

Det kolde bord

Den hvide Frokostbog

300 opskrifter

Alt til koldt bord og smørrebrød,
varme frokostretter,
pyntning, anretning, servietopsætning,
borddækning og servering.



Tørsleffs Husmoder Service

DEN HVIDE FROKOSTBOG

300 opskrifter

Sild, salater, æggeretter, fisk, kød, ost
på 40 måder, varme frokostretter

53. oplag

I alt trykt 501.150 eksemplarer

2017



Udgivet af
TØRSLEFFS HUSMODER SERVICE

5 bøger, De også må eje

Den grønne Syltebog

»Moderne Syltning« 88. oplag, ialt trykt i 1.900.800 ekspl.

indeholder mere end 300 opskrifter på kogsyltning, råsyltning, gelé og marmelade på 10 min., eddikesyltning og henkogning, samt frysning, saltning og syltning uden sukker.

Den røde Kogebog

»Moderne Mad« 70. oplag, ialt trykt i 743.110 ekspl.

indeholder 300 opskrifter på forskellige supper, vitaminrige grønsagsretter, nyefiskeretter, alle slags kødretter, æggekager, omeletter og gratiner, mange sammenkogte retter m.m.

Den blå Bagebog

»Moderne Bagning« 77. oplag, i alt trykt i 999.000 ekspl.

indeholder mere end 300 gennemprøvede opskrifter på sandkager, bradepandekager, honning- og sirupskager, alle former for småkager, konditorkager og dessertkager, kransekager, brød, boller og kringler, samt ostebagværk.

Den gule Dessertbog

»Hverdag og Fest« 55. oplag, ialt trykt i 491.150 ekspl.

indeholder mere end 300 opskrifter på buddinger, fromager, is, dessertkager og varme omeletter, gratiner og pier, samt pandekager og æbleskiver. Endvidere afsnit med cocktails, læskedrikke og konfekt.

Opskrifter på en go' weekend

1. oplag, ialt trykt i 50.000 ekspl.

indeholder både enkeltstående retter til morgen, middag og aften – og hele harmoniske menuer bestående af forret, hovedret, salat og dessert.

Bøgerne kan købes hos boghandlere landet over, eller De kan skrive til Tørsleffs Husmoder Service og få henvisning til nærmeste salgssted.

Tørsleffs Husmoder Service
Kanalholmen 37, 2650 Hvidovre
Tlf. 36 34 30 00
E-mail: info@haugen-gruppen.dk

Indhold

Alfabetisk register	126
Fisk	15
Fiskesalater	24
Frøkostretter, varme	72
Frugtsalater	31
Geléanretninger	58
Grønsagssalater	35
Kanapeer	104
Krydderier	116
Krydderiskema	124
Kødretter, kolde	65
Kødsalater	39
Marinader, dressinger	20
Mål og vægt	4
Osteretter	88
Pindemad	104
Råkostsalater	41
Salater	20
Sandwiches	107
Sild	7
Skaldyr	18
Skaldyrsalater	24
Smørrebrød	98
Snitter	104
Æg og æggeretter	48

Mål og vægt

Brød

Man skærer ca. 40 skiver à 50 g af mørkt, groft rugbrød.

Man skærer ca. 15 skiver à 20 g af et lille franskbrød.

Fedtstof

Til en rundtenom rugbrød beregnes 10 g smør eller margarine.

Til en skive franskbrød beregnes 10 g smør eller margarine.

Til stegning kan anvendes olivenolie, smør eller margarine.

1 dl olie svarer til 100 g smør eller margarine.

Pålæg

Til et stykke dagligt smørrebrød (1/2 skive rugbrød eller 1 skive franskbrød) bruges:

Ål, røget.....	25 g
Laks, røget.....	25 g
Leverpostej.....	15 g
Ost.....	25 g
Rejer.....	30 g
Rullepølse.....	15 g
Salater.....	25 g
Spegepølse.....	10 g
Steg.....	25 g

**Til selskabssmørrebrød
beregnes mere.**

Ost

Til et ostebord beregnes 150-200 g ost pr. person.

Til en osteinretning efter en middag 75-100 g ost pr. person.

Forret

Til en kold forret beregner man 125-150 g pr. person. F.eks. 50 g mayonnaise eller marinade og ca. 100 g fyld: Fisk, skaldyr eller kød og grønsager tilsammen.

Mayonnaise

Der beregnes 2 dl olie pr. æggeblomme.

Til 1 person beregnes 35-50 g mayonnaise.

I øvrigt forhandles let-mayonnaise med et mindre fedtindhold. Mayonnaise kan i de fleste opskrifter blandes/erstattes med creme fraiche, ymer og A-38.

Eddike

I opskrifter med eddike kan der med fordel anvendes vineddike.

Gelé, sky med husblas

Man beregner 15 blade Favorit husblas til 1 liter sky eller suppe til gelé.

1 brev Favorit husblas = 10 blade.

1 tsk. pulveriseret husblas (3 g) = 2 blade husblas.

Geleringspulver til fiskeaspic: 1 brev (50 g) til 7,5 dl vand.

Geleringspulver til kødaspic: 1 brev (50g) til 7,5 dl vand.

Geleringspulver til pålægssky: 25 g til 1/2 l. vand.

1 æggeblomme jævner som 5 g mel.

1 æggeblomme jævner som 1 blad husblas.

Ved angivelse af mål i spiseskeer eller teskeer menes altid måleskeer og strøgne mål.



Flere af opskrifterne er mærket med 3 stjerner, disse »stjerneopskrifter« er særligt populære. Betegnelsen »stjerneopskrifter« er beskyttet ifølge lov om varemærker ved registrering nr. 901/1942.

Den hvide Frokostbog

supplerer på fortræffelig måde vore 4 andre populære opskriftsbøger: Den blå Bagebog, Den gule Dessertbog, Den røde Kogebog, samt Den grønne Syltebog. Med disse bøger i køkkenet er enhver husholdning, stor eller lille, godt forsynet med alle slags opskrifter, vejledninger og gode råd.

Tørsleffs opskriftbøger er udarbejdet af ernærings- og husholdningsøkonomer.

Opskrifterne er i almindelighed beregnet
til 4 personer

Fiskekonserves

Fiskekonserves

Fiskekonserves omfatter 2 hovedgrupper:

I. Fiske-helkonserves, der er varmebehandlet.

II. Fiske-halvkonserves, der er konserveret med salt, eddike og konserveringsmidler.

Fiskekonserves skal være datomærket.

Helkonserves

Under gunstige opbevaringsforhold kan visse typer af helkonserves holde sig frisk i flere år, og nogle varer, f.eks. sardiner, vinder i velsmag ved lagring. De vigtigste helkonserves-varer er følgende:

sardiner	rejer
fedtsild	hummer
makrelfilet	laks
fiskeboller	tun
torskerogn	

Bør opbevares frostfrit, da frysning kan ødelægge konsistensen. Bulner dåsen, skal den kasseres.

Halvkonserves

Er fællesbetegnelsen for en del forskellige fiskekonserver, der ikke er varmebehandlet og er af begrænset holdbarhed. Halvkonserves skal være datostemplet samt mærket halvkonserves. Køb indtil 5 måneder fra fabrikationsdatoen er forsvarligt, hvis købet er sket fra køledisk og bruges inden for en rimelig tid efter indkøbet. Dåser med udbulninger må aldrig anvendes, men kasseres. Halvkonserves bør altid opbevares i køleskab, og bør efter åbning anvendes inden for en uge.

De almindeligste halvkonserver er følgende:

ansjoser	matjessild
benfri sild	rollmops
gaffelbidder	kaviar
marinerede sildefileter	søllaks
kryddersild	

Alle halvkonserves-pakninger mærkes med ordene »begrænset holdbarhed«.

Nedlægning af sild - se Den grønne Syltebog.

Sild

HJEMMEMARINEREDE SPEGESILD OG KRYDDERSILD

Forbehandling:

De nedsaltede sild tages op af lagen, stryges af. Spegesildefileterne udvandes 4-8 timer i vand. Kryddersild udvandes ca. 1 time.

Man skærer med en skarp kniv en strimmel af begge sider, så ryg- og bugfinner fjernes. Indvoldene tages ud. Skindet flåes af. Fileterne løsnes fra benet, idet man fra hovedet og nedefter skærer med en skarp kniv langs rygbenet. Fileterne efterses for småben. Man kan i en nødsituation skære fileterne i strimler, der udvandes i rindende vand eller i koldt vand, der skiftes ofte, i løbet af en times tid.

Marinering:

De udvandede, filerede spegesild eller kryddersild tørres af og lægges hele eller udskårne i snitter i glas eller krukke, evt. lagvis med krydderier og dækkes med marinaden. Sildene har først trukket smagen efter 1 døgn og er endnu bedre 2-3 dage efter nedlægningen. Beholderen dækkes til og opbevares koldt.

Opbevaring:

Hjemmemarinerede sild kan opbevares indtil 8 dage i køleskab eller tilsvarende temperatur (ca. 5 grader). Marinerede sild kan nedfryses i lagen. Opbevaringstid i fryseren 1 måned. Løg tilsættes først efter optøningen.

Servering:

I de følgende opskrifter er sildefileterne dels lagt i en eddikemarinade med forskellig smag, dels anrettet umiddelbart før serveringen med urter og frugter og/eller i en tyk sauce af flødeskum eller mayonnaise. I sidste tilfælde må sildene i forvejen være marinerede i sød eddikelage, se marinerede spegesild og kryddersild nedenfor.

Marinerede spegesild og kryddersild

3-4 spegesild eller kryddersild, 100-150 g sukker, 1 knsp. peber. 1/2 dl kogende vand, 2 1/2 dl eddike, 1-2 løg.

De udvandede sildefileter tørres af. Sukker og peber smeltes i kogende vand, blandes med eddiken, afkøles og hældes over sildene. Pillede, snittede løg lægges ved. Ved serveringen skærer man fileterne i snitter og pynter med friske løgringe.

Gammeldags krydderlage til sild

2 1/2 dl eddike, 1 dl vand, 150 g sukker eller farin, 2 laurbærblade, 5 sorte peberkorn, 3 hele nelliker, 1/4 tsk. koriander, 1/4 tsk. allehånde.

Kogende vand/eddike, krydderier og sukker røres sammen og koges et par minutter med alle krydderierne. Eddiken hældes i og gives et opkog med. Lagen afkøles og hældes over 3-4 udvandede sildefileter, der er skåret i passende stykker.

Dild sild

4 marinerede spegesildefileter, 1 bundt friske dildblade eller 1 spsk. tørret dild, 2 spsk. olie.

Fintklippet frisk dild eller tørret dild røres sammen med olien og smøres på fileterne, der trykkes sammen to og to med en kniv. Ca. 1 time efter skæres sildene i passende snitter. Anretningen kan pyntes med sur fløde eller creme fraiche, blandet med fintklippet dild.

Glarmestersild

3-4 spegesild, 5 hele allehånde, 3 laurbærblade, 1 gulerod, 1 stort rødløg, 1 stk. peberrod, 3-4 cm, 1 syltet, grøn agurk, 200 g sukker, 1 dl kogende vand, 4 dl eddike.

De udvandede spegesildefileter skylles omhyggeligt, for at lagen ikke skal blive uklar, og tørres. De lægges i en krukke eller glas lagvis med krydderierne, skiver af rå gulerod, rødløg og peberrod, samt agurk. Sukkeret smeltes i kogende vand, afkøles, blandes med eddiken og hældes over. Efter 3-4 dages forløb er sildene tilpas marinerede.

★ Sild i grøn lage

- ★ *2-3 spegesild eller kryddersild, 1 citron.*
- ★ *Marinade: 3 spsk. sukker, 1 spsk. kogende vand, 1 dl dilleddike,*
- ★ *1 spsk. karse, 1 spsk. hakket persille, 1 tsk. hakket purløg.*

Sukkeret smeltes i 1 spsk. kogende vand og blandes i eddiken sammen med det hakkede grønne. De udvandede sildefileter marineres i lagen 6-24 timer. Ved anretningen tages sildene op og pyntes med trekanter af citrusskiver og lidt grønt.

