

Kokkonst 1929-1930 - samling av trycksaker - 3

Vardagstryck



A.-B. STOCKHOLMS MACCARONIFABRIK
SUNDBYBERG

91

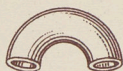
olika sätt
att till-
laga

1929

Svenska
Makaroner

o | | o

Ideal



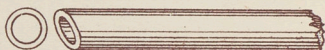
Skurna bitar



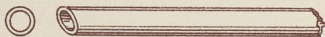
Stjärnmakaroner



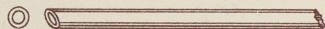
Stänger B



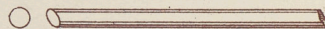
„ C



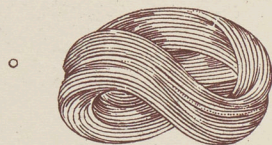
Makaronelli



Spaghetti



Vermiceller



91

OLIKA SÄTT ATT
TILLAGA
SVENSKA
MAKARONER



INNEHÅLL:

	Sid.
Makaroner i hushållet	3
Förvaring av makaroner	4
Soppor	5
Makaronirätter med fisk	10
Makaronirätter med kött	18
Makaronisallader	26
Diverse makaronirätter	32
Efterrätter med makaroner	43
"Egna recept"	47

MAKARONER I HUSHÅLLET

Bland de mest näringsrika, hälsosamma och lättsmälta födoämnen, vi ha att tillgå, måste våra svenska makaroner räknas. Konsten att framställa goda makaroner har framskridit långt i Sverige, så långt, att vi nu med framgång kunna i full utsträckning taga upp tävlan med de bästa utländska makaronerna.

Det är alltså ej på makaronerna det beror, om anrättningar av dem ej bli så smakliga, som man skulle önska, utan på ett felaktigt tillvägagångssätt vid tillagningen.

Dock är det mycket enkelt att få läckra makaronirätter, om man iakttar vissa saker och ej slarvar med detaljerna.

För det första skola alla makaroner, som äro avsedda att användas i stuvningar, puddingar, sallader och dylikt, läggas i en riklig mängd kokande, saltat vatten (omkr. $\frac{1}{2}$ matsked salt på 2 lit. vatten) och där kokas mjuka under häftig kokning. Meningen är, att vattnet ej för mycket skall kallna, när makaronerna läggas i, och att de genom den häftiga kokningen skola hållas i sär, så att de ej klimpa sig. Alla makaroner fordra dock icke lika lång kokning, och man får ge noga akt på, att de icke koka sig grötiga.

Då de äro färdiga, avspolas de i rinnande vatten och läggas sedan i kallt vatten att fullkomligt kallna. Sedan äro de färdiga att lägga i stuvningar, puddingar etc.

Skall man använda makaronerna varma, sedan de äro mjuka, är det ej rådligt att spola dem med kallt vatten, såvida det ej är fråga om tjocka stänger. I så fall måste

**Använd
svenska
makaroner!**

avspolningen ske hastigt, och makaronerna läggas upp på varmt fat, innan de kallna.

Det är absolut förkastligt att lägga makaronerna i kallt eller ljumt vatten, när de skola koka och ännu sämre att lägga dem i mjölk. Lyckade makaroner skola vara hala, blanka och hela; då först äro de aptitliga.

Användes mjölk vid den fortsatta tillagningen, tillses nogga att den icke är syrlig, enär anrättningen eljest skär sig.

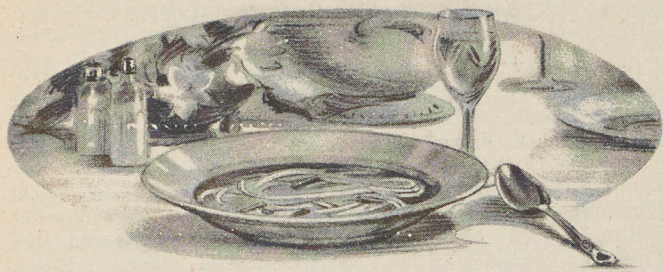
GERDA HALLGREN.

FÖRVARING AV MAKARONER

Förvaring av makaroner bör ske på torrt, svalt och fukt-fritt ställe, men ej tillsammans med kryddor eller stark-luktande saker, emedan de lätt taga smak därav. Förvarade på rätt sätt, hava makaronerna snart sagt obegränsad hållbarhet.



**Gör måndagen
till
makaronidag!**



SOPPOR

CONSOMMÉ MED SPAGHETTI ELLER VERMICELLER

(6 pers.)

Ingredienser: 25 gr. vermiceller eller spaghetti, 2 lit. consommé, 50 gr. riven ost.

Beredning: Makaronerna förvällas i kokande, saltat vatten i 10 min., upphållas i durkslag och spolats över med kallt vatten. De läggas åter tillbaka i kastrullen och i lit. av consommén hälls på, och makaronerna få smäkoka, tills de äro utsvällda. Då hällas de upp i durkslag igen för att rinna av och läggas sedan i soppskålen. All consommén kokas upp, smaksättes och hälls het över makaronerna i soppskålen och serveras med riven ost, om så önskas.

KLAR BULJONG MED VERMICELLER

(6 pers.)

Ingredienser: 1½ lit. buljong, 1 hg. vermiceller, 2 msk. potatismjöl, 1 hg. finskuren salt tunga, en knivsudd paprika, 1 dcl. madeira eller sherry.

Beredning: Buljongen kokas upp, och däri nedröras vermicellerna, som få koka ett par minuter, då de äro färdiga. Soppan avredes med potatismjölet. Den skall vara simmig men klar. Tunga tillsättes, och vinet hälls i. Det hela avsmakas med paprikan.

*Använd
svenska
makaroner!*

SVAMPSOPPA MED MAKARONER

(6 pers.)

Ingredienser: 1 lit. brun taggsvamp, 1 hg. tjocka makaronistänger, 1 tsk. buljongextrakt, 1 dcl. madeira eller sherry, 1 msk. smör (margarin) eller matolja, 2 msk. vetemjöl, 1 msk. finhackad persilja.

Beredning: Svampen rensas och skäres i bitar samt lägges i 2 lit. kallt vatten. Den får koka upp och spadet skummas. Efter en timmas kokning i slutet kärl uppsilas buljongen och bör då utgöra minst 1,5 lit., varom icke tillsättes kokande vatten, så att önskad mängd erhålles. Makaronerna ha under tiden kokats mjuka i kokande, lätt saltat vatten, uppslagits och avspolats i kallt vatten samt lagts i kallt vatten till straxt innan användandet. Då skäras makaronerna tvärs över i smala ringar.

Buljongen tillsättes extraktet. Smöret resp. margarinet eller oljan fräses med mjölet, varpå buljongen tillsättes, och soppan får ett uppkok. Makaronerna, vinet och persiljan blandas i.

BÖNSOPPA

(6 pers.)

Ingredienser: 3 hg. bruna bönor, 1½ lit. buljong, 1 msk. potatismjöl, 1 hg. småmakaroner t. ex. stjärngryn, rosetter eller musslor, salt, peppar.

Beredning: Bönorna kokas mjuka i vatten och passeras. Moset tillsättes buljongen. Makaronerna kokas mjuka i kokande vatten, upptagas och avsköljas. Soppan reds med potatismjölet och avsmakas med kryddorna, varefter makaronerna läggas i. Denna soppa är både god, ovanlig och närande.

GRÖN ÄRTSOPPA MED STJÄRNGRYN

(6 pers.)

Ingredienser: 1 liten burk ärter, 1½ lit. buljong, 1 msk. vetemjöl, 4 stora potatisar, salt, peppar, 1 hg. makaroner (stjärngryn).

**Gör måndagen
till
makaronidag!**

Beredning: Potatisen skalas och kokas mjuk, då den passerar tillsammans med ärterna. Moset blandas med buljongen, får ett uppkok och avredes med mjölet.

Makaronerna läggas i kokande vatten, få koka mjuka, upp- tagas, spolas med kallt vatten, tills de äro fullkomligt kalla, då de läggas i soppan.

MAKARONISOPPA

(6 pers.)

Ingredienser: 2 lit. gott fiskspad, 1 tekopp blandade sopp- rötter, 1 tsk. buljongextrakt, 1 hg. vermiceller eller stjärn- makaroner, röd karamellfärg, 1 msk. smör (margarin), 2 msk. vetemjöl, 1 msk. finhackad persilja.

Beredning: Rötterna kokas i fiskspadet, vilket sedan fränsilas. Bör utgöra 1½ liter. Får koka upp med buljong- extrakten. Här i kokas makaronerna mjuka. I en annan kastrull fräses margarinet med mjölet, och buljongen till- sättes. Färgas lätt skär med karamellfärg. Persiljan ihäl- les sist.

Serveras med oststänger eller ostsmörgåsar.

TOMATSOPPA MED STJÄRNGRYN

(6 pers.)

Ingredienser: 1½ lit. buljong, 1 hg. stjärnmakaroner, 1 dcl. tomatsås (-puré), 1 msk. finhackad persilja.

Beredning: Buljongen får koka upp, och stjärngrynen läggas i och få koka ett par minuter. Tomatsåsen och per- siljan tillsätts. Soppan serveras med fördel med ostsmör- gåsar.

TOMATSOPPA MED MAKARONER

(6 pers.)

Ingredienser: 125 gr. makaroner, 2 à 3 medelstora to- mater, 2 lit. buljong, salt, peppar och muskotblomma.

Beredning: Makaronerna kokas färdiga i saltat vatten, spo- las av och få kallna i kallt vatten. Man kokar tomaterna, pas-

*Använd
svenska
makaroner!*

serar dem genom en sikt, övergjuter purén med buljong, och håller sedan i makaronerna samt låter alltsammans koka ytterligare 3 min.

Soppnan smaksättes med salt, peppar och muskotblomma.

MILANESISK POTATISSOPPA MED MAKARONER

(6 pers.)

Ingredienser: 4 st. potatisar, 75 gr. makaroner (Ideal), $\frac{3}{4}$ lit. vatten, 1 tsk. salt, 2 dcl. tomatpuré, $\frac{1}{4}$ lit. buljong, 1 msk. kallt smör (20 gr), salt, vitpeppar.

Beredning: Potatisen tvättas ren, skalas och skäres i 4 bitar och kokas tillsammans med de sköljda makaronerna i lätt saltat vatten, tills de äro mjuka. De hållas då upp i durkslag, och vattnet, som de kokat i, tages vara på.

Makaronerna läggas i soppskålen, potatisen passeras genom hårsikt, och purén röres en stund med träsked, så att den blir fullkomligt jämn. Den lägges därefter i en kast-rull, tomatpurén tillsättes, vattnet, vari de kokat, och buljongen spädas på. När soppnan fått ett uppkok, lyftes den av elden, det kalla smöret tillsättes, och soppnan avsmakas med kryddorna. Soppnan hålles över makaronerna i soppskålen och, om så önskas, kan riven ost serveras därtill.

FRANSK MAKARONISOPPA

(6 pers.)

