabeljopudding.

- 3 dl. risgryn.
- $2\frac{1}{2}$ l. mjölk och vatten.
- 3 hg. kokt kabeljo.
- 1 matsked smör.

- $\frac{1}{2}$ tesked peppar.
 (3 teskedar salt).
 Flottyr till formen.

Grynen skällas och kokas mjuka i mjölken och vattnet. Kabeljon kokas mjuk i rikligt med vatten, hackas och blandas med gröten. Kryddor och smör tillsättas och puddingen gräddas på vanligt sätt. Rätten lämpar sig bäst att använda, då man har rester av kabeljo och möjligen även gröt.

Kokt kolja med pepparrotssås.

- 1 kg. kolja (färsk).
 Vatten, salt.

Koljan rensas, sköljes och sättes på att koka *hel* i *kokande* vatten med salt i från början. Får koka sakta några minuter, varefter vattnet avhålles (användes till sås) och fisken serveras genast.

Såsen:

- 1 matsked margarin.
 2 matskedar vetemjöl.
 $\frac{1}{4}$ l. fiskspad.
 2 matskedar peppar.
 Som vanlig sås. Se såsen till kotletterna!

Rökt gädda med enris och holländsk sås.

- 1 kg. gädda.
 1 matsked salt.
 2 matskedar margarin.
 Enris.

Gäddan rensas och sköljes mycket noga. Ryggbenet borttages, gäddhalvorna sköljas änyo och torkas samt få ligga några minuter med saltet. Torrt enris klippes i små bitar och lägges kring kanterna på en långpanna. Gäddhalvorna penslas nu med margarin eller smör och läggas upp på ett halster eller galler. Enriset tändes på och, då det brinner överallt, skjutes plåten hastigt in i ugnen. Det slutar då upp att brinna, men i stället bildas en tät rök av enriset, som tränger in i fisken. Om en stund tändes riset på igen och förnyas om det brunnit ut. Då gäddan fått en gulbrun färg och kännes lös, då man sticker i henne, är den färdig. Bäst lämpar sig fet fisk.

Såsen (Holländsk sås):

- 2 äggulor.
 2 matskedar ättika eller citronsaft.
 2 » margarin.

- 1 matsked margarin.
 $2\frac{1}{2}$ matskedar vetemjöl.
 4 dl. fiskspad.
 Peppar.

Äggulorna röras försiktigt med ättikan, som får blandas i teskedsvis. Smöret smältes i en kastrull, äggulorna m. m. hällas i och alltsammans får ett uppkok. För att det icke skall skära sig bör uppkokningen ske långsamt och såsen hållas varm i vattenbad. Den vispas tills den svalnat något.

En vanlig sås göres av margarin, vetemjöl och fiskspad (huvudet och ryggbenet på gäddan kokas och spadet användes till såsen). Äggulorna, smöret och ättikan blandas däri försiktigt, tills såsen blivit jämn, och den fint stötta pepparen tillsättes.

Torskкотletter.

- 600 gr. torsk.
 200 » fett fläsk.
 1 tesked salt, peppar.
 $\frac{1}{2}$ ägg.
 2 matskedar vetemjöl.
 1 dl. rivebröd.
 1 $\frac{1}{2}$ matsked fett.

Fisken rensas, sköljes, skinn och ben tagas bort. Fiskköttet och fläsket malas och blandas med kryddorna, varefter små kotletter formas av färsen. Dessa doppas i ägg och rivebröd samt stekas i fett. Serveras med sötsur sås och t. ex. stuvade nässlor, stuvad spenat eller potatissallad.

Torsk späckad med ansjovis.

- 1 kg. torsk.
 6 ansjovisar.
 $\frac{1}{2}$ matsked salt.
 1 » smör.
 $\frac{1}{2}$ ägg.
 $\frac{1}{2}$ dl. rivebröd.

Torsken rensas, sköljes och ingnides med salt. På ryggen längs med ryggbenet göres en skära, ansjovisen lägges i denna och fisken ombindes med tråd på ett par ställen. Den brynes därefter i fett i en långpanna, penslas över med ägg och beströs med rivebröd. Öses under stekningen med fett i pannan och spädes med kokande vatten. Spadet i pannan kan avredas med litet vetemjöl till sås, som kryddas och hålles över fisken, eller också serveras den med holländsk sås.

Torskefiske

600 gr. torsk
200 " fott fisk
1 tsk salt, pepper
1 ägg
2 majsblåsar vattenfylld
1 dl. rivet potatis
1 " majsblåsar
Färsen renas, sköljes, skivas och den tagas
dort. Färsen och fisket mixas och blandas
med färsen, vatten och majsblåsar. Blandningen
läggs i ägg och rivet potatis samt
steks i fett. Serveras med senap och potatis.
Står den nödvändig senap eller potatis.

Torsk späckad med ansjovis

1 kr. torsk
6 ansjoviser
1 majsblåsa
1 smör
1 ägg
1 dl. rivet potatis
Torsken renas, sköljes och tuggas med salt.
I en skål läggs med tuggat ägg och ansjovis
ansjovisen läggs i denna och fiskens smör
med tuggat potatis. Den blandas till
ett i fetta i en jägarens pannan över med
ett och bakes med rivet potatis. Ovan på
huden med fisk i pannan och spikas med
färsen. Färsen i pannan från färsen
med ett vattenfylld ägg som rivet potatis och
bakes över fisk, eller serveras den med
bollad fisk.