★ Sild i grøn sauce

- ★ *2 marinerede kryddersild, 1 spsk. finthakket løg, 1 spsk. hakket kørvel, 1 spsk. fintrevet selleri, 2 spsk. hakket persille, 1/4 tsk. cayennepeber, 1/2 dl eddike, 125 g mayonnaise.*

Kryddersildefileter skæres i smalle strimler. Hakkede urter og cayennepeber dækkes med eddike og trækker heri 10-20 min., før mayonnaisen tilsættes. Sildene overhældes med sauce.

★ Hollandske sild

★ 2-3 spegesild.

★ *Marinade: 1 dl olie, 3/4 dl eddike, 3 spsk. snaps, 1 dl sukker, 1 tsk. allehånde, 1/2 tsk. hvid peber, 1 spsk. finthakket rødløg. 1 bdt. purløg, 2 dl creme fraiche, 1/2 kg kartofler.*

Olie, eddike og snaps piskes godt sammen. Krydderierne tilsættes, og de udvandede fileter marineres heri i 12 timer. Ved anretningen skæres de i passende stykker, drysses med fintklippet purløg og serveres med creme fraiche og varme kartofler.

Sild i indisk remoulade

2-3 matjesfileter, 1 portion indisk remoulade, se side 23, 1 bdt. persille, 1-2 skiver syltet rødbede.

Sildefileterne skæres skråt i strimler og lægges på et fad. Remouladesaucen hældes over. Anretningen pyntes med striber af hakket rødbede, persille og hårdkogt æggeghvide. Man bruger den æggeghvide, der er tilovers fra sauceen.

Julesild - "bidesild"

3 spegesild.

Lage af: 1 dl olie, 1 dl eddike, 1 glas snaps, 1 tsk. karry, 1/2 tsk. peber, 1/2 tsk. allehånde, 1 spsk. finthakket løg, 1 dl sukker.

Pynt: 1 løg, 3 skiver syltet rødbede, 2-3 kogte kartofler, purløg, 1-2 hårdkogte æg.

De udvandede sildefileter tørres og lægges i en skål eller et glas. Olie, eddike, snaps, hakket løg og krydderier piskes sammen og hældes over sildene, der skal være helt dækket af lage. Sildene kan holde sig således 8 dage, hvis de står koldt. Ved anretningen tages de op, skæres i snitter og lægges på et fad. Sildene pyntes med løgringe, hvori fyldes hakket rødbede. Ved siden af sildene lægges en stribe kartoffelskiver pyntet med fint hakket purløg og hakket, hårdkogt æg.

★ Karrysild 1

★ 2-3 kryddersild, rå gulerodsterninger, karse.

★ *Marinade: 2 tsk. karry, 2 spsk. sukker, 2 spsk. kogende vand, 3/4 dl eddike eller dild-eddike.*

De udvandede kryddersildefileter og gulerodsterninger blandes i marinaden og trækker heri mindst 1 døgn. De serveres pyntet med karse.

★ Karrysild 2

- ★ *2 marinerede kryddersildefileter, 100 g flødeost, 1/2 dl sød eddike-marinade, 1 spsk. olie, 1 tsk. karry, 1 finthakket, syltet agurk, 1 tsk. finthakket løg, 1 spsk. rå, revet gulerod.*

Udvandede kryddersildefileter marineres mindst 12 timer, se side 7. De tørres og snittes. Flødeosten røres blød med 1/2 dl af den søde lage, sildene har været marineret i, tilsættes olie, karry og urter og blandes med sildestykkerne. Osten kan erstattes med kvark eller creme fraiche.

★ Koch's bedste sild

- ★ *2 kryddersild, 1 dl eddike, 1 dl sukker, 5 hele nelliker, 5 hele peberkorn, 1 dl tomatketchup, 1/2 dl olie, 1 syltet agurk, 1 kogt gulerod,*
- ★ *1 løg.*

De udvandede kryddersildefileter tørres af og skæres i snitter. Eddike og sukker røres sammen. Krydderier, tomatketchup og olie piskes i. Agurk, gulerod og løg hakkes sammen så fint, at det bliver en ensartet, tyktflydende masse, der blandes i marinaden. Sildene marineres heri mindst 3 timer.

Kommensild

2-3 spegesild.

Marinade: 2 spsk. sukker, 1 spsk. kogende vand, 2 spsk. eddike, 1/2 dl olie, 1-2 spsk. kommen.

De udvandede spegesildefileter marineres nogle timer i ren eddike. Derefter lægges de i kommenmarinaden og serveres dækket af denne.

★ Muskat sild

- ★ *4 marinerede sildefileter.*
- ★ *2 æggeblommer, 2 spsk. fløde, 2 spsk. eddike, 2 tsk. sukker, 2 spsk. finthakket løg, 1/2 tsk. muskatblomme, hakket persille.*

Fileterne skæres i smalle strimler og lægges i et dybt fad. Æggeblommerne røres med fløde, eddike og sukker. Løg og muskat tilsættes, og saucen hældes over sildene. Pyntes med hakket persille.

Sukkeret i marinaderne eller en del deraf kan erstattes med kunstige sødemidler.

Senneps sild

3 marinerede spegesild eller kryddersild.

1 dl piskefløde, 1 knsp. salt, 1 knsp. hvid peber, 2 tsk. sennepspulver, 1/4 tsk. koriander, 2 tsk. sukker, 1 spsk. eddike, fintklippet dild.

Sildene skæres i snitter og lægges på et fad. Alle krydderierne smeltes i eddiken og blandes i flødeskummet. Sildene dækkes hermed og drysses med dild.

Sild i myntesauce

3 spege- eller kryddersild.

Myntesauce: 1 1/2 dl eddike, 1 1/2 dl vand, 5 spsk. finthakkede mynteblade, 1/2 dl Tørsleffs citronsaft, 2 spsk. sukker, 1/4 tsk. salt.

De udvandede spege- eller kryddersildefileter skæres i skrå strimler og lægges i en skål. Eddike, vand og mynteblade koges, til halvdelen af væden er fordampet. Sauce sies, tilsættes sukker, salt og citronsaft og eventuelt lidt friske, hakkede mynteblade. Sauce afkøles og hældes over sildene.

Paprika sild

4 matjessildefileter, 1 lille glas pimientos (spansk peber).

Marinade: 100 g kvark eller creme fraiche, 1/2-1 dl eddike, 1-2 tsk. paprika.

Sildefileterne drysses på den indvendige side (bensiden) med lidt sukker og hvid peber og stænkes med eddike. De lægges sammen to og to og skæres i brede snitter. Kvarken røres blød med eddike og lagen fra de røde, spanske peberfrugter, krydres og hældes over. Anretningen pyntes med peberstrimler.

Pickles sild

4 marinerede spegesild, 4-6 spsk. sennepspickles.

Spegesildefileterne stryges på indersiden med finthakket sennepspickles i tyk sauce. De rulles op som en snejl og stilles side om side i et halvdyb fad.

★ Portvinssild

★ *4 marinerede kryddersildefileter, 100 g sukker, 1/2 tsk. stødt anis, 1/4 tsk. koriander, 1 dl kogende vand, 1 dl eddike og 1 dl portvin.*

★ Sukker og krydderier smeltes i det kogende vand. Afkøles og tilsættes eddike og portvin. Fileterne skæres i stykker og overhældes med marinaden. Trækker et par timer.

Russiske sild

3 kryddersild, udvandede og marinerede, 200 g mayonnaise, 1 spsk. sød sennep, 1 revet æble.

Pynt: 4 skiver hakket, syltet rødbede, 1 hakket løg, 1 hårdkogt æg, 1-2 spsk. fintklippet purløg.

Sildefileterne skæres i passende stykker, der dækkes med mayonnaise, blandet med sennep og revet æble. Anretningen pyntes med striber af rødbede, løg og hakket, hårdkogt æg samt purløg.

Sherry sild

3 kryddersild, 1 spsk. Paradiso kapers, 1 tsk. hakket persille, 1 laurbærblad. Marinade: 2 spsk. sukker, 1 spsk. kogende vand, 1 spsk. eddike, 1/2 dl olie, 1 1/2 dl sherry.

De udvandede kryddersildefileter skæres i snitter på skrå og lægges i en skål sammen med laurbærblade, kapers og persille. Sukkeret smeltes i kogende vand, blandes med eddike, olie og sherry og hældes over.

★ Sild i italiensk marinade

★ *2-3 kryddersild, karse.*

★ *Italiensk marinade: 1 dl eddike, 1-2 spsk. sukker, 1/2 tsk. basilikum, 1/2 tsk. merian, 1/2 tsk. timian, 1 dl tomatpuré, evt. 1/8 tsk. hvidløgssalt.*

Kryddersildene fileres og udvandes et par timer. De skylles, tørres og lægges i glas. Eddike, sukker og krydderier gives et opkog, afkøles og smages til med tomatpuré og hvidløgssalt. Marinaden hældes over sildene, der trækker heri mindst et par timer, gerne et døgn. Sildene tages op af lagen ved serveringen og pyntes med karse.

Sild på is

4 marinerede spegesild, 2 løg, 2 syltede rødbeder, 2 æbler, 1/4 selleri, 2 bdt. persille, 4 spsk. Paradiso kapers, 50-100 g smør, 1/2 kg bagte kartofler.

Sildene rengøres, udvandes og skæres i fileter, hvorefter de marineres 24 timer. Man kan fylde en sandkageform med vand, der fryses ca. 12 timer. Formen dypes et sekund i kogende vand. Isblokken vendes ud på en serviet på et fad. Man kan også lægge isterninger på servietten. Sildefileterne lægges hen over isen. I kanten stilles skåle med rå, hakket løg, syltede, hakkede rødbeder, rå æble- og selleriterninger (dryppet med citronsaft, så de ikke bliver mørke), samt hakket persille, kapers og smør. Til denne anretning serveres bagte kartofler eller små, kogte kartofler.

Svenske sild

4 matjessildefileter, fintklippet purløg, 3 tomater.

Flødepeberrod: 2 spsk. eddike, 2 spsk. sukker, 2 spsk. revet peberrod, 2 dl piskefløde, 1 kg kartofler.

Matjessildene lægges hen over isterninger, anbragt på en serviet på et fad. Servietten skal suge væden op, når isen smelter. Sildene pyntes med purløg og tomatkiver. Eddike, sukker og peberrod blandes sammen. Kort tid før serveringen blandes flødeskummet forsigtigt i. Flødepeberroden anrettes i skåle på fadet. Serveres med små, varme kartofler.

Sild i tomatmarinade

2-3 kryddersild, karse.

Marinade: 3 spsk. sukker, 1 knsp. peber, 1 spsk. kogende vand, 1 1/2 spsk. Tørsleffs citronsaft eller 3 spsk. eddike, 3 spsk. tomatpuré.

Sukker og peber smeltes i kogende vand og røres sammen med citronsaft og tomatpuré. Marinaden hældes over de udvandede sildefileter, der ved anretningen pyntes med karse.

Roll mops

6 ferske sild, 1 spsk. salt, 1 tsk. peber, 1 knsp. allehånde, 3 løg.

Lage: 75 g sukker, 15 stk. hel allehånde, 3 laurbærblade, 2 dl eddike.

Sildene renses, udbenes og deles i fileter. Disse drysses med salt, peber, allehånde og hakkede løg, rulles sammen og fæstnes med en træpind. Sildene stilles i et gratinfad. Sukker, allehånde og laurbærblade gives et opkog i eddiken, der hældes kogende over sildene. Låg lægges på. Roll mopsene er færdige, når det hele er koldt. Sildene kan opbevares 1-2 dage i køleskabet.

Bornholmere i marinade

4 røgede sild.

Marinade: 1/2 dl sukker, 1/2 tsk. salt, 1/4 tsk. paprika, 1/2 dl kogende vand, 1 dl tomatpuré, 1/2 dl eddike, 2 spsk. olie.