Ingredienser: $\frac{1}{2}$ lit. ljus söt saft, $\frac{1}{3}$ lit. vitt vin, 1 lit. vatten, 2 msk. potatismjöl, 1 hg. soppmakaroner (stjärngryn, musslor, rosetter eller vermiceller).

Beredning: Saften och vattnet kokas upp. Makaronerna läggas i och få koka mjuka, då soppnan avredes med potatismjölet. Vinet hålles i, varpå soppnan endast får ett hastigt uppkok.

CITRONSOPPA MED MAKARONER

(6 pers.)

Ingredienser: 2 citroner, 1 kaffekopp socker, 2 lit. vatten, 1 hg. vermiceller, 2 msk. potatismjöl.

Beredning: Saften pressas ur citronerna och blandas med vattnet och sockret. Det vita skäres från skalet och det

**Gör måndagen
till
makaronidag!**

gula hackas fint och får koka mjukt i saften, varefter soppan avredes med potatismjölet. Vermicellerna läggas i kokande vatten och få koka mjuka, varefter de avspolas i kallt vatten. De läggas sedan i den färdiga soppan.

APRIKOSSOPPA

(6 pers.)

Ingredienser: 1 liten burk aprikoser, 1½ lit. vatten, 1 dcl. apelsin- eller citronsaft, 1 hg. makaroner (tjocka stänger), 2 msk. potatismjöl.

Beredning: Saften av aprikoserna, den andra saften och vattnet kokas upp och avredas med potatismjölet. Makaronerna läggas i kokande vatten och få koka mjuka, varefter de avsköljas i kallt vatten och därefter läggas i kallt vatten, så att de bliva fullkomligt kalla. De skäras sedan tvärs över i smala ringar, vilka jämte aprikoserna läggas i soppan.

MAKARONISOPPA FÖR BARN

(6 pers.)

Ingredienser: 2—3 msk. stjärnmakaroner, 1 lit. söt mjölk, socker, kanel efter smak, skalet av en halv citron el. citronsyra efter smak.

Beredning: Mjölken kokas med sockret, kaneln och skalet av citronen, resp. citronsyran. Häri nedlägger man sedan makaronigrynen. När grynen äro mjuka, serveras soppan.

MAKARONIVÄLLING

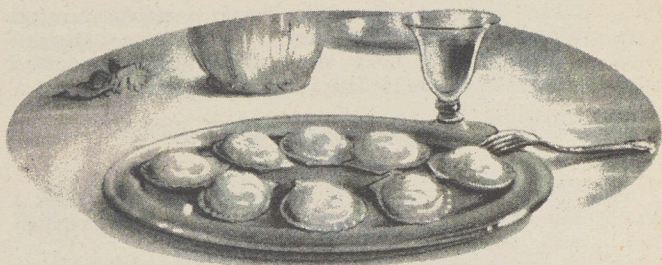
(6 pers.)

Ingredienser: 50 à 60 gr. makaroner, ⅔ l. vatten, 1 lit. mjölk, 1 msk. smör, salt, kanel, socker.

Beredning: Makaronerna brytas sönder i små bitar, läggas i det kokande vattnet att koka 20 minuter. Smör och mjölk tillsätts samt en stång kanel, varpå allt får koka sakta 10 min. Avsmakas med salt och socker.



*Använd
svenska
makaroner!*



MAKARONIRÄTTER MED FISK

MAKARONIPUDDING MED FISK

(6 pers.)

Ingredienser: 3 hg. makaroner, $\frac{1}{2}$ lit. buljong, 150 gr. kokt, kall fisk (rester), 50 gr. riven ost, 50 gr. smör.

Till fatet: 1 msk. smör (20 gr.), 2 msk. stötta skorpor.

Beredning: Makaronerna förvällas hastigt i kokande, saltat vatten och få sedan koka färdiga i buljongen. Då de äro mjuka, upphållas de i durkslag och få rinna av. — Fisken raspas med gaffel och befrias från alla ben. — Ett eldfast fat smörjes med smör och beströs med stötta skorpor. Härpå lägges först ett varv makaroner, så ett lager med fisk, överströdd med litet riven ost, och litet smörflockar här och där, så åter ett varv med makaroner o. s. v. Det översta lagret skall vara makaroner, och däröver strös litet stötta skorpor, sammanblandade med riven ost. Litet smör lägges i flockar ovanpå, och fatet insättes i god ugnsvärme för att gratineras 15—20 minuter.

MAKARONIPUDDING MED FISK OCH TOMATER

(6 pers.)

Ingredienser: 3 hg. makaroner (ideal), 5 hg. fiskfiléer, 3 hg. mogna tomater, salt, peppar, 2 msk. smör (margarin) eller matolja, 3 msk. mjöl, $\frac{1}{2}$ lit. mjölk.

**Gör måndagen
till
makaronidag!**

Beredning: Makaronerna läggas i saltat, kokande vatten, få koka mjuka, avspolas och få ligga i kallt vatten, tills de äro fullkomligt kalla.

De läggas då i en smord eldfast form. De råa filéerna läggas ovanpå. Salt strös på. En sås göres av smöret (oljan) och mjölet samt mjölken. Denna smaksättes med salt och peppar och hålles över fisken. Tomaterna skäras i skivor, vilka läggas ovanpå såsen.

Puddingen gräddas i varm ugn en halv timme och är då färdig.

MAKARONIPUDDING MED FISK OCH SVAMP

(6 pers.)

Ingredienser: 3 hg. makaronistänger, 1 tekopp fiskrester, 1 tekopp inlagd svamp, 2 hg. smör (margarin) eller matolja, salt, peppar, 2 matskedar mjöl, 0,7 lit. mjölk, 2 ägg.

Beredning: Makaronerna läggas i kokande vatten och få koka mjuka, varpå de avspolas i kallt vatten och få ligga i kallt vatten, tills de äro fullkomligt kalla.

Svampen stekes i hälften av fettet och kryddas med salt och peppar.

En stuvning göres av resten av fettet, mjölet och $\frac{1}{2}$ lit. mjölk, och häri nedläggas både fisken och svampen.

Massan hålles i smord form och överhålles med en blandning av 2 dcl. mjölk och äggen.

Gräddas i varm ugn och är färdig, när ytan är gulbrun.

MAKARONISUFFLÉ MED FISK OCH OST

(6 pers.)

Ingredienser: 3 hg. makaroner (ideal), 2 msk. smör (margarin) eller matolja, 3 msk. mjöl, $\frac{1}{2}$ lit. mjölk, 1 tekopp fiskrester, 2 ägg, 3 msk. riven ost, salt, peppar.

Beredning: Makaronerna läggas i en riklig mängd kokande, saltat vatten och få koka mjuka, varefter de avspolas och läggas i kallt vatten att fullkomligt kallna. En stuvning göres av fettet, mjölet och mjölken. Häri blandas makaronerna och fisken samt äggulorna. Massan smaksättes med salt och peppar. Äggvitorna slås till skum och röras

*Använd
svenska
makaroner!*

ned i smeten, som sedan lägges i väl smord form och överströs med osten. Gräddas i het ugn och är färdig, när sufflén höjt sig och fått vacker färg. Härtill serveras smält smör.

KABELJOSUFFLÉ

(6 pers.)

Ingredienser: 3 hg. kabeljo, 3 hg. makaroner (ideal), 2 msk. smör (margarin) eller matolja, 3 msk. mjöl, $\frac{1}{3}$ lit. mjölk, 3 ägg, 4 msk. riven ost, salt, peppar, socker.

Beredning: Makaronerna läggas i en riklig mängd kokande, saltat vatten, få koka mjuka, avspolas och få ligga i kallt vatten, tills de äro fullkomligt kalla.

Kabeljon vattenlägges ett dygn och kokas därefter samt hackas fint eller males. En stuvning göres av fett, mjölet och mjölken. Häri nedläggas makaronerna och kabeljon samt äggulorna. Det hela avsmakas med kryddorna, och sist iblandas de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan lägges i smord form och överströs med osten samt gräddas i het ugn. Sufflén är färdig, när den höjt sig och fått vacker färg.

Härtill serveras räksås eller musselsås eller någon annan lämplig sås.

MUSSELSUFFLÉ

(6 pers.)

Ingredienser: 3 hg. stjärnmakaroner, 1 burk musslor i vatten, $\frac{1}{2}$ hg. smör (margarin) eller matolja, 1 kkp. grädd-
de, 3 ägg, salt, peppar, 2 msk. riven ost.

Beredningen: Makaronerna läggas i en riklig mängd kokande vatten, få koka mjuka och avspolas därefter i kallt vatten.

Musslorna fräsas i fett, få småsteka en stund och påhållas sedan grädden. De få fortsätta stekningen, tills det hela tjocknar, då det blandas med makaronerna och äggulorna. Massan smaksättes noga, vitorna slås till skum och röras ner. Alltsammans lägges i en väl smord form och

**Gör måndagen
till
makaronidag!**

överströs med osten. Gräddas i het ugn och är färdig, när färgen är tillfredsställande. Serveras med smält smör eller musselsås.

KRABBSUFFLÉ

(6 pers.)

Ingredienser: 3 hg. vermiceller, 1 kokt honkrabba, 2 ägg, salt, peppar, rivebröd, 3 matskedar tjock grädde.

Beredning: Vermicellerna läggas i kokande, saltat vatten och få koka mjuka, varefter de upptagas och avspolas i kallt vatten. Krabban rensas, och allt innanmäte tillvaratages noga. Kött, rom, fett och allt ätbart hackas och blandas jämte äggulorna i vermicellerna. Blandningen avsmakas noga med kryddorna, och vitorna, slagna till skum, nedröras. Alltsammans lägges nu i en väl smord form, överströs med rivebrödet samt gräddas i het ugn. Sufflén är färdig, när färgen är tillfredsställande. Serveras med smält smör.

MAKARONIPUDDING MED KRABBA

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. makaroner (stänger), 1 hg. smör (margarin), 3 msk. mjöl, ½ lit. mjölk, 1 ägg, 1 kokt krabba, 1 msk. persilja, salt, peppar.

Beredning: Makaronerna brytas i bitar och kokas mjuka i rikligt med starkt kokande vatten. Upptagas och avspolas i kallt vatten.

Smöret fräses med mjölet, och mjölken (utom en kaffe-kopp) tillsättes. Makaronerna iblandas.

Krabban rensas och allt innanmäte och innehållet i klorna tillvaratages, hackas fint och blandas i smeten, som avsmakas med salt och peppar. Läggas i en eldfast form och överhälls med ägget, uppvispat med resten av mjölken. Persiljan strös över. Gräddas i varm ugn och serveras med smält smör eller smörblandat margarin.

*Använd
svenska
makaroner!*

MAKARONIGRATIN MED RÖKT SALT LAX

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. makaroner (skurna bitar), 2½ hg. rökt salt lax, 1 hg. smör (margarin) eller matolja, 3 msk. mjöl, ½ lit. mjölk, salt, peppar, 3 msk. riven ost.

