

Kokkonst 1923-1925 - samling av trycksaker - 2

Vardagstryck



behövt salt. I en stekpanna upphettas cocossmör och tre s. k. fria plättar gräddas i pannan för varje omgång. Plättarna kunna även gräddas i plättlagg, då mindre flott åtgår, men de bliva då ej så spröda som om stekpanna användes, då ena kanten av plättan blir tunn och frasigt ojämn. Plättarna serveras heta med enkelt lingonsylt eller syltigt äppelmos.

Äppleplättar.

Samma smet som till ugnspannkaka, men med mindre mjöl. Plättarna gräddas i Svea mjuka cocosflott och i vanlig plättlagg eller ock »fria» i stekpanna. När av smeten är hållt i pannan, lägges genast en förut nedsöckrad äppleskiva på varje plätt. Plättarna vändas och gräddas på vanligt sätt. Till ovanstående sats åtgår omkr. 6 medelstora äpplen, som skalas, uttagas med pip, skivas och nedsöckras med 2 msk. socker. Till gräddning: 1 ½ msk. Svea mjuka cocosflott.

Imiterad smörtårta (för 6 pers.).

200 gr. Svea mjuka cocosflott, 200 gr. kokt, kall riven potatis, 200 gr. mjöl, 6 rivna bittermandlar. Fyllning: 1 stor tekopp äppelmos. Garnering: 2 ½ dcl. tjock grädde, 1 msk. strösocker.

Cocosflottet, den rivna potatisen, mjölet och bittermandeln blandas på bakkbordet till en smidig deg, som får vila en eller annan timme. Degen delas i 3 lika stora delar, vilka var för sig utkavlas i runda, tunna kakor, som prickas med gaffel och tunt beströs med socker. De gräddas gulbruna i god ugnsvärme. När bottenarna äro kalla, hopläggas de med äpplemoset emellan. Tårtan överdrages med skum av hårt vispad grädde, tillsatt med strösocker, och garneras, om så önskas, med litet rött gelé eller syltade röda bär.

Franska bröd.

½ lit. vatten, knappt 1 kg. vetemjöl, 30 gr. jäst, 1 rågad tsk. salt, 1 tsk. socker, 25—50 gr. Svea mjuka cocosflott.

Svea Cocosflott

Omkr. ⅔ av mjölet slås i ett fat och häri inarbetas det lummade vattnet och den med saltet och sockret utrörda jästen samt det halvsmälta cocosflottet. Degen slås smidig och när den blåser sig, ställes den att jäsa till dubbel storlek. Den omarbetas då på bakkbordet med behövt mjöl och får åter jäsa upp. Utbakas i små avlånga bröd som väl få jäsa upp på smord och mjölad plåt. Bröden gräddas i varm ugn och penslas ett par gånger under gräddningen med kallt vatten.

Anm. Degen kan även läggas i formar och gräddas i dessa. Den behöver då ej arbetas mer än en gång. Om hälften mjölk tages till vattnet, håller sig brödet längre färskt.

Fru Högstedts mandelformar med Svea mjuka cocosflott.

250 gr. Svea mjuka cocosflott, 250 gr. strösocker, 250 gr. vetemjöl, 125—150 gr. ångpreparerade havregryn, 15 rivna bittermandlar, 1 ägg.

Alla ingredienserna läggas på bakkbordet och ältas samman till en tämligen smidig men dock stadig deg. Skulle möjligen degen vilja smula sig allt för mycket, tillsättas ett par msk. grädde eller vatten. Degen tryckes tunt i små bakelseformar, och bakelserna gräddas i god ugnsvärme ljusbruna. De få svalna något innan de knackas ur formarna.

Fru Högstedts klenäter.

2 hekto Svea mjuka cocosflott, 2 ½ à 3 dcl. strösocker, 3 ägg, ¼ riven cocosnöt, 3—4 dcl. gräddmjölk, ¾ kg. vetemjöl, 2 tsk. jästpulver, ¼ tsk. salt.

Svea mjuka cocosflott röres med sockret tills blandningen är pösig. Då iblandas äggen, ett i sänder, den rivna muskotnöten samt vetemjölet, förut siktat, med saltet och jästpulvret. Omväxlande med mjölet iblandas mjölken, dock ej mera än att degen låter handtera sig på bakkbordet. Degen utkavlas i ½ cm:s tjocklek, som

Svea Cocosflott

utsporras till c:a 8—10 cm. långa och 3 ½—4 cm. breda kakor, i vilkas mitt göres en skåra, genom vilken ena ändan av kakan vändes. Kakorna kokas gulbruna i Svea mjuka cocosflott och få rinna av på gräpapper.

Havregrynsakes.

1 liter (knappt ½ kg.) ångpreparerade havregryn, 500 gr. vetemjöl, 2 dcl. strösocker, 1 tsk. vaniljsocker, 4 ½—5 ½ dcl. gräddmjölk, 2 dcl. smält Svea mjuka cocosflott, 1 tsk. bicarbonat, 1 tsk. jästpulver.