Pynt: Karse.

Sildene befries for skind og ben, overhældes med marinaden og pyntes med karse. Anretningen stilles koldt, til den skal serveres.

★ Røgede sild med rå æggeblommer

- ★ Sildene befries for skind og ben og lægges på et fad. De pyntes med striber af hakket purløg, hakket radise eller ræddike og løg. Langs den ene side af fadet stilles rå æggeblommer i halve æggeskaller eller æggebægre. Skallerne kan stå i et lag salt eller hakket løg.

Stegte sild i marinade

4-6 stegte sild, 1 løg, evt. purløg.

Marinade som til marinerede sild.

Stegte sild lægges i en skål. Marinaden varmes, til sukkeret er smeltet, og hældes kold over sildene, der serveres afkølede, drysset med rå løgringe og evt. purløg.

★ Sorte sild

- ★ *4 stegte sild uden ben, 3 spsk. sukker, 1/2 tsk. salt, 3 spsk. kogende vand, 2 spsk. eddike, 10 hele peberkorn, 1 1/2 laurbærblad, 3 dråber kulør.*
- ★

De stegte sild varmes sagte på panden. Sukker og salt smeltes i kogende vand. Eddike, peberkorn og laurbærblade tilsættes. Lagen farves med kulør og hældes over sildene, der koges heri, til lagen er jævn og sildene blanke af karamel på begge sider. De serveres varme til smørrebrød.

Forlorne østers

Til hver person: 1 stykke smørsmurt rugbrød eller grovbrød, dækket tæt med benfri sild og pyntet med salatblade og citronbåd.

»Okseøje«

Til hver person: midt på en rund, smørsmurt rugbrødsskive lægges en løgring med en rå æggeblomme. I en krans udenom anbringes 3-4 gaffelbidder. Pyntes med Paradiso kapers og karse.

Sardinbrød

100 g kvark røres blød med 1 tsk. eddike, krydres med 1/8 tsk. hvidløgs-salt og 1/4 tsk. merian og smøres på 4 skiver sandwichbrød. 2 sardiner, i olie eller tomat, lægges på hver brødskive og pyntes med et lille, grønt salatblad, en tomatbåd og et drys af hakket persille eller fintklippet dild.

Sildesalater. Se side 28 og 29

ANDRE FISK

Kaviar (35-50 g pro persona)

Ægte kaviar fremstilles af størens rogn og kommer fra Rusland eller Iran. Den er letsaltet og mørkegrå og dyr. Dansk kaviar er stenbiderrogn og kan fås farvet eller ufarvet. Kaviar anrettes med citronbåde. Ristet franskbrød eller rugbrød med smør serveres til.

Hjemmelavet kaviar

Kaviar kan laves af rogn fra laks eller stenbider.

Rognene renses ved omrøring i rigeligt vand, tilsat 4 spsk. salt pr. liter. Hinder og trevler fjernes. Afdrypper i et dørslag. Derpå drysses rognen med 3 spsk. fint bordsalt pr. kilo og står hermed 2-3 timer. Den dannede lage sies fra. Rognen er klar til servering.

Anden rogn kan tilberedes på samme måde. Holdbarheden er meget begrænset, 1-2 dage i køleskab. Den fabriksfremstillede rogn er sikret ved pakning i lufttomme glas eller dåser m.m.

Løjrom med stegte skiver af flødebrød

250-300 g frosset løjrom, 4 skiver sandwichbrød (uden skorpe) (eller blinis, se side 87), 2 rødløg, 1/2 liter creme fraiche 38%, 1 citron, 1 æg, 1 dl piskefløde, 1 lille bundt dild, 1 spsk. kørvel, 1 spsk. persille, salt, peber, 1 spsk. smør.

Piskefløde og æg piskes sammen. Løget skrælles og skæres i tynde skiver. Lidt dild, 1 spsk. kørvel og persille hakkes fint og vendes i æg/flødeblandingen, der smages til med salt og peber. Sandwich brødsiverne vendes i æg/flødeblandingen og ristes på panden i smørret, til de er gylden brune på begge sider. Serveres til løjromen med creme fraiche 38% og rødløg i skiver. Pyntes med dild.

Ferskrøget laks. Serveres som gravad laks, se nedenfor.

Gravad laks (Gravlaks). Holdbarheden er meget begrænset.

1 kg laks, 4 spsk. salt, 2 spsk. sukker, 1/2 tsk. peber, rigeligt, frisk dild.

Laksen skræbes for skæl og slim. Indvoldene fjernes. Fisken flækkes. Ryg- og sideben skæres bort. Fiskekødet skylles grundigt og tørres. For at undgå parasitter skal laksen nedfryses 1-2 uger ved -20°. Laksen optøes i køleskab inden gravningen. De tørre krydderier blandes og gnides godt

ind i fisken, både på kød- og skindside. Fiskestykkerne lægges sammen med dild, så kødsiderne vender mod hinanden og halestykke mod hovedstykke, så fisken bliver lige tyk. Den anbringes på et lag dild i et halvdybt, aflangt fad og drysses med resten af krydderiblandingen og dild. Et let pres lægges øverst. Fisken stilles koldt 6-24 timer. Den dannede saltlage øses over med mellemrum. Holdbarhed 1-2 dage i køleskab.

Ved anretningen, skæres fisken i tynde skiver og garneres med frisk dild. Kan serveres med fløde eller stuvet spinat, hårdkogte æggebåde eller med en speciel, skarp sovs (se svensk sauce nedenfor).

Svensk sauce til gravad laks

1 spsk. eddike, 2-3 spsk. olie, 1/2 tsk. salt, 1/8 tsk. paprika, 2 spsk. sukker, 2 spsk. sennepspulver, 2 spsk. fintklippet dild.

Alt piskes sammen og trækker mindst 1/2 time, serveres til separat.

Makrel i eddike

4 små makreller, 2-3 løg (gerne rødløg), 1 tsk. salt, 1/2 tsk. peber.

Lage: 2 1/2 dl eddike, 2 spsk. sukker, 2 laurbærblade, 15 peberkorn.

Makrellerne renses, udbenes og deles i fileter.

Lægges i en skål med løgringene imellem. Drysses med salt og peber. Eddike, sukker, laurbærblade og peberkorn gives et opkog og hældes kogende over fisken. Står køligt til næste dag.

Pyntes med fintklippet, grøn dild.

Stegte rødspættefileter

Fileterne kan købes udskårne eller man kan selv skære dem ud. Fisken flåes på den mørke side, det gør fiskehandleren gerne, den lyse side skræbes fra hoved mod hale og omvendt for slim og skæl. Fisken skylles. Med en skarp kniv skærer man kødet løs langs rygbenet, midterstriben som tydeligt ses på hver side af rødspætten. Dernæst løsnes kødet ved, at man hele tiden skærer så nær benene som muligt. På store fisk skærer man hele finnestriben bort, for at runde fileten af. Fileterne tørres. Olie eller Raffinol varmes til 185°. Umiddelbart før stegningen vendes fiskefileterne først i mel, blandet med salt, derefter i sammenpisket æg og til sidst i rasp. Fiskefileterne skal straks stige op til overfladen. De vendes og er gennemstegte, når de er lysebrune på begge sider. De affedtes på papir og serveres med salatblade, citronbåde og evt. en skål med remoulade.

Rødspættefileter kan også steges på panden i smør eller margarine.

Stjernesud

4 skiver ristet franskbrød, 4 kogte og 4 stegte fiskefileter, 125-150 g mayonnaise, 1 glas kaviar, 100 g pillede rejer, evt. muslinger, 1 citron.

På det ristede, smurte franskbrød lægges en stegt og en kogt fiskefilet, der pyntes med mayonnaise, kaviar, rejer, evt. muslinger og 1 citronrytter.

Torskerogn, ristet Se Den røde Kogebog

Tun Sæson: august-oktober

Tun, kan steges som bøf, se Den røde Kogebog. Tun, som konserveres kan fås i forskellig marinade. Kan også serveres som tunsalat, se side 30.

Ål, røget

Jævnt tykke, røgede ål skæres i passende stykker. Flækkes, befries for skind og ben og anrettes på et fad sammen med røræg eller æggestand.

Skaldyr

Hummer. Sæson: hele året

Hummere købes levende, de er sortbrune i farven og vejer fra 500 g og op-
efter. De skylles og lægges i rigeligt kogende vand, tilsat 2 spsk. salt, 1 spsk.
sukker og 1 tsk. paprika pr. liter. Frisk eller tørret dild kan tilsættes. Hum-
mer koges 20-30 min. efter størrelsen. De afkøles i kogelagen og flækkes
med en skarp kniv. Mave og tarm (det grønne) fjernes og erstattes med
hakket persille. Klørne knuses flere steder med en hammer. Hummer ser-
veres med ristet brød og smør, citronbåde, evt. i mayonnaise rørt op med
creme fraiche og smagt til med salt, esdragon og eddike.

Jomfruhummer. Sæson: hele året

Jomfruhummer forandrer ikke farve, de er altid gulrøde og døde, når man
køber dem. De koges som hummer, men kun ca. 10 min. Det meste kød
sidder i halen. De serveres som hummer.

Krabber. Sæson: juni-september

Krabber koges som hummer ca. 15 min.

Rejer. Sæson: juni-september

500 g levende rejer, 1 liter vand, 1 spsk. salt, evt. 1 tsk. sukker.

Rejerne drysses i kogende vand, der er tilsat salt og sukker. Rejer skal ko-
ge i ca. 1-3 min., hvorefter de lægges i et dørslag.

De overhældes med koldt vand og pilles. Rejerne er bedst, hvis de nydes
nykogte. De pillede rejer opbevares i køleskab i en tæt, tildækket skål og
bør spises samme dag. Beregn 50 g pillede rejer (eller 175-200 g rejer med
skal) til et stykke pænt belagt med rejer og 50% mere, hvis de skal være i
trængsel.

Krebs. Sæson: juni-august

*1 kg krebs (ca. 30 stk.), 3 liter vand, 100 g salt, 2 tsk. sukker, 3 tsk.
paprika, 6 dildskærme og grøn dild.*

Krebsene skylles og lægges 10 ad gangen i et dørslag, der sænkes ned i 3
liter kogende vand med salt, sukker, paprika og 2 dildskærme. Koges 10
min. Vandet bringes igen i kog, før et nyt hold kommer i. 2 nye dildskær-
me lægges i. Krebs koges under låg. Når alle krebsene er kogt, lægges de
igen i lagen og afkøles i denne. Serveres med grøn dild, ristet brød, smør
og evt. mayonnaise.

Muslinger. Sæson: oktober-april

1 kg muslinger (ca. 20 stk.), 1/4 liter vand, 1/2 spsk. salt, 1 spsk. eddike, lidt timian, 5 peberkorn, 1 løg, 1 laurbærblad, persille.

Muslinger skal være lukkede, når man køber dem. De skrubbes godt i vand og lægges i koldt vand, til de skal koges. Lukker skallerne sig ikke i vandet, må muslingen kasseres. Vand og krydderier bringes i kog. Muslingerne hældes i og koges under låg 5 min. Efter kogning skal muslingerne være åbne. Muslingerne kan serveres varme i suppen, eller anvendes i en stuvning. Så afskalles muslingerne, de løsnes fra stolen, og strengen fjernes.

Vinbjergsnegle

Ca. 20 snegle, 1 l vand, 1 dl eddike.

Kogelage: 1/2 l vand, 1/2 l hvidvin, 1 tsk. salt, 1 løg skåret i skiver, 1 gulerod skåret i skiver, 1 suppevisk, 5 peberkorn.

Vinbjergsnegle findes enkelte steder her i landet og mange samler dem til spisebrug i tiden fra maj til august/september. Juni-snegle er de bedste. Lad sneglene gå på salatblade, mens de tømmer tarmen for planterester, der ikke er egnet til spisning. Sneglene kommer ned i det kogende vand tilsat eddike. De dør straks og slipper huset. Sneglene skylles derefter og trækkes ud af huset med en kraftig nål - f.eks. en kødnål. Lægges i en gryde og dækkes med kogelagen tilsat løg, gulerod og krydderier. Koges møre under låg i 2-3 timer. De er møre, når en nål går let gennem sneglen. Sneglene kan nu viderebehandles. Se gratinerede vinbjergsnegle. Kan også spises kolde med lidt af suppen som marinade.