Beredning: Makaronerna kokas mjuka i rikligt med starkt kokande vatten, varpå de upptagas och överspolas med kallt vatten. Hälften av smöret fräses med mjölet, och mjölken tillsättes. Smeten får koka en stund, och därefter iblandas makaronerna. Avsmakas med peppar och salt.

Laxen skäres i tunna skivor.

I en smord, eldfast form nedlägges en del av stuvningen och därpå ett lager laxskivor. Så pålägges ånyo ett lager stuvning med laxskivor ovanpå. Översta lagret skall vara stuvning.

Resten av margarinet fördelas i små flockar över pudringen, och osten strös över.

Gratineras i ugn och serveras med smält smör eller smörblandat margarin eller någon lämplig sås.

SUFFLÉER AV STJÄRNGRYN OCH RÅKOR

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. stjärnmakaroner, 1 kkp. rensade räkstjärtar, 1 tsk. kräftsmör, 2 msk. smör, 1 kkp. grädde, 3 ägg, salt, peppar.

Beredning: Stjärngrynen kokas mjuka i kokande, saltat vatten, avkylas i kallt och få ligga i kallt vatten, tills de äro fullkomligt kalla.

Smöret fräses i en kastrull, och stjärngrynen och grädden tillsätts. Blandningen får koka under omrörning några minuter. Räkstjärtarna iblandas tillika med gulorna. Smeten avsmakas med kryddorna. Äggvitorna slås till hårt skum och nedröres i smeten. Denna slås i små smorda, eldfasta formar.

Gräddas i het ugn. Serveras varma som mellanrätt.

Gör måndagen

till

makaronidag!

MAKARONER MED FISK OCH TOMATER

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. makaroner, $\frac{1}{2}$ l. god mjölk, vitpeppar, socker, 1 tsk. potatismjöl, 1 msk. riven ost, 1 hg. smör, cirka $\frac{1}{2}$ l. fisk (kokt och befriad från ben och skinn), 2 stora röda tomater, 4 ägg.

Beredning: Makaronerna brytas i bitar, kokas i vatten med salt och få rinna av. Mjölken kokas upp med potatismjölet. Makaronerna iläggas och få koka, tills det tjocknar, varefter smör, ost och kryddor tillsätts. Läggas upp varmt på ett fat varvtals med fisken, fördelad i vackra bitar. Fisken kan även stuvas med litet smör, mjöl och grädde. Garneras runt fatet med tomatskivor och hårdkokta, kluvna ägg.

FISKBULLAR MED MAKARONER OCH BRUN SÅS

(6 pers.)

Ingredienser: 1 liten burk fiskbullar, $2\frac{1}{2}$ hg. makaronistänger, 2 msk. smör (margarin) eller matolja, 3 msk. vete-mjöl, $\frac{1}{2}$ lit. mjölk, 2 tsk. god buljongextrakt, salt, peppar.

Beredning: Makaronerna läggas i en riklig mängd kokande, saltat vatten och få koka mjuka. De avspolas i kallt vatten och läggas därefter i kallt vatten att fullkomligt kallna.

Fiskbullarna läggas på botten av en smord form, och makaronerna läggas hela ovanpå.

En sås göres av fett, mjölet och mjölken, avsmakas med kryddorna och extraktet. Den hälls därefter över makaronerna. Formen insättes i varm ugn. Efter 15 à 20 min. är anrättningen färdig.

GRATIN PÅ FISK MED MAKARONER OCH TOMATSÅS

(6 pers.)

Ingredienser: 6 hg. fiskfiléer, 2 hg. smala makaronistänger, 3 msk. smör (margarin) eller matolja, 3 msk. mjöl, $\frac{1}{2}$ lit. mjölk, tomatpuré eller koncentrerad tomatsås, salt, socker.

*Använd
svenska
makaroner!*

Beredning: Makaronerna läggas i en riklig mängd kokande, saltat vatten och få koka mjuka.

Filéerna läggas i smord form, och salt strös på. En tjock sås göres av fett, mjölet och mjölken. Denna smaksättes starkt med tomatpurén eller tomatsåsen. Bäst blir denna sås, om tomatoketchup användes.

Makaronerna läggas ovanpå fisken, och tomatsåsen hälls över det hela. Rivebröd strös över alltsammans, som gratineras i het ugn i 15 à 20 min.

STEKT FISK FYLLD MED MAKARONER

(6 pers.)

Ingredienser: 1½ kg. torsk eller kolja, 2 hg. smör, 2½ hg. stjärnmakaroner, salt, peppar, rivebröd, 1 hg. torkade murklor.

Beredning: Fisken rensas, och ryggen urtages. Makaronerna läggas i kokande, saltat vatten och få koka mjuka samt avspolas därefter i kallt vatten. Murklorna förvällas, och vattnet hälls bort. De hackas fint och fräsas i hälften av smöret. Upptagas och få kallna, varefter de blandas med makaronerna. Fisken bestrykes med salt på insidan och fylls med blandningen, som avsmakats med kryddorna. Skåras utanpå och vändes i rivebröd och salt samt stekes i ugn i resten av smöret.

STEKT FISK MED MAKARONIKOTLETTER

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. makaroner (ideal), 3 msk. smör (margarin) eller matolja, 3 msk. mjöl, ½ lit. mjölk, 2 ägg, 3 msk. riven ost, rivebröd, salt, peppar.

Till stekning: 3 msk. smör (margarin) eller matolja.

Beredning: Makaronerna läggas i en riklig mängd kokande, saltat vatten och få koka mjuka. De upptagas och avspolas i kallt vatten samt läggas i kallt vatten att fullkomligt kallna. En tjock stuvning göres av fett, mjölet och mjölken. Häri nedröras makaronerna och äggulorna, varpå

**Gör måndagen
till
makaronidag!**

smeten avsmakas med salt och peppar samt breddes ut i ett rätt tunt lager (omkr. 1 cm.) på ett fat.

När smeten är kall och stelad, utskäras lagom stora kotletter, som vändas i vetemjöl, doppas i en blandning av äggvitorna och osten och sedan i rivebrödet. Kotletterna stekas sedan vackert gulbruna på båda sidor i stekfettet. Läggas runt ikring ett fat med stekt fisk.

MAKARONISUFFLÉ MED RÖKT SILL

(6 pers.)

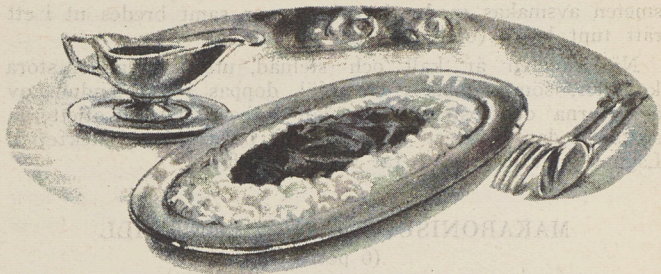
Ingredienser: 3 dcl. stjärnmakaroner eller ideal (fina), 1 hg. smör (margarin) eller matolja, 4 matskedar vetemjöl, $\frac{1}{2}$ lit. mjölk, salt, peppar, 2 rökta sillar, 2 msk. hackad persilja, 2 msk. riven ost, 3 ägg.

Beredning: Makaronerna läggas i kokande vatten och få koka, tills de blivit mjuka, eller några minuter. Hälften av smöret fräses med mjölet, och mjölken tillsättes. Smeten får under omröring koka, tills den blivit tjock, så att den släpper pannan. Nu iröras de fränsilade stjärngrynen och den från skinn och ben befriade sillen, vilken skurits i små bitar. Äggulorna tillsätts jämte persiljan. Smeten avsmakas med kryddorna, och till sist nedröras de till skum slagna vitorna, varefter massan lägges i en smord, eldfast form. Klickar av det återstående smöret lägges ovanpå, och sist strös osten över det hela. Gräddas i varm ugn.

Serveras med smält smör eller smörblandat margarin.



**Använd
svenska
makaroner!**



MAKARONIRÄTTER MED KÖTT

MAKARONIPUDDING MED KÖTT

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. makaroner, $2\frac{1}{2}$ dcl. mjölk, 4 hg. rester av stekt el. kokt kött, 1 lök (kan uteslutas), 1 knippa persilja (kan uteslutas), 2 dcl. köttspad el. efterbuljong.

Till formen: $1\frac{1}{2}$ msk. smör (30 gr.), 2 msk. stötta skorpor, 2 msk. riven ost.

Beredning: Makaronerna sköljas och förvällas i kokande, saltat vatten en stund, men böra ej vara riktigt mjuka, då de hällas upp i durkslag för att få avrinna. Mjölken kokas upp, makaronerna iläggas och få sakta koka i 15 min., eller tills de äro alldeles utsvällda. Köttet skäres i små, fina tärningar, löken skalas och hackas, och persiljan sköljes, vrides i en duk och hackas fint.

En eldfast form smörjes med hälften av smöret och strörs med stötta skorpor. Däri lägges ett lager av makaroner på botten. Därefter lägges köttet, som beströrs med den finhackade löken och persiljan och begjutes med några skedar köttspad eller buljong, så ett lager makaroner igen o. s. v., tills formen är full. Över det översta makaronilagret lägges återstoden av smöret i flockar, och stötta skorpor och riven ost strörs över.

**Gör måndagen
till
makaronidag!**

Gräddas i ordinär ugnsvärme $\frac{1}{2}$ timma och serveras med smält smör eller steksås.

MAKARONIPUDDING MED SKINKA

(6 pers.)

Ingredienser: 3 hg. makaroner (ideal), 3 hg. rökt skinka, 3 ägg, 3 kkp. mjölk, salt, 1 msk. finhackad persilja, 1 msk. smör (margarin), eller matolja.

Beredning: Makaronerna läggas i en riklig mängd kokande, saltat vatten, få koka mjuka, avspolas i kallt vatten och läggas sedan i kallt vatten att fullkomligt kallna.

I en smord form lägges ett lager makaroner på botten, så ett lager strimlor av skinka, därpå makaroner etc. Översta lagret skall vara makaroner. Äggen vispas med mjölken och litet salt. Blandningen slås över alltsammans, och persiljan strös ovanpå.

Gräddas i varm ugn och är färdig, när äggstanningen stannat.

MAKARONIPUDDING MED LÖK OCH FETT FLÄSK

(6 pers.)

Ingredienser: 3 hg. makaroner, 2 hg. portugisisk lök, 3 hg. fett fläsk (gärna kokt), salt, peppar, 3 ägg, 3 kaffekoppar mjölk, 4 msk. riven ost.

Beredning: Makaronerna läggas i en riklig mängd kokande, saltat vatten och få koka mjuka, varefter de avspolas i kallt vatten och därefter läggas att kallna i kallt vatten. Fläsket och löken hackas fint och brynes tillsammans i en stekpanna och kryddas med salt och peppar. Makaronerna blandas härmed, och det hela lägges i en smord form och överhålles med äggen, som vispats med mjölken. Över det hela strös osten. Gräddas i varm ugn.

Ett mycket bra sätt att få användning för överblivet fett fläsk.