Mjölet, bicarbonaten och jästpulvret siktas samman, varefter alla ingredienserna blandas till en ej för hård deg som får vila ett par timmar. Degen utkavlas sedan tunt, naggas tätt och uttages med runt mått. Gräddas i god ugnsvärme rostbruna.

Vita Scones.

½ kg. vetemjöl, 2 rågade tsk. jästpulver, 1—1 ½ matsked socker, ⅓ tsk. salt, 1 ½ hekto Svea mjuka cocosflott, 1 ägg (kan uteslutas), omkr. 2 ½—3 dcl. god mjölk.

Vetemjöl, jästpulver, socker och salt siktas, varefter först med kniv och sedan med fingertopparna Svea mjuka cocosflott iblandas. När blandningen är som smulor, tillsättes mjölken (och det vispade ägget). Degen får dock ej bli lösare än att den låter handtera sig på bakkbordet. Den utkavlas i tjocklek av c:a 1 ¼ cm. och utskäres med kniv i avlånga rutor, som sättas på kall, smord plåt och genast gräddas i varm ugn. Penslas före gräddningen med kall mjölk; penslingen upprepas när bröden äro nästan färdigräddade.

Eftertryck förbjudes.

Svea Cocosflott

RECEPT

FÖR ANVÄNDNING

AV

Svea Cocosflott

UTARBETADE AV

FRU IDA HÖGSTEDT

— — använder dagligen Svea Cocosflott — — vill ej vara det förutan, när det gäller steka fisk, koka kroketter, baka munkar, struvor, klenätter eller dylikt.

Ida Högstedt.

1923

RECEPT

för användning av Svea Cocosflott, utarbetade av

FRU IDA HÖGSTEDT.

Strömming, stekt i Svea mjuka cocosflott (för 6 pers.).

1 ½ kg. strömming, 1 ½ msk. salt, 1 ½ msk. ättika, 1 ägg, 4 msk. grovt rågmjöl, 4 msk. stött bröd, 1 tsk. salt, 2 rågade msk. (omkr. 80 gr.), Svea mjuka cocosflott.

Strömmingarna ränsas, huvud och fenor avlägsnas, och ryggbenet borttages nätt. Efter rask, men grundlig sköljning, ingnidas strömmingarna med saltet och ättikan och få ligga utbredda på ett upp- och nedvänt fat för att rinna av. Efter ett par timmar avtorkas strömmingarna väl, doppas i ägget, vispat med ett par msk. mjölk eller vatten, samt vändas i bröd- och mjölblandningen. I denna sistnämnda är omkring 1 tsk. salt förut väl blandat. En stekpanna sättes över elden, och häri upphettas cocosflottet, varefter strömmingarna iläggas och stekas vackert bruna på båda sidor.

Fisk, kokad i Svea mjuka cocosflott.

Strömming, medelstora hela fiskar av olika slag, filéer av större fiskar, etc., ingnidas med salt och ättika och få ligga en stund. Sedan fisken noga avtorkats, penslas den med uppvispat ägg, blandat med helt litet vatten eller mjölk och vändas i stött bröd. I en panna med höga kanter upphettas omkr. ¾ kg. Svea mjuka cocosflott, och när en svag blåaktig rök synes uppkomma från ytan, nedläggas ett par eller flera fiskar — antalet beroende på storleken — varefter fisken får koka tills den är vackert gulbrun på båda sidor. Den får raskt avrinna på gråpapper eller en hård brödkaka, upplägges på varmt fat och garneras med flottyrkokt persilja och citrusskivor.

Den överblivna flottyn upphettas och kan med helt ny utökning av Svea mjuka cocosflott användas flera gånger.

Svea Cocosflott

Hackade biffar med lök (för 6 pers.).

7 hekto benfritt oxkött, 2 tsk. salt, ¼ tsk. vitpeppar, 2 msk. Svea mjuka cocosflott, 3 rödlökar, 1 msk. smör, 1—2 dcl. buljong, eller också vatten, tillsatt med god köttextrakt.

Köttet drives en gång genom köttkvarn. Av färsen formas drygt 1 cm. tjocka biffar, som beströs med salt och vitpeppar. Löken skalas, skäres i tunna skivor och stekes ljusbrun i hälften av cocosflottet. Den upptages och varmhålles. I pannan lägges smöret och cocosflottet, och när det är brynt, iläggas biffarna och stekas vackert bruna på ömse sidor. De uppläggs på varmt fat, garneras med den förut stekta löken och överslås med den sås, pannan urvispas med.

Potatis kokt i flottyr.

(Pomme de terre soufflées.)

Drygt 1 lit. jämnstora potatisar, omkr. 1 kg. Svea mjuka cocosflott, 1 tsk. salt.