Gratinerede vinbjergsnegle

20 kogte snegle, 4 spsk. smør, 1 tsk. løgsaft, 1 spsk. hakket persille, 1/8 tsk. hvid peber eller 1/4 tsk. karry, evt. 1 spsk. cognac, 4 spsk. rasp.

Sneglehusene renses, skylles og skoldes. De tørres i ovn eller på radiator. Smørret røres blødt med alle krydderierne. Lidt heraf lægges i hvert sneglehus. De kogte snegle stikkes godt fast i smørret og dækkes helt med resten. Hver snegl dyppes i rasp og stilles omhyggeligt i en sneglepande eller i et ildfast fad. Sneglene gratineres 5 min. i ovnen ved 250° og serveres varme.

Til et stykke godt belagt rejemad beregnes 75-100 g pillede rejer.

Salater

Salater kan laves af kød, fisk, grønsager og frugt, enten en af tingene eller en blanding. Det er ikke altid, man tilsætter marinade. Undertiden nøjes man med den saft, de findele ingredienser danner, når krydderierne tilsættes.

MARINADER

Sennepsmarinade

2-3 spsk. sennep (f.eks. Paradiso esdragon-sennep), 2-3 spsk. olie, 1-2 spsk. vineddike.

Alle tre dele piskes sammen med en gaffel. Større portioner rystes sammen. Velegnet til grøn salat, fisk og kød.

Citronmarinade

3-4 spsk. Tørsleffs citronsaft, 2 tsk. sukker, 1 knsp. salt, 1 spsk. kogende vand.

Sukker og salt smeltes i 1 spsk. kogende vand. Citronsaften røres i.

Eddikemarinade

3 spsk. vineddike, 2 spsk. olie, 1 knsp. salt, 1/2 tsk. sennepspulver, 1 spsk. kogende vand.

Vineddike og olie blandes i en flaske. Salt og sennepspulver smeltes i 1 spsk. kogende vand og tilsættes. Indholdet rystes godt sammen.

Oliemarinade

1 spsk. salt, 1 spsk. sukker, 1/2 tsk. peber, 1 dl kogende vand, 1 1/2 dl vineddike, 4 dl olie.

Sukkeret kan udelades, hvis man ikke ønsker marinaden sød. Krydderierne smeltes i kogende vand. Vineddike og olie tilsættes. Salatdressingen hældes på flaske og rystes før brugen.

Flødemarinade

1/2 dl fløde, 1 spsk. vineddike eller Tørsleffs citronsaft, 1 knsp. salt, 1 spsk. sukker, 1 spsk. kogende vand.

Salt og sukker smeltes i kogende vand. Vineddike eller citronsaft tilsættes. Fløden røres i lidt efter lidt.

Grøn sauce, fransk

3 spsk. finthakket spinat, 2 spsk. finthakket brøndkarse, 1 spsk. hakket persille, 1 spsk. hakket kørvel, 2 spsk. vineddike, 1 knsp. cayennepeber, 100 g mayonnaise.

Frisk spinat, karse, persille og kørvel skylles og rystes tørt. Det hakkes meget fint, blandes og røres med vineddike og cayenne. Kort tid før serveringen røres den grønne krydderiblanding i mayonnaisen.

Grøn sauce, italiensk

2 ansjoser, 1 spsk. hakket løg, evt. 1/4 fed hvidløg, 1 spsk. hakket persille, 1 tsk. basilikum, 1-2 spsk. Paradiso kapers, 3 spsk. vineddike eller 2 spsk. Tørsleffs citronsaft, 2-3 spsk. olie.

Ansjoserne befries for hoved, hale, finner og ben. Fileterne hakkes til en blød masse sammen med løg, hvidløg, persille og basilikum. Kapers, vineddike og olie hældes over. Marinaden blandes godt og trækker 1/2 time før serveringen.

Kryddermarinade

1 spsk. salt, 1 spsk. sukker, 1/2 tsk. peber, 1/2 tsk. sennepspulver, 1/2 tsk. paprika, 1/2 tsk. karry, 1 dl kogende vand, 1/2 dl tomatpuré, 4 dl olie, 1 1/2 dl vineddike.

Krydderierne blandes og opløses i kogende vand. Tomatpuré, olie og vineddike tilsættes. Marinaden kan opbevares på flaske i køleskabet. Rystes før brugen.

Kærnemælksmarinade

1/2 dl kærnemælk, 1 spsk. tyk fløde, 1 spsk. sukker, 1 knsp. salt, 1 spsk. kogende vand, 1/4 tsk. paprika.

Krydderierne smeltes i kogende vand. Kærnemælken røres i lidt efter lidt. Fløden tilsættes til sidst. Citronsaft kan evt. tilsættes.

Kvark eller creme fraiche marinade

100 g kvark eller creme fraiche, 1/2 dl mælk, 2 spsk. eddike, 1 tsk. sukker, 1/2 tsk. salt, evt. 1/2 tsk. paprika.

Kvark eller creme fraiche røres blød med mælken og smages til med krydderierne. Marinaden er dejlig til grøn salat, kartoffelsalat og råkostsalater.

Ostemarinade med Danablu

100 g Danablu, 1 dl olie, 3 spsk. vineddike, 1 tsk. hvidløgssalt, evt. 1 tsk. paprika og chilisaUCE.

Osten moses med en gaffel, røres blød med olie og vineddike og smages til med hvidløgssalt. Marinaden kan sødes let, hvis det ønskes og til afveksling smages til med flere krydderier, f.eks. paprika og chilisaUCE. Denne marinade er egnet til grøn salat, gerne blandet med mildtsmagende frugt.

Æggeblommearinade

1 æggeblomme, 1 knsp. salt, 1 spsk. olie, 1 spsk. vineddike eller Tørsleffs citronsaft, 1/2 dl fløde, 1 knsp. paprika, sukker.

Æggeblommen røres med salt, olien tilsættes, derefter vineddike eller citronsaft og fløde. Marinaden smages til med krydderier. 1 spsk. tomatpuré kan evt. tilsættes.

Ymermarinade

Ymer er fortrinlig som marinade. Smages til med krydderier. Fintklippet purløg kan tilsættes.

Mayonnaise, håndrørt

1 æggeblomme, 1/2 tsk. salt, 1/2 spsk. vineddike, 2 dl olie, evt. Tørsleffs citronsaft eller 2 dråber engelsk sauce.

Stil æg og olie nogle timer ved 10-15°, før mayonnaisen skal røres. Slå derefter æggeblommen ud i en skål. Æggeblommen røres sej med salt og vineddike. Derefter tilsættes olien 1 tsk. ad gangen. Senere, når mayonnaisen er tyk og fyldig, kan man røre mere olie i ad gangen. Ser mayonnaisen ud til at skille, så rør lidt koldt vand i, så samler den sig igen. En tynd mayonnaise er skilt og må røres i en ny æggeblomme lidt efter lidt. Den færdigrørte portion vejer ca. 200 g.

Mayonnaise, blendet

1 æggeblomme, 1 æg, 1/4 tsk. salt, 1 tsk. vineddike eller Tørsleffs citronsaft, 3 dl olie.

Æggeblomme, æg, salt og vineddike kommes sammen med 3/4 dl olie i blenderen. Det blendes i et lille minut. Resten af olien tilsættes i en tynd stråle, og der blendes, til mayonnaisen har den rigtige konsistens. Smages til.

Remoulade

200 g mayonnaise, 2 spsk. hakket, syltet agurk, 2 spsk. Paradiso kapers, 1 løg, 1 bdt. persille, 1 dl flødeskum.

Mayonnaisen smages til med hakket agurk, kapers, revet løg og hakket persille. Lige før anretningen blandes flødeskum i remouladen.

Indisk remoulade

1 kogt æggeblomme, 1 rå æggeblomme, 1/2 tsk. salt, 1/2 tsk. sukker, 1/2 tsk. paprika, 1/2 tsk. sennepspulver, 1 knsp. peber, 1 bdt. persille, 1 spsk. Paradiso kapers.

Den kogte æggeblomme gnides gennem en sigte og røres med den rå æggeblomme, til massen er sej. Krydderierne røres ud i 1 spsk. kapers-lage og tilsættes. Remouladen smages til.

Tusind-øers dressing ("Thousand island-dressing")

100 g mayonnaise, 1/4 dl chilisauce, 4 hakkede Paradiso oliven uden sten, 2 spsk. finthakket, grøn peber, 1 tsk. finthakket løg, 1 knsp. allehånde, 1/2 tsk. paprika, 1 tsk. flormelis, 1 tsk. hakket persille.

Mayonnaisen tilsættes chilisauce, oliven, grøn peber, hakket løg, hakket persille og smages til med krydderierne.

Sauce verte

2 dl creme fraiche (18%), 1 dl ymer eller A-38, 1 tsk. Paradiso fransk Dijon sennep med esdragon, 1 tsk. Tørsleffs citronsaft, 2 tsk. hakket dild, 1 tsk. hakket persille, 1 tsk. fintklippet purløg, salt.

Creme fraiche og ymer/A-38 blandes og smages til med citronsaft og salt. De grønne krydderurter tilsættes umiddelbart før serveringen.

Salater med mayonnaise eller creme fraiche kan ikke nedfryses.

Fiske- og skaldyrssalater

Bornholmersalat

1-2 røgede sild, 1 hårdkogt æg, 1-2 spsk. olie, 1/2 tsk. sellerisalt. Pynt: hårdkogte æggeskiver, 1 spsk. hakket purløg, 2 spsk. tomatpuré.

Røgede sild, der er blevet tørre, er fortrinlige til denne salat. Sildene befries for skind og ben og hakkes sammen med et hårdkogt, pillet æg. Salaten blandes med olie og krydres med sellerisalt. Æggeskiver, purløg og striber af tomatpuré lægges på som pynt.

Fiskesalat

200 g mayonnaise, 1 tsk. karry, 1/2 tsk. paprika, 1 spsk. vineddike. Fyld: 250 g kogt fisk uden skind og ben, 50 g kogt selleri, 4 spsk. kogt pasta. Pynt: 1 tomat, 1 syltet agurk, Paradiso kapers.

Karry og paprika udrøres i vineddike eller kaperslage og blandes i mayonnaisen. Fiskekød, skåret i passende stykker, blandes med selleriterninger og pasta og lægges på et lag mayonnaise. Resten af mayonnaisen lægges over og pyntes med tomat- og agurkeskiver, samt kapers.

Forårssalat

2-3 røgede sild, 2 kogte kartofler, 2 tomater, 1/4 salatagurk, 2 spsk. olie, 2 spsk. vineddike, 1 tsk. salt, 1/2 tsk. basilikum, 1/2 tsk. merran, 150 g mayonnaise. Pynt: brøndkarse.

Sildene pilles fra skind og ben, deles i passende stykker og anrettes lagvis med kartoffel-, tomat- og agurkeskiver. Olie, vineddike og krydderier piskes sammen og dryppes på. Salaten trækker 1/2 time, dækkes med mayonnaise og pyntes med brøndkarse.

Grapefrugt medaljoner

1 grapefrugt, 4 salatblade, 4 kogte rødspættefileter, 150 g mayonnaise, 2 skiver røget laks, 125 g champignoner.

Grapefrugten skylles, tørres, skæres i 4 skiver, hvorfra kernerne fjernes, og anrettes på salatblade. Rødspættefileterne rulles sammen om en champignon og dampes møre. De afkøles og stilles på hver sin grapefrugtskive, dækkes med mayonnaise og pyntes med en strimmel laks. Resten af champignonerne deles. De lægges rå eller kogte i kanten af grapefrugten.

Hummersalat

200 g mayonnaise, hummerkød af 1 portionshummer eller 4-5 jomfruhummere, 25 g løskogte ris eller 25 g kogte nudler, 150 g Paradiso aspargessnitter.