MAKARONIPUDDING MED FÄRSTEK

(6 pers.)

Ingredienser: 3 hg. smala makaronistänger, $\frac{1}{2}$ lit. överbliven färstek, steksås, 2 msk. smör (margarin) eller matolja, 2 msk. fint rivebröd, salt, peppar.

Använd
svenska
makaroner!

Beredning: Makaronerna läggas i kokande, saltat vatten och få koka mjuka, varefter de avspolas i kallt vatten och därefter få ligga i kallt vatten, tills de äro fullkomligt kalla.

I en smord form lägges ett lager makaroner, så ett lager tunna skivor av fårstek med sås på, så makaroner etc. Översta lagret skall vara makaroner. Klickar av smöret och rivebrödet läggas överst, och puddingen gräddas sedan i varm ugn.

MAKARONIPUDDING MED KALV OCH ÄRTER

(6 pers.)

Ingredienser: 3 hg. makaroner (ideal), 1 tekopp tärningar av kalvstek, 2 dcl. steksås, 2 msk. finskuren pickles, 1 liten burk ärter, 3 msk. riven ost.

Beredning: Makaronerna läggas i kokande, saltat vatten, få koka mjuka, avspolas i kallt vatten och läggas sedan att fullkomligt kallna i kallt vatten.

I en smord form lägges ett lager av makaronerna, så ett lager av kalvsteken, så sås och så ärter. Därpå åter makaroner o. s. v. Översta lagret skall vara makaroner. Osten strös över, och puddingen gräddas i varm ugn.

MAKARONER MED KALVKÖTT OCH TOMATER

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. makaroner (ideal), rester av kalvstek eller kalvsteksås, tomatås, 1 skiva fett fläsk, 2 msk. smör, ½ lagerblad, 1 liten chalottenlök, 1 klyfta rödlök, 1 liten morot, 1 aning timjan, 4 dcl. kalvbuljong, 2 à 3 stora röda tomater, vitpeppar, salt, 1 tsk. socker, 1 struken tsk. potatismjöl, 1 msk. finhackad persilja.

Beredning: Makaronerna kokas som vanligt i saltat vatten, uppläggas i en krans med det skurna, i såsen värmda köttet i mitten. Till såsen brynes i hälften av smöret det smått skurna fläsket med den i tunna skivor skurna moroten, lök, lagerblad och timjan. Då det är brunt, spädes med buljongen, varpå alltsammans får koka 10 à 15 min., de sönderskurna tomaterna tillsätts därefter. Såsen får

**Gör måndagen
till
makaronidag!**

koka ett par minuter och passeras. Slås tillbaka i pannan, avredes med potatismjölet och resten av smöret.

Denna sås användes dels att värma köttet i, dels att hålla över makaronerna.

MAKARONIKROKETTER MED KALVFÄRS ETC.

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. vermiceller, 2 hg. kalvfärs, 2 ägg, 1 msk. kapis, salt och peppar.

Till stekning: 1 dcl. matolja eller 1 hg. kokossmör.

Beredning: Vermicellerna lägas i kokande vatten, få koka mjuka och läggas därefter i kallt vatten. De uppsilas, blandas med äggen, färsen och kapisen samt avsmakas med kryddorna.

Smeten sättes på kall plats att stelna. Härav formas krocketter, som vändas i vetemjöl, doppas i ägg och sedan vändas i skorpmjöl.

Stekas gulbruna på båda sidor. Serveras med små ärter och smör.

MAKARONI Å NAPOLITAINE

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. makaroner, 1 l. vatten, salt, 2½ hg. lättrokt skinka, 1 stor portugisisk lök, 6 stora röda tomater, 1 msk. hackad persilja, 50 gr. smör, vitpeppar eller paprika, salt, 2 msk. riven ost.

Beredning: Makaronerna kokas i en riklig mängd saltat vatten och få rinna av. Skinkan skäres i tärningar, fräses i smör med den finskurna löken och persiljan, tomaterna drivas genom sikt och tillsätts. Kryddas. Blandas med makaronerna och läggas i en smord gratinform, beströs med den rivna osten — även några små bitar smör påläggas — och införes några minuter i varm ugn.

MAKARONER MED KALVBRÄSS

(6 pers.)

Ingredienser: 1½ hg. makaroner, 50 gr. smör, 1 liten lök, 1 kkp. buljong, 1 stor vacker kalvbräss, salt, vitpeppar, smör, 3 msk. buljong, 1 msk. madeira, 1 tsk. potatismjöl.

**Använd
svenska
makaroner!**

Beredning: Makaronerna kokas i lätt saltat vatten och avsköljas i kallt vatten. I en stekpanna fräses den finhackade löken i smöret. Buljongen slås på, och makaronerna läggs in att bliva genomvarma. Makaronerna packas ned i en bärdform (en vanlig savarinform) och stjälpas ur på ett fat. Kalvbrässen sköljes, får koka upp i ett saltat vatten, spolas i kallt vatten och kokas ånyo ett par minuter i ett nytt vatten, avkyles åter och kokas nu 15 minuter i ett tredje vatten, spolas i ett kallt vatten, putsas och skäres i vackra skivor, beströrs med salt och peppar och stekes i smör i en kastrull, spädes med buljong och vin, får koka en minut. Kalvbrässen lägges i mittelrummet, den med mjölet avredda såsen slås över. I stället för denna sås kan användas tomatås.

MAKARONIPUDDING MED HÖNS

(6 pers.)

Ingredienser: 1½ hg. makaroner, 2 hg. kokt hönskött (rester), 2 hg. kokt, rökt skinka, 4 äggulor, 2 dcl. grädde, 30 gr. riven ost, salt, vitpeppar, 2 äggvitor.

Till formen: ½ msk. smör (10 gr.), 2 msk. stötta skorpor.

Beredning: Makaronerna sköljas och påsättas i kokande, saltat vatten och få koka 15—20 min. De upphållas i durkslag och överspolas med kallt vatten, varefter de väl få rinna av. Då de avsvanat, iröras äggulorna. Det fint skurna hönsköttet och skinkan, likaledes skuren i fina tärningar, och grädden tillsätts. Blandningen avsmakas med den rivna osten och kryddorna. Sist slås äggvitorna till hårt skum och nedröras försiktigt. Blandningen slås i väl smord och brödbeströdd form och kokas i vattenbad i ugnen eller ovanpå spisen ¾—1 timme.

MAKARONER MED RESTER AV STEKT HÖNS

(6 pers.)

Ingredienser: 1½ hg. makaroner, 1 msk. riven parmesanost, rester av stekt höns, 50 gr. smör, 1 msk. vetemjöl, 1 stor kopp buljong (eller vatten och ½ tsk. gott köttextrakt).

Gör måndagen

till

makaronidag!

salt, peppar, i spetsglas sherry, några droppar champignonsoya, rest av steksås, om det finns.

Beredning: Makaronerna brytas sönder i små bitar, läggas i kokande vatten att koka 20—30 minuter, läggas i sil och spolas med kallt vatten, läggas åter i en med litet smör bestruken kastrull och hålles varmt. Av smör och mjöl, som brynes, samt buljongen kokas en brun sås, avsmakas med kryddor och vin. Har man någon liten rest steksås, nedvispas den i såsen, varefter det i skivor eller bitar skurna köttet uppvärms däri, men det får ej koka. Läggas mitt på ett fat, makaronerna blandas med den rivna osten och läggas runt kring köttet. Såsen slås över alltsammans.

MAKARONI MED KALVNJURE OCH TOMATER

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. makaroner (skurna bitar), vatten, salt, 1 stor gödkalvnjure, peppar, vetemjöl, smör, tomatås.

Beredning: Makaronerna kokas 20—25 min. i saltat vatten. Njuren befrias från större delen av talgen och skäres i små skivor, vilka saltas och peppras. De beströs rikligt med mjöl och stekas i smör. Blandas med hälften av makaronerna och litet tomatås och läggas upp på ett fat. Resten av makaronerna lägges över, och tomatås hålles över alltsammans.

MAKARONIPUDDING MED NJURSTUVNING

(6 pers.)

Ingredienser: 3 hg. makaroner, $\frac{1}{2}$ lit. mjölk, 3 ägg, salt och peppar.

Till formen: 1 msk. smör, 2 msk. stöta skorpor.

Stuvning: 2 kalvnjurar, $1\frac{1}{2}$ msk. smör, 3 msk. vetemjöl, $\frac{1}{2}$ kkp. riven ost, buljong, peppar och salt, madeira.

Beredning: Makaronerna förvällas i kokande, saltat vatten, sköljas av och läggas ned i en smord och brödbeströdd kransform. Äggen vispas tillsammans med mjölken och kryddorna och gjutas därefter över makaronerna. Puddingen sättes in i ugnen och gräddas 1 timme. Njurarna

*Använd
svenska
makaroner!*

blancheras och skäras i tärningar, dessa brynas i smör, spädas på med buljong och få steka, tills de äro mjuka.

Smör och mjöl sammanfräsas, köttskyn och buljong spädas på, och såsen får koka 10 min. Njurarna läggas i och stuvningen avsmakas med kryddorna och vinet. Puddingen stjälpes upp, den rivna osten strös över, och stuvningen lägges i mitten.

GRATIN PÅ NJURE OCH MAKARONER

(6 pers.)

Ingredienser: 1 stor gödkalvnjure, 3 hg. makaroner, 2 msk. smör, salt, 3 msk. riven ost, peppar och salt.

Beredning: Njuren skäres i ej för tunna skivor, vilka stekas i sitt eget fett och smaksättas med salt och peppar.

Makaronerna läggas i kokande vatten, få koka mjuka, avspolas i kallt vatten och få sedan ligga i kallt vatten, tills de äro fullkomligt kalla.

Njurskiivorna med sitt fett läggas på botten av en eldfast form eller ett silverfat. Härpå läggas makaronerna, och osten strös över. Gratineras i het ugn.

PASTEJER MED MAKARONER OCH FÅGEL

(6 pers.)

Ingredienser: 3 hg. makaroner (ideal), en stekt orrhöna med tjock sås, 3 matskedar fast svart vinbärgselé.

Till pastejdeggen: 2 dcl. vatten, 3 hg. mjöl, 5 hg. smör (margarin).

Beredning: Smördeggen beredes på vanligt sätt. Den utkavlas till 1 cm. tjocklek, och härmed beklädes botten och sidorna av en lämplig form. En del av degen sparas till lock. Makaronerna läggas i kokande, saltat vatten och kokas mjuka, varpå de avspolas i kallt vatten och sedan få ligga i kallt vatten, tills de bliva fullkomligt kalla.

De upptagas sedan och läggas på botten av formen. Härpå lägges ett lager fågelskiivor med sås över, och därpå skivor av gelén, så makaroner igen etc., tills formen blir full, då locket lägges på, och kanterna tilltryckas.

Gräddas i mycket varm ugn och uppstjälpes. Serveras mycket varm.

**Gör måndagen
till
makaronidag!**

TUNGA MED MAKARONER OCH HOLLÄNSDK SÅS (6 pers.)