Potatisarna skalas tunt och skäras i jämna fyrkanter och därefter i ⅓ cm. tjocka skivor. Alla skivorna skola vara precis lika tjocka, i motsatt fall lyckas ej anrättningen. Allt efter som de skäras, läggs de i friskt vatten, varefter de mycket väl torkas i en handduk. Hälften av cocosflottet upphettas till en ej alltför hög värmegrad, potatisskivorna iläggas och få koka tills de flyta upp, då de läggs i en stålradskorg eller ock på gråpapper att rinna av. Återstoden av flottyn upphettas i en annan panna, tills den är rykande het, då potatisskivorna genast nedläggas däri och få koka upp då de blåsa upp likt små ballonger. De upptagas med hålslev och få rinna av på läskpapper. Be-strös med salt och serveras genast.

Ugnspannkaka (för 6 pers.).

2—3 ägg, 8 dcl. mjölk, 2 dcl. vatten, 5—6 dcl. mjöl, 2 tsk. socker, ⅓ tsk. salt, 1 stor msk. Svea mjuka cocosflott.

Svea Cocosflott

Äggen vispas sönder och vattnet tillsättes. Med sked inarbetas mjölet småningom under det mjölken sakt påspädes. Salt och socker tillsätts. Degen får stå att svälla 1—3 timmar. I en långpanna upphettas cocosflottet, hälften därav nedröres i smeten, och när det ryker om pannan, ihålles smeten. Pannkakan gräddas i varm ugn. Om så önskas, fördelas smeten i 2—3 vanliga stekpannor och gräddas då även pannkakorna i ugn.

Vetebröd.

½ lit. mjölk, omkr. 1 kg. mjöl, 35—40 gr. jäst, 1 dcl. strösocker, 12 stöta kardemummor, 50—100 gr. Svea mjuka cocosflott.

Omkr. hälften av mjölet hålles i degfatet och häri inarbetas den ljummade mjölken och den med litet socker utrörda jästen. Degen arbetas tills den slår blåsor, då den täckes över och får jäsa till dubbel storlek. Då tillsättes cocosflottet, sockret och kardemummorna samt mera mjöl. Den arbetas på bakbordet tills den släpper händer och bord, varefter den åter får jäsa upp. Degen utbakas i större eller mindre bröd, flätor, kransar, bullar etc., som få jäsa på plåt och gräddas i god ugnsvärme.

Kroketter av kött eller fågel (för 6 pers.).

Omkr. 4 hekto benfritt kokt eller stekt kött, 1 ½ msk. smör (eller Svea smörblandning), 4 rågade msk. mjöl, omkr. ½ lit. buljong, salt, vitpeppar, 1 äggula. Till panering och stekning: 4 msk. vetemjöl, 1 ägg, 1 vita, salt, 1 tsk. matolja, 2 ½ dcl. stött bröd. Till stekning: ¾—1 kg. Svea mjuka cocosflott.

Köttet skäres i mycket fina tärningar. Smöret och mjölet fräsas och redningen får koka ett par minuter. Köttet iläggas och äggulan tillsättes, varefter stuvningen får sjuda upp. Den avsmakas med kryddor och upphålles på flatt fat att kallna. När massan kännes fullkomligt kall, tagas därav drygt äggstora

Svea Cocosflott

stycken, som rullas i mjöl och formas till avlånga smala bullar. De få stelna under 1—2 tim., varefter de doppas i den vispade äggblandningen, tillsatt med oljan, samt sedan vändas i stött bröd. Sedan kroketterna fått stelna under någon timme, kokas de bruna i kokande Svea mjuka cocosflott.

På liknande sätt kunna kroketter framställas av kokt eller stekt fisk, svamp, hackade kokta grönsaker, kokt ris m. m.

Brunkål (för 6 pers.).

1 medelstort vitkålshuvud, 5 syrliga äpplen, 2—3 msk. Svea mjuka cocosflott, 1 tsk. salt, (1 tsk. kummin), 2 msk. socker, 1—2 msk. ättika.

Kålhuvudet ansas och skäres i fina strimlor, som gärna få vara ganska långa. Den skurna kålen sköljes hastigt, får lätt rinna av och lägges i en kastrull, vari hälften av cocosflottet är smält. Den skall ligga varvvals med de skivade äpplena, kumminen (denna kan uteslutas), sockret och saltet. Överst lägges resten av cocosflottet. Intet vatten brukar behövas mer än den fuktighet, som är kvar på kålen sedan sköljningen. Kålen får på sakt värme puttra 4—5 timmar med en och annan försiktig omrörning. Under sista timmen tillsättes ättikan. Kålen bör färdig vara ljusbrun med all fuktighet inkokt och utan synbart spår av äpplena. Serveras varm till allehanda köttträtter, såsom hare, gås, ugnstekt skinka, kokt rimmad oxbringa etc.

På samma sätt kan rödkål användas, om så önskas ökas fettmängden med ännu någon mera msk. cocosflott, men i så fall bör gärna ett par syrligare äpplen tillsättas.

Potatisplättar (»Raggmunkar») (för 6 pers.).

2 lit. okokt potatis, 2 dcl. mjölk, 1 ägg, omkr. ½ lit. vetemjöl, salt, 2—3 msk. Svea mjuka cocosflott.

Potatisen skalas, sköljes och rives. I massan blandas genast mjölet, det vispade ägget, mjölken samt

Svea Cocosflott