Mayonnaisen smages til med lidt af hummer- og aspargessuppen og blandes med ris eller nudler, kogt, ituskåret hummerkød og aspargessnitter. Pyntes med dild.

★ Karrysalat 1

★ *200 g mayonnaise, 1-2 tsk. karry, 2 dråber engelsk sauce, 1 spegesild eller tilsvarende benfri sild eller gaffelbidder, 100 g kogt kalve- eller hønsekød, 1 syltet agurk, 2 hårdkogte æg, evt. 1 tomat.*

Mayonnaisen smages til med karry og engelsk sauce. De udvandede spegesildefileter skæres i strimler, der blandes med strimler af hønsekød, agurk og hårdkogte æg. Mayonnaisen hældes over. Salaten pyntes med ægge- og tomatkiver og karse.

Karrysalat 2

1 1/2 tsk. karry, 1/2 tsk. sukker, 1 spsk. kogende vand, 100 g mayonnaise, 1 kryddersildfilet eller sødt marineret spegesildfilet, 50 g kogt pasta, 1 hårdkogt æg, 1 syltet agurk.

Krydderierne smeltes i det kogende vand. Afkøles, blandes i mayonnaisen sammen med den ituskårne sild og pasta. Smages til. Pyntes med hårdkogte æggeskiver og syltet agurk.

Klipfiskesalat 1

1/2-1 dl krydret salatmarinade, se side 20, 200 g kogt klipfisk uden skind og ben, 2-3 tomater, 1 bdt. persille.

Fisken deles i flager og blandes med tomaterne, der er skåret i trekanter. Oliemarinaden hældes over, og salaten drysses med hakket persille.

Klipfiskesalat 2

1/2-1 dl oliemarinade, 100 g klipfisk uden skind og ben, 50 g rosiner, 1 æble, 1 spsk. fintrevet peberrod, 1 spsk. vineddike, 1 spsk. sukker.

Klipfisken deles i flager, blandes med rosiner. Æble og peberrod rives på råkøstjernet ned i marinaden, der er krydret med vineddike og sukker. Marinaden hældes over fisken. Drysses med hakket persille.

★ Krabbesalat i grapefrugtskaller

★ *2 grapefrugter, ca. 200 g krabbekød, 150 g mayonnaise, salatblade og brøndkarse.*

★ Frugterne skylles, tørres og flækkes. Frugtkødet løsnes med en grapefrugtkniv fra skallen, også i bunden. Frugten skæres fra hinderne i hver trekant. Derefter kan alle hinderne fjernes på en gang, mens frugtkødet bliver liggende i skallen. Mayonnaisen røres blød med lidt krabbesuppe og kan krydres med karry, paprika og sød sennep. Krabbekødet tilsættes. Kort tid før serveringen fordeles krabbesalaten i skallerne. Et salatblad og en stilk brøndkarse stikkes i hver anretning.

Laks i mayonnaise (8 personer)

1 lakseørred på ca. 1 kg eller 3/4 kg udskåret laks, 300 g mayonnaise, 3-4 skiver ferskrøget laks, 3-4 trøfler. Gelé af 3 dl fiskesuppe og 5 blade Favorit husblas. 3 tomater, 200 g frosne ærter, 6 farserede æg, se side 49.

Den rengjorte laks dampes mør i et smurt fad eller folie i ovnen ved 160° i ca. 1 time eller koges i fiskelag. Fisken løsnes, mens den endnu er varm, fra skind og ben. Fileterne afkøles og lægges derefter på et tyndt lag mayonnaise og dækkes med resten af mayonnaisen, der pyntes med ferskrøget laks i strimler og udskårne trøfler. Fiskesuppen sies og stivnes til gelé. Den hakkes og lægges rundt om fisken. På geleen arrangeres skiftevis halve, udhulede tomater fyldt med grønrarter og farserede æg.

Laksemousse

250 g kogt laks, 1 lille finthakket løg, salt, peber, 1 spsk. hakket dild, 1 spsk. hakket persille, 2 1/2 dl piskefløde, 3 blade Favorit husblas. Pynt: 1 citron, grøn dild, Paradiso kapers.

Laks, løg og krydderier blendes. Husblasen udblødes 5 min. i koldt vand. Smeltes over vandbad. Den smeltede husblas og den letpiskede fløde blandes i laksemoussen. Anrettes i en glasskål eller i portionsglas. Står koldt i 3 timer. Pyntes med citronskiver, kapers og grøn dild. Serveres med tynde skiver ristet franskbrød eller lune flutes.

Laksesalat

Kogt laks uden skind og ben kan marineres i grøn sauce, se side 21.

Muslingesalater

Kogte muslinger kan serveres i mange marinader. De er velsmagende og sunde og kan marineres ligesom sild, se side 7.

Muslinger, som de spises i Holbæk

200 g mayonnaise, 1 tsk. karry, 20 kogte muslinger, 125 g champignoner, 25 g løskogte ris eller pasta.

Mayonnaisen smages til med karry, udrørt i lidt af muslingesuppen. Kogte muslinger, rå champignoner og løse ris eller pasta blandes og overhældes med mayonnaisen.

Reje cocktail 1

150 g kogte, pillede rejer.

Marinade: 1 tsk. sukker, 1/4 tsk. salt, 1 spsk. rejesuppe, 1 1/2 dl tomatpuré, 1/4 dl Tørsleffs citronsaft, 1 spsk. vineddike, evt. 1 tsk. løgsaft og 1 tsk. revet selleri.

Rejerne fordeles i 4 cocktailglas. Sukker og salt smeltes i 1 spsk. varm rejesuppe. Tomatpuré, citronsaft og vineddike piskes i. Marinaden stilles koldt. 1/2 time før serveringen hældes den over rejerne. Man kan krydre marinaden yderligere med løgsaft og selleri. Glassene står koldt, til de skal serveres. Pyntes med en citronskive.

Reje cocktail 2.

150 g kogte, pillede rejer, 150 g Paradiso aspargessnitter, 3 spsk. olie, 1 spsk. vineddike, 1 knsp. salt, 1 knsp. sukker, 1/4 tsk. paprika, 50 g mayonnaise, 3 spsk. ymer, 4 blade salat.

Rejerne fordeles i 4 cocktailglas og pyntes med asparges. Salt, sukker og paprika smeltes i 1 spsk. kogende vand, olie og vineddike piskes i. Marinaden hældes over rejerne. Anretningerne pyntes med mayonnaise, der er blandet med ymer, og salatblade, og stilles koldt 1/2-1 time før serveringen.

Rejesalat

100 g mayonnaise, 1 dl ymer eller creme fraiche 18%, 1/2 tsk. paprika, 1/4 tsk. sød sennep.

Fyld: 100 g kogte, pillede rejer, 150 g kogt, storbladet torsk, uden skind og ben.

Mayonnaisen smages til med paprika og sennep. Rejer og flager af kogt torsk overhældes med mayonnaise. Salaten kan pyntes med citronbåde og dild.

★ Skagens rejesalat

★ *200 g mayonnaise, 2-3 spsk. sherry, 100 g kogte, pillede rejer, 100 g champignoner, 150 g Paradiso aspargessnitter.*

★ Mayonnaisen smages til med sherry og tilsættes kogte rejer og aspargessnitter, samt rå champignoner. Pyntes med dild.

★ Smukke Maries salat

- ★ 4 artiskokbunde eller selleriskiver, 80-100 g kogte, pillede rejer, 10-12 kogte muslinger, 60 g mayonnaise, 1 tsk. chilisaucе eller
- ★ 1 spsk. tomatketchup. Pynt: strimler af rød og grøn peber, dild.

På artiskok- eller selleribunde fordeles velafdryppede rejer og muslinger. Mayonnaisen røres med tomat sauce og lidt reje- eller muslingesuppe og hældes over. Anretningen pyntes med peber og dild.

Salat Niçoise

1 grønt salathoved, 4 tomater, 10 sorte Paradiso oliven, 2 hårdkogte æg, 1 dåse Paradiso tun i olie, 6-8 sardeller, 1 dl oliemarinade.

Salat, tun, tomater, æg og sardeller deles og lægges i en skål sammen med udstenede oliven. Marinaden hældes over. Stilles køligt 1/2 time. Blandes lige før serveringen.

Salat Godar

175 g mayonnaise, 1 tsk. karry, 1 tsk. revet løg, 1 spsk. vineddike. Fyld: 6-8 gaffelbidder, 150 g kogt eller stegt kalvekød. Pynt: ægge- og tomatskiver.

Mayonnaisen smages til med karry, udrørt i løgsaft og vineddike. Afdryppede gaffelbidder og strimler af kød blandes i. Salaten pyntes med ægge- og tomatskiver.

★ Mathildes sildesalat

- ★ 25 g smør/margarine, 3 spsk. hvedemel, 2 dl rødbedeeddike, 1 dl suppe, 1-2 tsk. sukker, 1 tsk. sennepspulver, 1/8 tsk. peber, 3 dråber
- ★ engelsk sauce. Fyld: 1 spegesildefilet, 1 syltet rødbede, 1 syltet agurk, 1 æble, 1 skive tunge eller steg, 1 spsk. olie.

Smør/margarine, mel, rødbedeeddike og suppe bages sammen, smages til med krydderier og afkøles. Fyldet snittes i strimler og røres i. Salaten trækker 1/2-1 time, smages til og røres blank med lidt olie.

★ Dansk sildesalat

- ★ 200 g marinerede spegesild, 150 g kogt kalve- eller oksekød, 100 g syltede rødbeder, 100 g syltet agurk, 1 stort æble, 200 g kogte kartofler, 1 spsk. Paradiso kapers, 1 lille løg, 2 hårdkogte æg, salt, peber, sennep, rødbedeeddike, sukker og 2 spsk. olie.
- ★

Det hele køres gennem kødmaskinen og smages til med krydderierne. Lad salaten stå og trække nogle timer og smag den så til igen. Denne salat kan laves i god tid og nedfryses.

Hakket sildesalat

1 spegesild, 2 kogte kartofler, 2 æbler, 2 syltede rødbeder, 1/4 asie, 1 tsk. sukker, 1/4 tsk. peber, 1 spsk. sød sennep. Pynt: 1 hårdkogt æg.

Spegesilden flåes, skæres i fileter, befries for ben og hakkes fint. Kartofler, rødbeder og asie hakkes lidt grovere end silden. Æblerne rives på råkøstjernet. Alt blandes sammen med en gaffel og smages til med krydderierne. Salaten pyntes ved anretningen med hårdkogt æg.

Norsk sildesalat

1 spegesild, 2 løg, peber, 1 spsk. vineddike, 2 spsk. sukker, 1 kogt gulerod, purløg.

Spegesilden renses og skæres i små, korte strimler, blandes med hakket løg og smages til med krydderier. Salaten pyntes med kogte gulerødsskiver og fintklippet purløg.

★ Svensk sildesalat

★ *2 dl piskefløde, 3 spsk. rødbedeeddike, sukker, 1 knsp. salt, 1 knsp. peber. 1 spegesild, 1 æble, 1 syltet rødbede, 1 skive kogt kød, karse.*

★ Flødeskum smages til med rødbedeeddike og krydderier. Fyldet skæres i fine strimler, blandes og vendes forsigtigt i flødeskummet. Salaten pyntes ved anretningen med karse.

Torsk i mayonnaise (Fiskesalat)

200 g mayonnaise, 1 dl piskefløde, pisket til skum, Tørsleffs citronsaft, salt, peber, sennep, lidt cayennepeber. Fyld: Ca. 1/2 kg. kogt torsk uden skind og ben. Pynt: 1 rød peber, 1 frisk eller syltet agurk, 2 hårdkogte æg, 1 dåse kaviar, salatblade, citronskiver.

Mayonnaisen blandes med flødeskum eller creme fraiche. Smages til. Torskekødet deles i passende stykker. Vendes forsigtigt i mayonnaisen. Salaten anrettes portionsvis eller i en skål. Pyntes med rød peber, agurk, æg, grøn salat, kaviar og citronskiver.