Ingredienser: En oxtunga, 2 hg. smala makaronistänger, ½ lit. holländsk sås.

Beredning: Makaronerna läggas i kokande, saltat vatten och få koka mjuka, varefter de avspolas i kallt vatten.

Oxtungan kokas färdig, skinnet drages av. Tungan skäres i rätt tjocka skivor och lägges upp på ett fat, så att den ser hel ut. Makaronerna läggas ner i tungspadet för att bli varma och få smak av buljongen. De läggs sedan upp på båda sidor av tungan. Den varma såsen hälls över makaronerna, och resten serveras i säsksål. En mycket god rätt.

TIMBALER MED MAKARONER OCH KALVTUNGA (6 pers.)

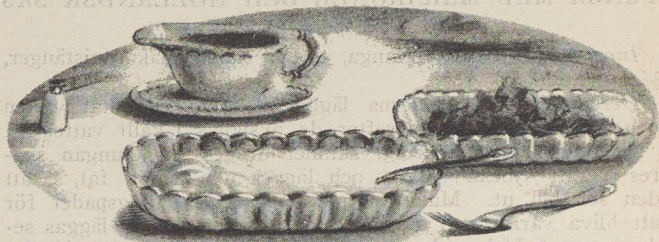
Ingredienser: 2 kokta kalvtungor, 2 hg. tillblandad kalvfärs, 1 hg. tjocka makaroner (stänger), 1 msk. färserade oliver, 1 msk. smör.

Beredning: Små timbalformar smörjas med smöret, ej för tunt.

Makaronerna läggas i kokande, saltat vatten, få koka mjuka, spolas av i kallt och läggs sedan att fullkomligt kallna i kallt vatten. De skäras sedan tvärsöver i smala ringar. Oliverna skäras i skivor tvärs över. Makaroniskivorna och olivskivorna tryckas fast i smöret på formarnas kanter. Formarna fyllas därefter med färsen och skivor av kalvtungan. De ställas i en långpanna med kokande vatten, och ett lock lägges över formarna. Timbalerna få koka ungefär en timma, varefter de uppstjälpas och serveras med arter och kokade makaroner med smör över.



*Använd
svenska
makaroner!*



MAKARONISALLADER

MAKARONISALLAD

(6 pers.)

Ingredienser: 1 hg. makaroner (skurna bitar eller stänger), 3 st. medelstora kokta rödbetor.

Sås: 1 hårdkokt äggula, 1 rå äggula, 2 msk. matolja, 2 msk. fruktättika, salt, socker, vitpeppar, 1 msk. tillblandad senap, $\frac{1}{2}$ tsk. kapis.

Beredning: Makaronerna sköljas, förvällas i kokande, saltat vatten 20 min., upphållas i durkslag, överspolas med kallt vatten och få rinna av. Därefter skäras de i c:a 5 cm. långa bitar. — Rödbetorna skäras i små tärningar och blandas med makaronerna.

Till såsen passeras den hårdkokta äggulan och blandas sedan med den råa äggulan och kryddorna, varefter oljan och ättikan tillsätts litet i sänder och sist den hackade kapisen. — Såsen hälls över makaronerna och rödbetorna, och allt ombländas väl samt får kallna.

Serveras som självständig rätt eller tillsammans med kött.

MAKARONISALLAD

(6 pers.)

Ingredienser: 125 gr. makaroner.

Sås: 4 äggulor, 1 tsk. mjöl, $3\frac{3}{4}$ dcl. grädde, 1 tsk. torr senap, salt, $2\frac{1}{2}$ mtsk. matolja.

**Gör måndagen
till
makaronidag!**

Beredning: Makaronerna sköljas och päsättas i kokande, saltat vatten 20 min., varefter de hällas upp i durkslag, överspolas med kallt vatten och få rinna av. Till såsen blandar man i en blankskurad kastrull äggulorna, mjölet, grädden och kryddorna väl tillsammans, varefter såsen får sjuda över elden under kraftig vispning, tills den blir tjock. Den hälls upp, och oljan tillsättes försiktigt.

Såsen hälls varm över makaronerna, men salladen serveras kall.

SALLAD AV MAKARONER OCH SKINKA

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. makaroner, kokta och kalla, 2 hg. rökt skinka i strimlor, 3 msk. rårivna morötter.

Till såsen: 2 msk. fransk senap, 3 msk. socker, 3 msk. fruktättika, 2 dcl. matolja.

Beredning: Senapen röres med sockret och ättikan. Oljan inarbetas därefter. Såsen röres en bra stund, då de övriga ingredienserna iblandas. Salladen serveras kall. En god smörgåsbordsrätt eller lunchrätt.

SALLAD PÅ MAKARONER, FRANKFURTERKORV OCH PEPPARROT

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. kokta, kalla makaroner, 3 frankfurterkorvar, skurna i skivor, 2 msk. riven pepparrot.

Till såsen: 2 msk. fransk senap, 3 msk. socker, 3 msk. fruktättika, 2 dcl. matolja.

Beredning: Såsen beredes som i föregående beskrivning.

På ett fat uppläggas korven och makaronerna i rader, och pepparoten strös över det hela. Såsen hälls över alltsammans. Rätten serveras kall. God frukost- eller lunchrätt.

MAKARONISALLAD MED FRUKT

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. kokta, kalla makaroner, 3 bananer i skivor, 1 äpple i tärningar, 3 msk. gräslök.

*Använd
svenska
makaroner!*

Till såsen: 2 msk. fransk senap, 3 msk. fruktättika, 3 msk. socker, 2 dcl. matolja.

Beredning: Senapen blandas med ättikan och sockret. Oljan iblandas, och såsen röres en bra stund.

På ett fat läggas makaronerna och frukten lämpligt blandade. Såsen hälls över det hela. Rätten serveras till lunch eller som smörgåsbordsrätt.

MAKARONER MED SILL OCH LÖK

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. kokta, kalla makaroner, 2 halvor delikatessill i skivor, 1 kkp. småtärningar av portugisisk lök, 1 tekopp tärningar av kall kokt potatis.

Till såsen: 2 msk. fransk senap, 3 msk. socker, 3 msk. fruktättika, 2 dcl. matolja, 2 dcl. tjock grädde.

Beredning: Senapen, sockret, ättikan och oljan blandas väl. Den till skum slagna grädden iröres. Alla ingredienserna blandas i såsen. En god frukostsallad.

MAKARONISALLAD

(6 pers.)

Ingredienser: $\frac{1}{2}$ hg. smör (margarin) eller matolja, 3 msk. mjöl, 1 tekopp mjölk, 1 kaffekopp tjock grädde, 1 ägggula, senap, socker, fruktättika, $1\frac{1}{2}$ hg. små makaroner (ideal), $\frac{1}{2}$ hg. portugisisk lök, 1 stort äpple, ett par matskedar fiskrester, 2 msk. finskuren dill.

Beredning: Smöret fräses med mjölet, och mjölken tillsättes. Smeten bör släppa pannan. Uppslås i en stor skål och röres kall.

När smeten är kall, iröres äggulan. Senap — tillagad —, socker och fruktättika tillsättes efter smak. Sist iröres grädden, som slagits till skum.

Under tiden har makaronerna kokats i kokande saltat vatten och avspolats i kallt. Löken har skalats och skurits i små bitar, vilka kokats mjuka i vatten. Äpplet har skurits i små tärningar. Allt detta jämte den finskurna fisken blandas i salladsmeten. Litet grön karamellfärg tillsättes, så att salladen blir svagt grön. Garneras med persilja och tomat.

**Gör måndagen
till
makaronidag!**

MAKARONISALLAD MED GRÖNSALLAD OCH FRUKT (6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. makaroner, kokta och kalla, 1 rött äpple, 2 salladhuvuden, 1 apelsin.

Till såsen: 1 msk. fransk senap eller 1 tesked pulvriserad engelsk, 2 msk. socker, 3 msk. fruktättika, 2 dcl. matolja, 2 dcl. tjock grädde.

Beredning: Senapen, sockret, ättikan och oljan röras till en tjock sås. Här i nedröres den till hårt skum slagna grädden.

Äppet skalas ej, men skäres i små tärningar.

Apelsinen skalas och delas i klyftor. Salladen skäres i strimlor. Alla sakerna blandas med makaronerna och läggas upp högt på ett fat. Såsen hälls över det hela. Fatet garneras med persilja och grönsallad.

MAKARONISALLAD MED FISK M. M. (6 pers.)

Ingredienser: 1½ hg. kokta, kalla makaroner, 1 tekopp fiskrester, 1 msk. finskuren syltlök, 2 sönderskurna röda tomater, 2 msk. finskuren dill.

Till såsen: 1 msk. fransk senap eller 1 tesked pulvriserad engelsk, 1 rå äggula, 1 msk. socker, 2 msk. fruktättika, 1 dcl. matolja, 1 dcl. tjock grädde.

Beredning: Senapen arbetas med äggulan och sockret. Ättikan och oljan inarbetas varvats. Sist inblandas den till skum slagna grädden. I denna sås läggas de olika ingredienserna. Fatet garneras med grönt och tomater.

MAKARONISALLAD MED HUMMER, GRÖNSALLAD OCH KAPRIS (6 pers.)

Ingredienser: 1½ hg. kokta och kalla makaroner, helst tjocka stänger, 1 kokt hummer, 2 salladshuvuden, 1 msk. kaprisk, 2 msk. finhackad persilja.

*Använd
svenska
makaroner!*

Till såsen: 2 rå äggulor, 1 msk. fransk senap el. 1 tesked pulvriserad engelsk senap, 1 msk. socker, 2 msk. fruktättika, 2 dcl. matolja, 1 dcl. tjock grädde.

Beredning: Makaronerna skäras i små bitar. Hummern renas. Allt användbart innanmäte tages med. Stjört och klor skäras i fina bitar. Salladen skäres i strimlor. På ett fat läggas makaronerna underst, så kaprisen, därpå salladen och överst hummern.

Såsen göres så, att gulorna röras med senapen och sockret samt ättikan en bra stund. Oljan tillsättes och sist den till skum vispade grädden. Såsen hälls över alltsammans på fatet, som garneras med hummerbitar och persiljan.

MAKARONISALLAD MED HÖNS, KAPRIS, TOMATER OCH GURKA

(6 pers.)

Ingredienser: 1 tekopp överblivna rester av kokt eller stekt höns, 1 msk. kapris, 2 msk. finskuren gruka, 1½ hg. kokta och kallnade makaroner.

Till såsen: 1 hårdkokt äggula, 1 rå äggula, 1 msk. fransk senap, 2 msk. fruktättika, 1 msk. socker, 1 dcl. matolja, 1 dcl. tjock grädde.

Beredning: Den kokta äggulan hoparbetas med den råa. Senapen, sockret och ättikan inarbetas. Matoljan tillsättes och därefter grädden, vispad till skum.

Alla ingredienserna till salladen blandas i såsen. Salladen lägges upp på ett fat, som garneras med persilja och tomater eller rädisor.

MAKARONISALLAD MED FÅRSTEK, BANANER, OLIVER OCH GURKA

(6 pers.)

Ingredienser: 1½ hg. kokade, kalla makaroner, 3 hg. fårstek i strimlor, 2 bananer i skivor, 1 msk. finhackad ättiksgurka, 1 msk. finskurna oliver.

Till såsen: 1 hårdkokt äggula, 1 rå äggula, 1 msk. fransk senap eller 1 tesked pulvriserad engelsk, 2 msk. socker, 3 msk. fruktättika, 1 dcl. matolja, 2 dcl. tjock grädde.

**Gör måndagen
till
makaronidag!**

Beredning: Den hårda äggulan arbetas med den råa. Häri inarbetas senapen, sockret, ättikan och oljan. Den till skum slagna grädden iröres sist.

De olika ingredienserna blandas i smeten, och salladen lägges upp på ett fat, som garneras vackert.

VEGETARISK SALLAD

(6 pers.)

Ingredienser: 1½ hg. kokta, kalla makaroner, 2 msk. gräslök, 1 msk. syltlök, ett äpple, 2 tomater, 4 msk. kokta morötter.

Till såsen: 2 msk. matolja, 3 msk. vetemjöl, ⅓ lit. mjölk, 1 rå äggula, 1 dcl. matolja, 1 msk. fransk senap, 2 msk. socker, 3 msk. fruktättika.

Beredning: Alla ingredienserna skäras i smätärningar.

Oljan fräses med mjölet, och mjölken tillsättes. Blandningen får koka under omröring i ett par minuter, varefter kastrullen flyttas från elden. Smeten röres kall. Äggulan iröres och därpå senap, socker och fruktättika. Oljan tillsättes sist. Alla övriga ingredienser blandas i smeten. Salladen upplägges på fat, garneras vackert och serveras mycket kall.

SALLAD AV MAKARONER OCH MUSSLOR

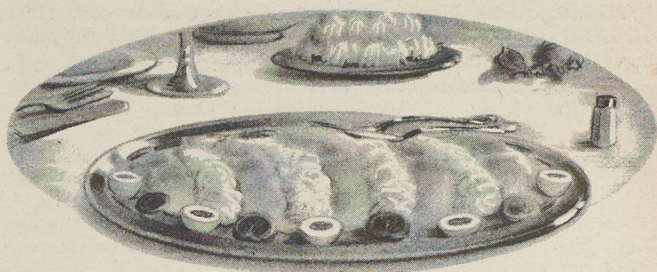
(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. kokta, kalla makaroner, 1 burk musslor i vatten, 2 grönsalladshuvuden, 1 liten burk ärter.

Till såsen: 2 msk. matolja, 3 msk. vetemjöl, 4 dcl. mjölk, 1 dcl. matolja, 2 dcl. tjock grädde, 1 msk. fransk senap eller 1 tesked pulvriserad engelsk senap, 2 msk. socker, 3 msk. fruktättika.

Beredning: 2 msk. matolja fräses med mjölet, och mjölken tillsättes. Smeten får under omröring koka i några minuter, varpå smeten röres kall. Senapen, sockret, ättikan och oljan iröres, och den till hårt skum slagna grädden iröres sist. I denna smet nedläggas de olika ingredienserna. Salladen upplägges på ett fat, som garneras vackert. Serveras kall.

Använd
svenska
makaroner!



DIVERSE MAKARONIRÄTTER

RAGU PÅ MAKARONER MED TUNGA (6 pers.)

Ingredienser: 1 hg. makaroner, 1 hg. kokt tunga, 10 st. champinjoner, 50 gr. riven ost.

Vit sås: 2 msk. smör, 4 msk. mjöl, 4 dcl. grädde, salt, socker, vitpeppar.

Beredning: Makaronerna böra vara ungefär 4 cm. långa. Den kokta tungan skäres i lika långa smala bitar, och champinjonerna skäras i tunna skivor.

Till såsen fräses smör och mjöl 2 min., grädden spädes på, och såsen får koka 5 min. och avsmakas med kryddorna. Därefter läggas makaronerna, tungan, champinjoner och den rivna osten, varpå alltsammans får ett uppkok.

PANNKAKSPUDDING AV MANNAGRYNSPANNKAKOR OCH MAKARONER

(6 pers.)

Ingredienser: 1 lit. mjölk, 1 dcl. vetemjöl, ½ dcl. mannagryn, ½ dcl. stjärnmakaroner, 2 msk. smör, 1 msk. socker, 2 ägg, salt.

**Gör måndagen
till
makaronidag!**

Till stekning: ½ dcl. smält smör eller matolja.

Till fyllning: 1 hg. makaroner, kokta och kalla, 2 hårdkokta ägg (hackade), 3 matskedar förvällad kål (finhackad), 2 msk. finhackad persilja.

Beredning: Av mjölken, mjölet, mannagrynen och stjärn-makaronerna kokas en smet, som får svälla en stund. Smöret och kryddorna iblandas. Av denna smet stekas tunna pannkakor på en sida. Det som avsetts till fyllning, bredes på, och pannkakorna hoprullas. Av dessa skäras tvärs över 5 cm. breda bitar, som ställas bredvid varandra med den skurna sidan upp i en smord form. Gräddas i ugn och är färdig, när ytan har bra färg.

SNÄCKOR MED VERMICELLER OCH SVAMP

(6 pers.)

Ingredienser: 1 hg. vermiceller, 2 dcl. inkokt svamp, ½ hg. smör (margarin) eller matolja, 1 dcl. tjock gräde, 2 ägg, 2 dcl. mjölk, salt och peppar.

Beredning: Vermicellerna läggas i kokande, saltat vatten, få koka mjuka, upptagas och avsköljas i kallt vatten.

Svampen stekes i fett, kryddas och påhålls grädden.

Äggen vispas med mjölken.

Svampen lägges på botten av snäckor, vermiceller ovanpå och äggblandningen hålles över det hela. Gräddas i ugn, tills äggstanningen stelnat.

Serveras som mellanrätt.

MAKARONER MED MUSSLOR I GELÉ

(6 pers.)

Ingredienser: 1 burk musslor i vatten, 1 hg. makaroner (stjärn-, musslor eller rosetter), ½ lit. ljus buljong, 5 blad gelatin, ½ dcl. vitt vin.

Beredning: Makaronerna läggas i kokande vatten att koka mjuka, upptagas därefter och läggas sedan i kallt vatten att kallna.

*Använd
svenska
makaroner!*

Buljongen uppvärmes, och gelatinet upplöses i den, varpå vinet tillsättes. Litet härav hälls på bottnarna av små pastejformar och får stelna. Härpå nedtryckas i trevliga mönster makaronerna. En mussla lägges i mitten. När geléet börjar stelna glaseras även sidorna på formarna och härpå fasttryckas även makaroner. När allt detta är stelt, fyllas formarna med resten av musslorna och makaronerna. Återstoden av geléet hälls över alltsammans, och formarna ställas på kall plats att stelna fullkomligt.

Uppstjälpes och serveras som mellanrätt.

ENKEL MAKARONIPUDDING

(6 pers.)

Ingredienser: 2½ hg. makaroner, 50 gr. smör, 1 msk. mjöl, ¼ l. mjölk, salt, vitpeppar, socker, 3 ägg, 1 msk. riven ost.

Beredning: Makaronerna kokas som vanligt. Smör och mjöl fräses, mjölken iverpas och får koka upp. Makaronerna iläggas att koka 10 min., avlyftas och få svalna, varefter osten och de vispade äggen tillsätts. Gräddas i smord form. Till köttbullar, oxstek, stekt lever m. m.

GRATINERADE MAKARONER

(6 pers.)

Ingredienser: 1 lit. kokta makaroner, 1 hg. smör (margarin), 1 tekopp grädde, 2 hg. riven ost, 1 tesked salt.

Beredning: Alla ingredienser blandas och läggas i en rund form. Gratineras i varm ugn.

MAKARONIKOTLETTER

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. makaroner, salt, 1 hg. fransktbröd, 1 dl. grädde, 3 msk. ost, 2 ägg, 1 msk. smält smör, salt, vitpeppar. Smör till pannan.

**Gör måndagen
till
makarondag!**

Beredning: Makaronerna kokas i vatten med salt, avsköljas i kallt vatten, få rinna av och hackas fint, blandas med det i grädden uppblöta brödet, det smälta smöret, ost, ägggulor, kryddor och sist de till skum vispade äggvitorna. Formas som kotletter. Stekas i smör och serveras med små fina ärter eller haricots-verts.

MAKARONIKROKETTER MED OST

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. stjärnmakaroner, 2 msk. matolja, 2 msk. vetemjöl, $\frac{1}{3}$ lit. mjölk, salt, peppar, 1 kkp. riven stark ost.

Till kokning: $\frac{1}{2}$ lit. matolja.

Beredning: Stjärnmakaronerna läggas i kokande vatten och få koka mjuka. Avspolas och läggas i kallt vatten att fullkomligt kallna. En tjock smet kokas av oljan, mjölet och mjölken, och häri nedläggas de kalla makaronerna. Osten iblandas, och smeten avsmakas med kryddorna och utbreddes i ett centimetertjockt lager på ett fat. Med en kniv skäras avlånga bitar, som därefter rullas i vetemjöl, vändas i uppvispat ägg samt därefter rullas i fint skorpmjöl.

Kroketterna kokas i het olja och serveras antingen som garnityr till köträtter eller som särskild lunchrätt och då gärna med tomatås.

MAKARONIKROKETTER MED RÖKT SKINKA

(6 pers.)

Ingredienser: Samma ingredienser som i föregående beskrivning, men med finhackad rökt skinka istället för ost.

Beredning: Densamma som föregående.

Serveras till blandat kött eller som lunchrätt, i senare fallet med fördel med spenat.

MAKARONIPASTEJER

(6 pers.)

Ingredienser: $1\frac{1}{2}$ hg. makaroner, $\frac{1}{2}$ lit. vatten, salt, 2 msk. smör, stuvning av fågel, kött, fisk eller svamp, 1 ägg, rivebröd, kokossmör eller matolja.

*Använd
svenska
makaroner!*

Beredning: Makaronerna brytas i små bitar, kokas mjuka i vatten med salt, varpå de avspolas i kallt vatten. Smöret röres nu i makaronerna, som packas i pasteformar (vat-
tensköljda). I mitten urhållas de och fyllas med stuvning, täckas med makaroner och ställas att kallna. Efter några timmar stjälpas pastejerna, penslas med äggvispning, vändas i rivebröd och kokas i hett kokossmör eller matolja.

OMELETTE AV MAKARONER OCH SALT KÖTT

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. stjärnmakaroner, 1 kaffekopp finskuret salt kött, 4 ägg, 4 kkp. mjölk, salt.

Beredning: Makaronerna läggas i kokande vatten och få koka mjuka, varpå de avspolas i kallt vatten. De blandas med det salta köttet, och alltsammans lägges i en eldfast form. Äggen vispas med mjölken och slås över alltsammans. Gräddas i varm ugn.