Torskelever

Torskelever koges 10-15 min. i letsaltet vand, tilsat 1 spsk. eddike pr. liter. Leveren kan spises varm med citronsaft og hakket persille. Kold, kogt torskelever kan pureres sammen med en rest torskerogn og krydres med salt, citronsaft og hakket persille eller tomatketchup, karry og paprika.

Tunmousse - Se laksemousse side 26.

Torskerognsalat

Torskerognen indpakkes i pergamentpapir og koges i vand med salt ca. 1/2 time efter størrelsen. Den afkøles, befries for hinderne og moses. Mosen røres med citronsaft, krydres som torskelever, se side 29, eller smages til med rødbedeeddike, hakket, syltet rødbede og agurk. Hårdkogte æggeskiver egner sig som pynt.

Tunsalat

4 personer

1 ds Paradiso Tun i olie (drænet vægt 100 g), 1 iceberg salathoved i strimler, 100 g haricots verts, 100 g løse majs, 1/2 ds artiskokhjerter, 1 rød peberfrugt i strimler, 150 g champignon i skiver, 3 hårdkogte æg i både, 1 gl Paradiso sorte oliven.

Dressing:

4 spsk olivenolie, 1 spsk. Aceto Balsamico, 1 lille fed knust hvidløg, salt og peber.

Alle ingredienser anrettes pænt i en stor salatskål-pynt med æg og oliven. Serveres med groft brød og smør.

Tun i grøn sauce

En dåse Paradiso tun marineres i grøn sauce, se side 21, og garneres med halve "smilende æg" anrettet på brøndkarse eller salatblade.

Bønnesalat med tun og Middelhavsdressing

2 ds. Paradiso tun i olie (drænet vægt 200g), 1 ds. røde kidney bønner (drænet vægt 200 g), 1 lille porre i tynde ringe, 4 spsk. fint-hakket persille.

Middelhavsdressing: 1/2 dl ekstra jomfru olivenolie, 1/4 dl Aceto Balsamico, 2-3 spsk. Paradiso Dijon sennep, salt, peber.

Croutoner: 4 skiver daggammelt sandwichbrød uden skorpe, olivenolie eller smør til stegning evt. 1 lille fed hvidløg. (Croutoner kan købes færdige).

Bønnerne skylles under koldt vand og afdrypes. Olien hældes fra tunen. Dressingen røres i en skål, hvori salaten kan serveres. Brug et almindeligt, pæreformet pisckeris. Rør til olie, eddike og sennep er blank. Smag til med salt og peber. Bland tun og bønner i, og lad det trække i 1/2-1 time. Brødet skæres i små terninger. Fedtstoffet varmes godt op på en pande, og brødterninger steges gyldne heri. Evt. tilsættes et fed knust hvidløg, men pas på det ikke branker. Croutonerne afdrypes på fedtsugende papir. Porreringe, persille og croutoner drysses over salaten, der kan serves med grovbolle.

Salater med frugt

★ Amerikansk salat

- ★ *1 salathoved, 4 tomater, 1-2 appelsiner, 1 banan, 4 skiver ananas.*
- ★ *Marinade: 1 dl piskefløde, 1-2 spsk. Tørsleffs citronsaft, appelsin-*
- ★ *saft, 1 knsp. salt, 1 tsk. sukker.*

4-5 salatblade skylles og rystes tørre. Tomaterne skoldes og flåes. De skæres i kvarte. Afskallede appelsiner skæres i skiver. Kernerne fjernes. Bananen flåes og skæres i skiver. Frugtskiverne anrettes på salatbladene. Tomatbådene stilles på. Piskefløden røres jævn med citronsaft og den appelsinsaft, der er løbet fra ved udskæringen. Den krydres og hældes over.

Ananas-avocadosalat

4-6 skiver ananas, 2 avocadoer, 1 grapefrugt, 1 salathoved, 35 g Danablu, 1 dl oliemarinade, se side 20.

Ananasskiverne deles i passende stykker. Avocadoerne skrælles og deles på langs. Stenen fjernes. Kødet skæres på tværs i tynde skiver. Grapefrugten skrælles og deles i både. Kødet skæres ud af hinderne. Salatbladene skylles, rystes tørre og snittes. Frugstykkerne lægges på salatbladene. Osten moses med en gaffel og røres blød med oliemarinade. Sauce hældes over salaten.

Appelsinsalat

1 salathoved, 2 appelsiner, 4-5 skiver ananas, 1 rød og 1 grøn, frisk peberfrugt, 1 dl oliemarinade, se side 20. 1 spsk. sød sennep.

Salatbladene skylles, tørres og snittes. Appelsinerne pilles og skæres i skiver. Kernerne fjernes. Appelsinskiver og ananasskiver lægges på salatbladene. Peberfrugterne flækkes. Stilk og kerner fjernes. Kødet skæres i fine strimler og lægges på salaten. Oliemarinade uden sukker rystes sammen med sød, udrørt sennep og hældes over. Salaten bruges som garniture til hamburgerryg og skinke.

Banansalat i friske peberfrugter

1 rød og 1 grøn peberfrugt, 2 hårdkogte æg, 100 g mayonnaise, 1 spsk. Paradiso kapers, 1 æble, 1 banan, 1 håndfuld kørvel.

Peberfrugterne flækkes midt igennem på langs. Stilke og kerner fjernes. Skallerne skylles. Æblet vaskes, deles. Kernehus, blomst og stilk fjernes. Æblet og den afskallede banan skæres i terninger, blandes og overhældes med mayonnaise, smagt til med kapers og fyldes i peberfrugterne. Disse anrettes sammen med halve, kogte æg med blød blomme og drysses med hakket kørvel.

Fyldte ferskner

4 halve, henkogte ferskner, 4 grønne salatblade, 50 g kvark, 2-3 spsk. fløde, 1/4 tsk. paprika, evt. strimler af rød peberfrugt.

De halve ferskner anbringes på grønne salatblade med hulrummet op. Kvarken røres blød med fløde og smages til med paprika, fyldes i papirkræmmerhus og sprøjtes ud i midten af fersknerne. Anretningen kan pyntes med strimler af frisk, rød peberfrugt og bruges som garniture til skinke og hamburgerryg eller i en ostanretning.

Græsk salat

300 g Fetaost, 20 stk. Paradiso sorte oliven m/sten, 1 salatløg eller 1 rødløg, 2 tomater, 1/4 agurk, 1/2 iceberg salathoved.

Dressing: 1/2 dl Tørsleffs citronsaft, 1 1/2 dl olivenolie, hvid peber, salt. Pynt: Frisk basilikum.

Salatbladene skylles og rystes tørre. Tomaterne, agurken og løget skæres i tynde skiver og ringe. Det hele anrettes på en tallerken med tern af Fetaosten og de sorte oliven. Olie, citron og krydderier rystes sammen og dryppes på salaten.

Anretningen pyntes med basilikum.

★ Florida salat

★ *1 salathoved, 1 grapefrugt, 1 appelsin, 2 æbler, 5 stænger blegselleri, 1 frisk peberfrugt.*

★ *Salatsauce: 150 g mayonnaise, 2 spsk. vineddike, 1 tsk. sukker, 1 tsk. karry, 2-3 spsk. fløde.*

Salatblade skæres i strimler. Grapefrugt og appelsin skrælles, deles i både og skæres i snitter. Grapefrugthinderne fjernes. Æblerne vaskes, deles og skæres i terninger. Blegselleristængerne skylles og snittes. Peberfrugten flækkes på langs i fire dele. Stilk og kerner fjernes. Peberfrugten skæres i strimler. Alt blandes og anrettes i en skål. Mayonnaisen smages til med vineddike, sukker og karry. Den må gerne være stærk i smagen. Den røres tyktflydende med fløde og hældes over salaten 15-30 min. før serveringen.

Frugtsalat

1 grapefrugt, 1 appelsin, 1 banan, 1 æble, evt. 1 pære, 1 tsk. sukker, evt. 125 g mayonnaise, 1/2 dl piskefløde. Pynt: blå druer og valnødder.

Frugterne skylles grundigt. Grapefrugten deles. Kødet løsnes overalt fra skallen med en grapefrugtkniv. Grapefrugtkødet blandes med halve appelsinbåde, bananskiver og rå æble- og pæreterninger. Sukker drysses over. Salaten trækker 1/2 time og kan yderligere dækkes med mayonnaise, blandet med lidt flødeskum. Salaten kan pyntes med halve druer uden kerner og valnødder.

Pikante pærer

4 halve, henkogte pærer, 100 g Danablu, 1/2 dl piskefløde, 4 salatblade, strimler af rød peberfrugt.

Osten gnides gennem en sigte og røres blød med piskefløden. Cremen fyldes i et papirkræmmerhus og sprøjtes ud midt i pærestykkerne, hvor kernehuset har siddet. Pærerne anbringes på grønne salatblade med den hvælvede side op. Resten af osten sprøjtes i striber hen over pærerne og pyntes med strimler af rød peberfrugt, hvorfra kernerne er fjernet. Pærerne kan bruges som garniture til stege eller i osteanretning.

Snehvidesalat

1 dl piskefløde, 1 moden banan, 1 tsk. honning, 1 spsk. Tørsleffs citronsaft, 1-2 æbler, 125 g kirsebær, 200 g svesker, 15-20 mandler.

Flødeskum smages til med moset banan, honning og citronsaft. Æblet vaskes, skæres i terninger og blandes i flødeskummet, der lægges på et fad. Røde kirsebær lægges i striber på salaten. Langs kanten lægges udblødte svesker. Sveskerne udblødes 1-2 døgn i lidt sukkervand med citronsaft, stenene fjernes og erstattes med skoldede, smuttede mandler.

Sveskesalat

1 portion eddikemarinade.

1 salathoved, ca. 300 g svesker, 2 flødeoste.

Sveskerne udblødes 1 døgn. Stenene fjernes, og i stedet for lægges 1 tsk. flødeost. Sveskerne anbringes på grønne salatblade og overhældes med marinaden.

Råkostsalater skal tilberedes så sent som muligt før serveringen, da nogle af vitaminerne ellers går tabt.

★ Waldorf salat

- ★ 100 g mayonnaise eller 2 dl creme fraiche 18%, 1 spsk. Tørsleffs citronsaft, 1 dl piskefløde, piskes til skum, 2 højrøde æbler, 3 dl fintsnittet blegselleri eller groftrevet knoldselleri, 50 g friske nøddekerner og 75 g druer.
- ★

Mayonnaisen smages til med citronsaft og blandes med flødeskummet. Vaskede æbler skæres i terninger, blandes med selleri og derpå med mayonnaisen. Nøddekerner drysses over.

Æblemossalat

1/2 kg æbler, ca. 2 spsk. revet peberrod, sukker efter smag.

Skrællede æbler skæres i mindre stykker og koges til mos. Denne smages til med revet peberrod og evt. sukker. Mosen pyntes med høvlet peberrod og bruges som garniture.

Salater med grønsager

Grønsagssalat, marineret

Alle kogte grønsager kan marineres 1/2 time i enhver af de marinader, der er opskrift på side 20-22. Marinerede grønsager kan serveres til kødretter og fiskeretter.

Artiskokker, marinerede

Artiskokkhjarter, små artiskokker på størrelse med valnødder, fås på dåse. De afdryppes og marineres i olie-eddike marinade. Koger man dem selv, skal spidserne klippes af, før de lægges i kogende krydderlage af vand, lidt olie og efter smag fennikel, koriander, laurbærblade m.m.

Artiskokkhjarter, marinerede

1 ds. artiskokkhjarter á 400 g, drænet vægt 210 g. (Hjarterne skal være små, der må mindst være 12-14 hjarter i en dåse á 400 g af hensyn til kvaliteten. Er de større, er de ikke så pæne og ej heller så lækre, og der forekommer let nogle træagtige ydre dele, som bør fjernes).