STUVADE MAKARONER

(6 pers.)

Ingredienser: 1½ hg. makaroner.

Vit sås: 2 msk. smör, 4 msk. mjöl, 4 dcl. kokande mjölk, salt, socker, ½ msk. riven ost.

Beredning: Makaronerna påsättas i kokande, saltat vatten och få koka mjuka eller omkring 20 min. De upphållas i durkslag, överspolas med kallt vatten och få avrinna.

Till såsen fräses smör och mjöl 2 min., mjölken spädes på, och såsen får koka 5 min. Makaronerna iläggas och värmas i såsen. Stuvningen avsmakas med salt, socker och litet riven ost, om så önskas.

Serveras till kötträtter.

FINA STUVADE MAKARONER

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. makaroner, 1¼ lit. buljong, 50 gr. smör, salt, vitpeppar, 5 msk. franskt vin, 5 msk. tjock grädde, ¼ tsk. socker, 2 ägg.

**Gör måndagen
till
makaronidag!**

Beredning: Makaronerna förvällas i saltat vatten, sköljas i kallt vatten och få kallna. Påsättas att koka i buljongen, tillsatt med smör, litet salt och vitpeppar. Efter en stund hållas de upp i durkslag för att rinna av, och buljongen tages vara på. — Vinet, grädden, sockret och äggen vispas väl tillsammans i en kastrull, och litet av den buljong, som makaronerna kokat i, tillsättes. Makaronerna läggas i, och alltsammans omröres väl och upphettas, men får ej koka, ty då skär såsen sig. Avsmakas med mera kryddor, om så önskas.

Serveras till oxstek, fårstek, färser m. m.

VEGETARIANSK MAKARONIPUDDING

(6 pers.)

Ingredienser: 1½ hg. makaroner, 2 msk. smör, 5 msk. mjöl, 5 dcl. mjölk, 2 dcl. grädde, 2—3 ägg, 2 msk. riven ost, salt, socker.

Till formen: 2 msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

Beredning: Makaronerna förvällas i det kokande vatten, tillsatt med saltet, tills de äro mjuka, då de upphållas på sikt, överspolas med kallt vatten och få avrinna. Smör och mjöl fräses 2 min., mjölken och grädden spådas på, och smeten får koka 5 min., varefter makaronerna iblandas. När stuvningen avsvulnat iröras äggen, och massan avsmakas noga med den rivna osten och kryddorna, varefter den hålles i smord och brödbeströdd form. Ovanpå lägges resten av smöret i flockar, och sist överströs stötta skorpor.

Formen insättes i varm ugn och gräddas 35—40 min.

Serveras med tomatsås eller brynta kålrötter.

MAKARONIPYTT

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. makaroner, 1 hg. rökt fläsk eller rester av kött, 1 knivsudd smör, peppar och salt efter smak.

*Använd
svenska
makaroner!*

Beredning: Makaronerna förvällas i saltat vatten och kokas mjuka, varefter de läggas i durkslag och överspolas med kallt vatten, som får rinna av. De stekas därefter i stekpanna tillsammans med i små tärningar skuret rökt fläsk eller överblivet kött.

MAKARONER MED TOMATSÅS

(6 pers.)

Ingredienser: 1½ hg. makaroner (skurna bitar el. stänger), 2 msk. riven ost.

Tomatsås: 2 små rödlökar, 4 tomater, 50 gr. smör, 6 dcl. ljus buljong, 2 msk. mjöl, salt, vitpeppar.

Beredning: Makaronerna påsättas i kokande, saltat vatten och få koka omkr. 20 min. De upphållas i durkslag, överspolas med kallt vatten och få avrinna, men få ej kallna.

Till såsen skalas löken och hackas fint. Tomaterna sköljas, torkas och skäras i skivor. Löken brynes i hälften av smöret, tomaterna och buljongen tillsätts och få koka till puré, som passeras. Resten av smöret fräses med mjölet i 2 min. Tomatpurén tillsätts, såsen får koka 5 min. och avsmakas noga med kryddorna.

Makaronerna uppläggas på varmt serveringsfat eller i snäckor, osten strös över, och såsen serveras i såsskål därtill. Såsen kan även hållas över makaronerna, men då bör osten serveras särskilt.

Anrättningen garneras med persilja och serveras som mellanrätt.

MAKARONER SOM FyllNING TILL GÅS

(6 pers.)

Ingredienser: 2½—3 hg. makaroner, 50 à 60 gr. smör, 125 gr. parmesanost, 1 nypa vitpeppar, en aning riven muskot.

**Gör måndagen
till
makaronidag!**

Beredning: Makaronerna läggas i kokande vatten, och få koka, tills de bli mjuka, varpå de läggas i durkslag och spolas med kallt vatten. De läggas åter i kastrullen och blandas med smöret, osten och kryddorna. Användes som fyllning i gås eller höns.

SVENSKA MAKARONER PÅ ITALIENSKT SÄTT

(6 pers.)

Ingredienser: 3 hg. vermiceller eller spaghetti, $1\frac{1}{2}$ hg. smör, 4 à 5 msk. riven, stark ost, 2 dcl. tjock tomatsås.

Beredning: Makaronerna kokas mjuka i rikligt med starkt kokande, lätt saltat vatten, vilket därefter fränsilas. På väl värmt fat upplägges därefter ett lager varma makaroner. Därpå skivor av smöret, så ett lager ost och därpå stänkes tomatsås. Sedan pålägges ånyo makaroner med ost och tomatsås. Översta lagret skall vara makaroner, ovanpå vilka man med tomatsås bildar rutor, ringar eller andra former.

Serveras som särskild rätt eller till stekt kött och fisk.

Mängden tomatsås kan ökas efter smak.

MAKARONER MED TOMATPURÉ

(6 pers.)

Ingredienser: $2\frac{1}{2}$ hg. makaroner (skurna bitar el. stänger), 2 msk. smör, 2 msk. riven ost, cirka $2\frac{1}{2}$ dcl. tomatpuré.

Beredning: Makaronerna sköljas och påsättas i kokande, saltat vatten och få koka mjuka eller omkr. 20 min. De upphållas då i durkslag, överspolas med kallt vatten och få avrinna.

Smöret smältes i kastrull, makaronerna iläggas och beströs med den rivna osten. Tomatpurén tillsättes. Avsmakas med mera salt, om så önskas.

Serveras som frukost- eller mellanrätt eller till stekt kött.

*Använd
svenska
makaroner!*

UGNSTEKTA MAKARONER

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. makaroner, stänger, 2 msk. smör, 4 msk. tjock grädde, 1¼ lit. buljong, ½ msk. salt, ¼ tesked vitpeppar, 4 msk. rivna ost.

Till formen: 1 msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

Beredning: Makaronerna förvällas i det saltade vattnet, sköljas hastigt i kallt vatten, läggas ner i den kokande buljongen samt få koka färdiga. Smöret och den tjocka grädden tillsätts, och makaronerna avsmakas med kryddorna och den rivna osten. En pajform eller ett eldfast fat smörjes med hälften av smöret. Massan lägges däri och överströs med de stötta skorporna samt återstoden av smöret, fördelat i flockar. Insätts i varm ugn, där de få stå, tills de äro gulbruna på ytan.

MAKARONIKRUSTADER

(6 pers.)

Ingredienser: 1 hg. makaroner, 1 lit. vatten, ½ msk. salt, 1 msk. rivebröd el. stötta skorpor, ½ lit. mjölk, 1 msk. socker, 1 à 2 ägg, skalet av ½ citron eller citronsyra efter smak.

Till krustadformarna: smör.

Beredning: Makaronerna förvällas i det saltade vattnet, kokas färdiga i mjölken och slås upp att kallna. Ägg, socker och citron resp. citronsyra iröras. Smeten lägges sedan i de smorda krustadformarna och beströs lätt med rivebröd eller stötta skorpor. Formarna insätts därefter i varm ugn, till dess de fått gulbrun färg.

SMÅ TIMBALER PÅ KALV OCH MAKARONER

(6 pers.)

Ingredienser: 1 hg. makaroner (spaghetti), 5 hg. benfritt kalvkött, 50 gr. smör, 2 ägg, 3 dcl. tunn grädde, salt, vitpeppar, 3 msk. vetemjöl.

**Gör måndagen
till
makaronidag!**

Till formarna: 1 msk. smör.

Till garnering: persilja.

Beredning: Köttet tvättas med en duk, doppad i hett vatten, befrias från senor och hinnor, skäres i tärningar och drives tre gånger genom köttkvarn. Det stötes därefter i stensmortel tillsammans med smöret och äggulorna. Grädden jämtes mjöl, salt och vitpeppar inarbetas i färsen. Äggvitorna slås till hårt skum och nedskäras sist i färsen.

Makaronerna kokas mjuka i saltat vatten. Små pasteformar smörjas med det kalla smöret och beklädas helt och hållet med de förvällda hela makaronerna. Färsen fylls i. Formarna bindas över med smort papper och få koka i vattenbad i ugn omkr. $\frac{1}{2}$ timma. De stjälpas upp på serveringsfatet. Mellan timbalerna läggas små grupper av grönsaker, t. ex. ärter. Fatet garneras med persilja, och anrättningen serveras.

CHARLOTTE-PUDDING

(6 pers.)

Ingredienser: 3 hg. vermiceller, 1 stor selleriknöl, 2 msk. finhackad persilja, 1 hg. torkade murklor, $1\frac{1}{2}$ hg. smör, vetemjöl, grädde, salt, peppar.

Beredning: Vermicellerna kokas mjuka i rikligt med kokande, lätt saltat vatten, varpå de upptagas och avsköljas i kallt vatten. Sellerin skalas och skäres i 5 mm. tjocka skivor, vilka kokas mjuka i kort spad. Upptagas, och spadet gömmas.

Murklorna förvällas, spadet borthälles, och svampen hackas fint, varpå den brynes i smöret. Litet mjöl överströs, och grädde tillsättes jämt litet sellerispad.

I en eldfast, smord form lägges ett lager vermiceller, därpå ett lager selleriskivor, så återigen vermiceller och selleriskivor. Översta varvet bör vara vermiceller. Över alltsammans slås svampsåsen, som bör vara tjock. Gräddas i ugn i 15 min. Serveras utan sås.

*Använd
svenska
makaroner!*

MAKARONER I SNÄCKOR

(6 pers.)

Ingredienser: 1½ hg. makaroner, 1½ hg. tunga, kalvkött el. rester av vilt, 3 msk. smör, 3 msk. mjöl, 4 dcl. buljong, salt, vitpeppar.

Till snäckorna: 2 msk. smör, 2 msk. riven ost, 2 msk. stötta skorpor.