Marinade: 5 spsk. ekstra jomfru olivenolie med chili og hvidløg, 1 spsk. Aceto Balsamico. 1 tsk. Paradiso Fransk Dijon sennep, ca. halvdelen af artiskoklagen, lidt salt.

Pynt: hakket persille, 1 spsk. Paradiso grønne peberkorn.

Artiskokkhjarterne deles på den høje led. Marinaden røres i en skål, hvori de marinerede artiskokkhjarter kan serveres. Brug et almindeligt, pæreformet pisseris. Rør til olie, eddike og sennep er blank. Hæld lagen i og rør til marinaden er jævn. Smag til med salt. Læg de halverede artiskokker i, og se til at de er dækket med marinaden. Drys de grønne peberkorn over og lad artiskokkerne trække 1 times tid. Hakket persille drysses evt. over lige før serveringen. Marinerede artiskokkhjarter er en oplagt idé til en nem og lækker forret serveret med et godt flute.

Artiskokkbunde, marinerede

Kogning af artiskokker, se Den røde Kogebog. Bundene kan også fås på dåse. De afdryppes, marineres i olie-eddike marinade og anrettes. De kan dækkes med pocherede æg, drysset med rejer, kogt laks med grøn sauce eller dampede rødspættefileter med mayonnaise.

Artiskokkbunde, fyldte

1 ds. artiskokkbunde á 390 g.

Fyld: 2 dl dreme fraiche 18%, 1 spsk. mayonnaise, 2 spsk. Paradiso tomatpuré, salt, hvid peber.

Ingredienserne til fyldet røres sammen og fyldes i bundene, der kan pyntes med lidt grønt, f.eks. citronmelisse.

★ Aspargessalat 1

- ★ 16 tykke, kogte slikaspargès (ell. Paradiso kongeasparges på glas), 4 grønne salatblade, 1 rød peberfrugt, 100 g mayonnaise, 1/2 dl piskefløde, salt, peber.

De rensede, skrællede asparges koges og afdryppes. Den røde peberfrugt befries for stilk og kerner og skæres i tykke ringe, hvori man stikker aspargesstykkerne og lægger dem på salatblade. Mayonnaisen smages til og blandes med stiftpisket flødeskum. Hældes over aspargeserne, så de røde peberbånd stadig er synlige.

Aspargessalat 2

125 g champignoner, 1 ds Paradiso asparæssnitter (drænet vægt 385 g), 100 g mayonnaise, 1/2 dl piskefløde, salt, peber, paprika.

Rå, susede champignoner deles og blandes med velafdryppede asparæssnitter. Mayonnaise og flødeskum røres forsigtigt sammen, smages til og hældes over fyldet. Salaten kan pyntes med et par aspargeshoveder og hele champignoner.

Blomkålsfyldte tomater

4 store tomater, 1/2 kogt blomkål, 1 dl eddikemarinade, se side 20, 100 g mayonnaise, 1 tsk. paprika.

Tomaterne deles og udhules. Blomkålen deles i buketter, der marineres 1/2 time i eddikemarinade og derpå fyldes i tomatskallerne. I kanten sprøjtes mayonnaise, der drysses med paprika.

Spansk tomatsalat

6 tomater, 1/2 løg, 85 g Paradiso grønne oliven med peber, 85 g Paradiso sorte oliven uden sten, 50 g Paradiso kapers, 40 g Paradiso hvidløg i eddike.

Dressing: 3 spsk. ekstra jomfru olivenolie, 2. spsk. vand, 2 spsk. Aceto Balsamico, 1 tsk. Tørsleffs citronsaft, 1 tsk. Paradiso Pesto Rosso.

Pynt: Evt. bredbladet persille.

Tomaterne skæres i skiver, lægges taglagt i to rækker på et fad. Løget pilles, skæres i tern og fordeles over tomaterne. Sorte og grønne oliven lægges i midten af tomaterne. Hvidløg skæres i passende stykker og fordeles sammen med kapers over tomaterne. Ingredienserne til dressingen piskes sammen og smages til med salt og peber. Dressingen hældes over salaten, som skal trække i ca. 30 min. Pyntes evt. med bredbladet persille.

★ Fransk salat

- ★ 200 g mayonnaise, 1 spsk. sennepspulver, 1 tsk. sukker, 1 spsk. rødbedeeddike, 1 spsk. vineddike. Fyld: 1 stykke kogt tunge eller kalvekød, 1/4 asie, 1 syltet rødbede, 4 spsk. kogt pasta. Pynt: karse.

Sennepspulver og sukker blandes, udrøres i rødbedeeddike og vineddike og tilsættes mayonnaisen. Fyldet snittes i strimler, blandes med en gaffel og røres i mayonnaisen. Salaten pyntes med strimler af rødbede og karse.

★ Italiensk salat 1

- ★ 150 g mayonnaise, 1/2 dl piskefløde, 125 g Paradiso aspargessnitter, 125 g kogte grønrøtter, 50 g kogte, grønne bønner.

★ Mayonnaise og flødeskum blandes forsigtigt sammen og hældes over de velafdryppede grønsager. Salaten pyntes med striber af grønne bønner og nogle få aspargeshoveder.

Italiensk salat 2

200 g mayonnaise, 1 stor gulerod, 100 g kogt grønrøtter, 50 g kogt pasta, salt, peber, sennep, karse.

Guleroden skrælles, koges og skæres i terninger, blandes med kogte, velafdryppede grønrøtter og pasta. Mayonnaisen, der er smagt til, hældes over. Salaten pyntes med karse.

Kartoffelsalat

1 portion marinade, 500 g kogte kartofler, 1 bdt. persille, evt. tomater, hårdkogte æg m.m.

Som marinade til kartoffelsalat kan bruges eddike-, olie-, kærnemælks-, fløde- eller æggeblommamarinade. De kogte kartofler pilles, skæres i skiver og kan lægges på en bund af salatblade. Salaten kan pyntes med tomater, æg m.m. Marinaden hældes over, og salaten drysses med klippet purløg, hakket persille, kørvel eller lignende.

Mayonnaise-kartofler

3/4 kg kogte kartofler. Eddikemarinade: 1 dl vineddike, 1/2 dl olie, 1/2 tsk. salt, 1/2 tsk. paprika. 200 g mayonnaise, 2 spsk. fløde, 1 tsk. sød sennep, 1/4 tsk. engelsk sauce, fintklippet dild.

De kogte, kolde kartofler skæres i skiver, der marineres 1/2 time i eddikemarinade. Mayonnaisen røres blød med fløde, krydres og hældes over kartoflerne. Fintklippet dild drysses over.

Peberrods-kartofler

3/4 kg kogte kartofler, 1 dl vineddike, 1/2 dl olie, 1/2 tsk. salt, 1/4 tsk. hvid peber, 200 g flødeost, 1 dl creme fraiche, 1-2 spsk. revet peberrod, evt. 1 spsk. sukker.

Kartoffelskiverne marineres 1/2 time i eddike, olie, salt og peber. Flødeosten røres blød med creme fraiche, krydres og hældes over. Kartoffelsalat, kold: se Den røde Kogebog.

★ Pastasalat

- ★ 75 g ukogt eller 225 g kogt pasta. Salatsauce: 1 spsk. smør/margarine, 1 spsk. hvedemel, 1 1/2 dl mælk, 1/4 tsk. salt, 2 spsk. vineddike, 2 spsk. sukker, 2-3 spsk. revet peberrod, ca. 1 dl piskefløde.

Pastaen koges.

..... fortsættes

Salatsauce: Fedtstof og mel bages sammen og spædes med mælken. Smages til med vineddike og sukker. Peberroden tilsættes. Sauce afkøles, røres blød og blandes forsigtigt med flødeskum. Pastaen blandes i. Salaten kan pyntes med karse eller peberstrimler.

Ratatouille

2 løg, 2 røde, 1 grøn og 1 gul peberfrugt, 2 squash, 3-4 tomater, 1 fed hvidløg, 1/2 tsk. merian, 1/2 tsk. basilikum, salt, peber, ca. 1/2 dl olie eller 50 g smør/margarine.

Løgene pilles og skæres i skiver, peberfrugterne renses og skæres i strimler. Squashene skæres i skiver og tomaterne i både. Løgene svitses i det varme fedtstof, til de er klare, så tilsættes peberfrugterne og steges med ca. 5 min., hvorefter tomater og squash kommes i. Det hele steges ca. 10 min. Retten smages til med hvidløg, merian, basilikum, salt og peber og koges 10 min.

Smager godt både varm eller kold som tilbehør til fiske- og kødretter.

Rødbedesalat

250 g syltede rødbeder, 2 spsk. olie, 1 spsk. vineddike, 1/2 tsk. salt, 1/2 tsk. sukker, 1/4 tsk. koriander, 1 spsk. sød sennep.

Rødbederne skæres i terninger. Olie, vineddike og krydderier piskes sammen til en jævn sauce, der hældes over. Salaten trækker 1/2 time. Der kan blandes æbler og/eller kogt selleri i.

★ Safranris salat

★ *175 g løse ris, 3 1/2 dl vand eller bouillon, 1/8 tsk. safran, 1 lille julesalat, 1 grøn peberfrugt. Marinade: 1 tsk. salt, 1 tsk. sukker, 1 spsk. kogende vand, 1 spsk. Tørsleffs citronsaft, 1/2 dl vineddike, 1/2 dl olie.*

Ris, kogende vand eller bouillon, tilsat safrantråde dampes under tætsluttende låg 12 min. over svag varme og 12 min. uden varme. Risene røres løse med en gaffel, afkøles, blandes med fintsnittet julesalat og peberfrugt. Marinaden rystes sammen i melrysteren og hældes over. Salaten trækker 1/2 time før serveringen.

Sellerisalat

Salatsauce: 1 spsk. smør/margarine, 1 spsk. hvedemel, 1 1/2 dl sellerivand, 2 æggeblommer, 1/2 tsk. salt, 1 spsk. vineddike, 2 spsk. olie. Fyld: ca. 350 g kogt selleri. Pynt: 1/8 tsk. cayennepeber.

Smør/margarine og mel bages sammen, spædes med sellerivandet og legeres med æggeblommer. Derefter må sauce ikke koge. Den smages til, afkøles og røres blød med olie. Sellerien skæres i terninger eller strimler og blandes i. Salaten trækker 1/2 time og drysses med lidt cayennepeber.

Salater med kød

Frokostsalat

2-3 skiver magert, kogt kalvekød, 2 æbler, ca. 1/4 revet selleri. Marinade: 3/4 dl olie, 1/2 dl vineddike, 1 tsk. salt, 1 tsk. sukker, 1/4 tsk. paprika, 1 spsk. kogende vand. Pynt: peberstrimler eller persille.

Kalvekød og æbler med skræl skæres i terninger og blandes med groftrevet selleri. Olie og vineddike rystes sammen. Krydderierne smeltes i kogende vand og tilsættes. Marinaden hældes over salaten, der trækker 1/2 time og pyntes med peber og persille.

★ Poulard i grøn mandelmayonnaise

★ *1-2 poularder, 250-300 g mayonnaise, 2 spsk. vineddike, ca. 3 spsk. sød sennep, 1 dl dampet, hakket spinatmos, 50-75 g groft-hakkede saltmandler. Sorte Paradiso oliven.*

Poularderne koges og afkøles i suppen. Kødet skæres fra skind og ben i passende stykker. Mayonnaisen krydres og blandes med spinat og saltmandler. Hældes over hønsekødet, der anrettes i en halvdyb skål. Salaten pyntes med sorte oliven.

Hønsesalat 1

Ca. 200 g kogt hønsekød, uden skind og ben, 150 g Paradiso asparæssnitter, 150 g rå eller kogte champignoner, 175 g mayonnaise, 1 dl piskefløde.

Hønsekødet skæres i strimler på størrelse med aspargesstykkerne. Champignonerne deles. Lidt af fyldet gemmes til pynt. Resten blandes med en gaffel. Mayonnaisen røres let med flødeskum, smages til og hældes over fyldet. Salaten pyntes.