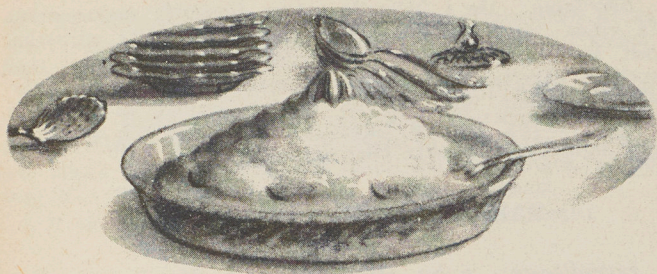
Beredning: Makaronerna påsättas i kokande, saltat vatten och få koka 20 min., varefter de hällas upp i durkslag, för att få rinna av. Sedan skäras de i smala bitar, ungefär 4 cm. långa, som blandas med fina strimlor av tunga, kalvkött eller vilt.

Smöret fräses med mjölet 2 min., buljongen spädes på, och såsen får koka 5 min. och avsmakas med salt och peppar. Makaronerna och köttet läggas i såsen, och alltsammans får ett uppkok. Små snäckor smörjas med hälften av smöret, och stuvningen fylls i dessa. Riven ost och stötta skorpor strös över, och återstoden av smöret smältes och gjutes över.

Snäckorna sättas i en långpanna, vari man lagt grovt salt, och insätts i varm ugn. När de hava fått en ljusgul, vacker skorpa, tagas de ut ur ugnen.



**Gör måndagen
till
makaronidag!**



EFTERRÄTTER MED MAKARONER

FRUKT MED MAKARONER

(6 pers.)

Ingredienser: 1½ hg. makaroner, stänger C eller spaghetti, 1 tsk. smör, 1 msk. mjöl, rivna skalet av 1 citron el. citronsyra efter smak, ½ lit. uppkokt mjölk, 3 äggulor, socker efter smak.

Konserverad frukt: Äpplen, päron och plommon.

Beredning: Makaronerna brytas i jämna bitar, kokas mjuka i saltat vatten och läggas upp på sikt att avrinna.

Smör och mjöl sammanfräses i en kastrull, mjölken tillsättes så småningom, och smeten får ett gott uppkok. Kastrullen lyftes från elden, och äggulorna nedröras en i sänder. Citronskal resp. citronsyra och socker tillsätts efter smak. De väl avrunna makaronerna nedblandas i smeten och denna får sjuda över elden, tills den tjocknar. Den avlyftes och får svalna.

Frukten upplägges högt på en skål och de avsvalnade makaronerna däromkring.

SÖT MAKARONPUDDING

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. makaroner, 1 lit. mjölk, vanilj eller kanel och citronskal, 125 gr. smör, 75 gr. socker, 4 ägg, 50 gr. riven sötmandel, några bittra.

*Använd
svenska
makaroner!*

Beredning: De i kokande vatten förvållda makaronerna få rinna av, kokas i mjölken med vanilj (eller citronskal och kanel), tills de äro färdigkokta; smöret röres med sockret, därefter med äggulorna, makaronerna iblandas, därefter mandeln och sist, då massan svalnat, de till skum slagna vitorna. Smeten lägges på smort fat och gräddas i god ugnsvärme. Frukt- eller vinsås serveras till.

MAKARONIPUDDING MED FRUKT

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. stjärnmakaroner eller vermiceller, 1 hg. smör, 4 msk. mjöl, $\frac{1}{2}$ lit. mjölk, 1 msk. vaniljsocker, 3 ägg, det rivna skalet av en apelsin, 3 apelsiner, socker, $\frac{1}{2}$ hg. mandel.

Beredning: Makaronerna kokas mjuka i rikligt med lätt saltat vatten, varpå de upptagas och avspolas i kallt vatten.

Smöret fräses med mjölet, och mjölken slås på. Smeten bör vara tjock. Makaronerna, vaniljsockret samt det rivna apelsinskalet iblandas.

I en eldfast form läggas apelsinskivor på botten. Socker och mandelstrimlor — mandeln bör vara förvåld och skalad — läggas på, så åter ett varv apelsinskivor med socker och mandel.

I smeten blandas äggulorna och sist de till hårt skum slagna vitorna. Denna massa lägges nu ovanpå apelsinerna i formen och alltsammans gräddas genast i het ugn.

God, billig efterrätt.

MAKARONER MED APRIKOSER ELLER KATRINPLOMMON

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. makaroner, $\frac{1}{2}$ lit. mjölk, 1 hg. aprikoser eller katrinplommon, $\frac{1}{2}$ lit. vatten, 3 msk. socker, 2 ägg.

Beredning: Makaronerna kokas först färdiga i saltat vatten (c:a 20 min.), spolas i durkslag med friskt, kallt vatten,

**Gör måndagen
till
makaronidag!**

som får avrinna. Aprikoserna resp. katrinplommonen kokas med sockret, tills de bliva mjuka och slås upp att kallna. Sockerlagen tillvaratages.

Formen smörjes med smör. Ett varv makaroner lägges på botten, sedan aprikoserna resp. katrinplommonen och däröver ett lager makaroner. Sockerlagen slås över, mjölken och äggen vispas samman och hälles över puddingen, vilken insättes i varm ugn och gräddas ungefär 1 timma.

Om så önskas hälles litet madeira över puddingen.

VERMICELL-PUDDING MED MANDEL

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. vermiceller, 1 hg. socker, 1 hg. smör, 1¼ lit. mjölk, skalet av ½ citron el. citronsyra efter smak, 20 gr. sötmandel, 3 st. bittermandlar, (1 knivsudd muskotblomma), 6 ägg.

Till formen: ½ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

Beredning: Mjölken, sockret och hälften av smöret kokas upp, sedan iläggas vermicellerna, och smeten får koka under omrörning, tills den blir tjock och släpper kanterna, varefter den hälles upp och får avsvalna.

Resten av smöret röres, tills det blir vitt, då citronskalet eller citronsyran, den skållade och malda mandeln (muskotblomma) och äggulorna irörs. Allt detta blandas väl med de kokta vermicellerna. Till sist slås äggvitorna till hårt skum och nedskäras försiktigt, varefter smeten hälles i smord och brödbeströdd, elffast form och puddingen gräddas i vattenbad i ungefär 1 timma.

Serveras med saftsås eller sylt.

MAKARONIPUDDING Á LA FINESSE

(6 pers.)

Ingredienser: 2 hg. makaroner (spaghetti), 1⅓ lit. mjölk, 180 gr. smör, 4 ägg, 2 hg. socker, 25 gr. sötmandel, 3 st. bittermandlar.

*Använd
svenska
makaroner!*

Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

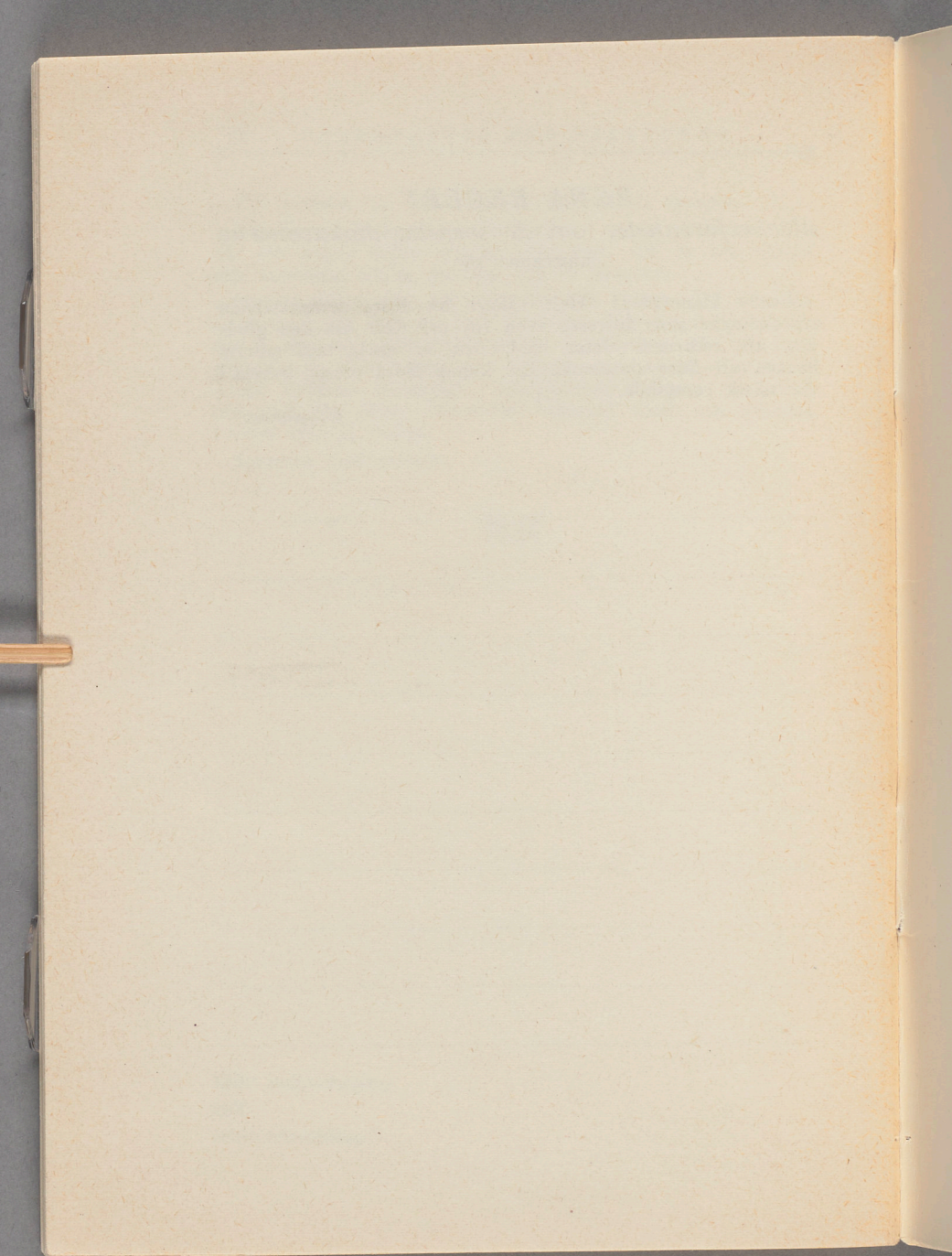
Beredning: Makaronerna förvällas i saltat vatten, sköljas väl och kokas sedan mjuka i mjölken. Då de äro mjuka och utsvällda, hällas de upp och få avsvalna.

Smöret röres tills det blir vitt och pösigt. Då iblandas äggulorna och sockret, litet i sänder, och de skällade och malda söt- och bittermandlarna. Äggvitorna slås till hårt skum och röras sakta ner i äggsmeten, varefter makaronerna iblandas försiktigt. Alltsammans fylls i en smord och med fint siktat skorpröd beströdd form och gräddas i varm ugn $\frac{3}{4}$ timme.

Serveras med saftsås.



**Gör måndagen
till
makaronidag!**





ISACSONS
OFFSET-TRYCK
GÖTEBORG



Tillse noga

att makaronipaketet bär ovanstående namn eller märke, då Ni garanteras ett förstklassigt fabrikat, tillverkat av bästa råvara och under betryggande svensk hygien.