Hønsesalat 2

Ca. 200 g kogt hønsekød uden skind og ben, 1-2 skiver hamburgerryg, 2 hårdkogte æg, 150 g rå ærter. Salatsauce: 175 g mayonnaise, 1-2 spsk. kvark, Paradiso chilisauc, 1 spsk. hakket rød peberfrugt. Pynt: ca. 100 g kogte, pillede rejer, 1/8 tsk. cayennepeber.

Hønsekød, hamburgerryg og æg skæres i strimler, der blandes med ærter. Kvarken røres blød, mayonnaisen røres i og smages til. Fintsnittet peberfrugt tilsættes. Sauce hældes over fyldet, drysses med rejer og ganske lidt cayennepeber eller paprika.

★ Ravigotte salat

- ★ *1 salathoved, 4 kogte kartofler, 250 g grønne bønner, ca. 200 g kogt tunge, ca. 100 g saltkød, 1 løg eller 1 porre. Marinade: 1/2 dl sød sennep, ca. 1/2 dl olie, 1/4 dl vineddike, 1 tsk. salt, 1 tsk. sukker, 1/8 tsk. cayennepeber. Sky: 2 dl tungsuppe, 1 bouillontering, 3 blade Favorit husblas.*
- ★

Tungesuppen koges småt med bouillonterningen, til den er opløst. Husblasen udblødes 5 min. i koldt vand og smeltes i suppen, der stilles koldt, til den er stivnet. Salaten skæres i strimler, der blandes med strimler af kartofler, bønner, kød og snittet løg eller porre. Marinaden hældes over. Salaten trækker evt. 1/2 time, anrettes og pyntes med hakket sky.

Skinkesalat

Rester af skinke, evt. blandet med saltkød og spegepølse males gennem kødmaskinen med 1 løg til ca. 125 g kød. Massen samles med lidt olie eller smør, hvis den er for tør, og pyntes med remoulade eller sennepspickles.

Råkostsalater

Agurkesalat

*1 salatagurk, 1 tsk. salt, 1/8 tsk. hvid peber, 2-4 spsk. sukker,
2 spsk. kogende vand, 1 dl eddike, 1 spsk. hakket persille.*

Agurken snittes fint med kniv eller på agurkehøvl. Salt, peber og sukker smeltes i kogende vand og blandes med eddike. Lagen afkøles og hældes over agurkeskiverne. Salaten trækker ca. 30 min., anrettes i en skål og drysses evt. med hakket persille.

Agurkesalat med creme fraiche

*1 agurk, 1 dl creme fraiche eller kvark, 1/2 dl mælk, 2 spsk. eddike,
1 tsk. sukker, 1/2 tsk. salt, 1/2 tsk. paprika.*

Agurken skylles, flækkes to gange på langs og snittes i små stykker. Kvark eller creme fraiche røres med mælken, krydres og blandes med agurkestykkerne. Salaten kan lægges på grønne salatblade.

★ Alexandra salat

★ *1 salathoved, 2 dl fintsnittet blegselleri eller fintrevet knoldselleri,
1 grapefrugt, 1 rød peberfrugt, 10 saltmandler, 150 g mayonnaise,
★ 1/2 dl piskefløde, salt, peber.*

Salatbladene skylles, tørres og snittes. Selleri og trekanter af grapefrugtkød blandes og hældes over. Peberfrugten flækkes, renses og snittes fint og drysses på sammen med hakkede mandler. Mayonnaisen røres tynd med fløde, smages til og blandes i.

Avocado

Avocadofrugterne skal være tilpas modne for at være velsmagende. De skal give efter for tryk som en moden pære, og kødet skal have smørkonsistens. De kan eftermodne i stuetemperatur, hvis de er hårde. Modningen fremmes, hvis de lægges sammen med æbler i en lukket plastpose. Æbler udskiller nemlig meget ethylen (en luftart), som giver en hurtig modning. Man beregner som forret 1/2 avocado til hver. De skylles, tørres og rides på langs ind til stenen. De to halvdele drejes forsigtigt modsat, til stenen løsner sig. Den fjernes. Frugtkødet krydres med salt og peber og 1/2 citronskive, og et salatblad stikkes ved. I hulrummet fra stenen kan lægges lidt rejer, krabbekød, grapefrugt-terninger eller hakket skinke. Mayonnaise egner sig ikke, da frugtkødet indeholder ca. 20% fedtstof, men creme fraiche 18%, ymer og A-38 er velegnede. Man kan skrælle frugten, skære den itu og blande den i salater, for eksempel sammen med grapefrugt og agpalsiner, letsaltet kød eller rejer.

Blegselleri

Rodenden skæres fra, så stænglerne kan løsnes fra hinanden. De skylles rene, rystes tørre og skæres i strimler. Evt. trevler fjernes. De er bedst rå og kan anvendes i stedet for selleriknold, julesalat og rå hvidkål i de salater, hvori disse ting indgår. Se f.eks. Waldorf salat side 34.

Blomkålssalat

4 tomater, 1 lille blomkålshoved, 50 g ærter, 1/2 dl olie, 1/4 dl vineddike, 1/2 tsk. salt, evt. 1 tsk. sukker, 1-2 tsk. hakket kørvel eller persille.

Tomaterne halveres. Indmaden fjernes og sies, så kernerne holdes tilbage. Tomatsaften blandes med olie, vineddike og krydderier og piskes med en gaffel til en jævn sauce. Heri vendes små buketter af rå blomkål og rå ærter. Urterne trækker i marinaden ca. 30 min. og fordeles derefter i de halve tomatkaller. Ved anretningen drysses med kørvel eller persille.

Bøgebladssalat

Spæde, lysegrønne bøgeblade pilles af grenene, skylles og rystes tørre. De kan marineres som salat i citronsaft, sur fløde, oste- eller æggeblomme-marinade.

Champignonsalat

100 g champignoner, 1 julesalat (ca. 200 g), 1 stort, rødt æble, 50-100 g mayonnaise, 1 spsk. vineddike, 1/4 tsk. paprika, grønne salatblade.

Champignonerne gøres i stand og deles. Rodskiven skæres af julesalaten, der snittes i centimetertykke stykker. Strimlerne skylles og rystes tørre. Æblet vaskes og skæres i terninger uden kernehus. Alt blandes med en gaffel, vendes i mayonnaise, der er smagt til. Anrettes på grønne salatblade, drysses med paprika.

Confettisalat

100 g rosenkål, 1 gulerod (ca. 100 g), 1 skive selleri (ca. 100 g), 1 æble, 1 løg, 100 g mayonnaise.

Rosenkålen renses, og skæres i små stykker. Guleroden og selleriskiven skrælles og skæres i små firkanter sammen med æblet. Løget pilles og hakkes. Alt blandes med en gaffel. Mayonnaisen røres i. Salaten smages til.

Endiviesalat

Salathovedet er en roset af fintfligede, krusede blade, der er svagt lysegrønne, næsten gule i spidserne. Den kan marineres som hovedsalat alene eller sammen med andre grønsager og frugter.

Fennikel

Fennikel har en mild, anisagtig smag. Bladtoppen er kruset. De næsten hvide bladstængler bliver tykke forneden og ender i en knold, der spises rå eller kogt. De tørrede blomsterfrø ligner kommen og bruges hele eller stødt som krydderi.

★ Flødepeberrod

★ 2 dl piskefløde, 2 tsk. vineddike, 2 tsk. sukker, 2 spsk. revet peberrod, karse.

★ Fløden piskes stiv. Eddike og sukker blandes. Peberroden rives ned i marinaden for ikke at blive mørk. Lige før serveringen blandes marinaden forsigtigt i flødeskummet. Salaten pyntes med karse. Flødepeberrod kan fyldes i udhulede tomater eller fuglereder af franske kartofler.

Gamine salat

1 salathoved, 1 salatagurk, evt. 3-4 grønne asparges, 1 flødeost, 1 dl sur fløde eller creme fraiche, 1 tsk. sukker, 1/2 tsk. salt, 1/2 tsk. paprika, 1 kop nasturtieblomster.

Strimler af grønne salatblade, firkanter af grøn agurk og snittet asparges blandes og marineres i osten, der er rørt blød og krydret. Friske gule og orangefarvede nasturtieblomster lægges i koldt vand, rystes tørre og drysses over salaten lige før serveringen.

Gulerodssalater

F.eks. 1 gulerod og 1 æble, eller 1 gulerod og 1 stykke hvidkål, eller 1 gulerod, 1 stykke hvidkål, 1 æble og 1 stykke peberrod, eller 1 gulerod og 50 g rosiner.

Urterne rengøres og skræbes, hvis det er nødvendigt. Æblet vaskes. Grønsager og frugt rives på det grove råkøstjern eller på råkøstmaskinen lige ned i en skål med citronmarinade. Salaten blandes med en gaffel og serveres straks.

Grøn salat eller hovedsalat

1-2 salathoveder, 1/2-1 dl citron-, eddike-, eller oliemarinade, syrenet fløde, ymer eller ostemarinade.

Salatbladene pilles fra hinanden og skylles i rigeligt, koldt vand. De trykkes tørre eller slynges tørre i en salatslynge. Bladene findeles og lægges i en salatskål. Lige før serveringen hældes marinaden over, og salaten vendes.

Hvidkålssalat 1

1/2-1 dl eddikemarinade, 1 stykke hvidkål, 1 stykke peberrod, 1 håndfuld rosiner, 1 bdt. persille.

Rå hvidkål rives fint på råkostjernet og blandes med fintrevet peberrod efter smag. Skoldede rosiner tilsættes, og marinaden hældes over. Salaten pyntes med hakket persille.

Hvidkålssalat 2

2-3 kopper fintrevet hvidkål, 1 kop mayonnaise, 1/2 dl tomatpuré, 1-2 tsk. chilisaucé, 1/2 tsk. karry, brøndkarse.

Karryen røres ud i chilisaucé og tomatpuré. Mayonnaisen krydres hermed. Hvidkålen tilsættes. Salaten pyntes med brøndkarse.

Hvidkålssalat med æble

100 g hvidkål, 1 æble, ca. 1 spsk. revet peberrod, karse.

Salatsauce: 1/2 dl citronmarinade, evt. 100 g mayonnaise eller 1 1/2 dl piskefløde.

Denne salat kan varieres ved tilsætning af forskellige marinader. Æble og peberrod rives direkte ned i citronmarinaden for ikke at blive mørk. Fintrevet hvidkål blandes i, og salaten pyntes med karse. Citronmarinaden kan evt. tilsættes mayonnaise eller flødeskum.

Julesalat

1/2-1 dl citron-, eddike-, eller oliemarinade, 1 julesalat, 2 pigeoner, 10-15 hakkede nøddekerner.

Rodskiven skæres af julesalaten, der snittes i tynde skiver. Blandes med rå, røde æbleterninger og overhældes med marinaden. Nøddekerner drysses på.

Pastinak og persillerod

Kan blandes i mange råkostsalater, både sammen med og i stedet for selleri.

Porringer

Kan bruges som pynt på mange råkostsalater eller i stedet for hakket løg i opskrifterne.

Rosenkålssalat med champignoner

1 kop rensede rosenkål skæres i stykker og blandes med 25 g rensede champignoner skåret i skiver, 1 spsk. finthakket løg blandes med 2 spsk. olie, 2 spsk. vineddike eller citronsaft og piskes godt sammen. Denne marinade hældes over salaten.

Rosensky

1 dl piskefløde piskes til skum, farves med ca. 1 tsk. revet, rå rødbede, til fløden er lyserød. 2 spsk. citronsaft røres med 1 spsk. sukker eller honning, deri rives ca. 1 spsk. peberrod og 1/2 kop hvidkål. Det hele vendes forsigtigt i flødeskummet og serveres på grønne salatblade.

★ Rødbede-flødepeberrod

★ *3 rå rødbeder, 3 spsk. fintrevet peberrod, 3 spsk. vineddike, 3 spsk. sukker eller honning, 1 1/2 dl piskefløde, brøndkarse.*

★ Vineddike og sukker blandes. Peberroden rives fint direkte ned i marinaden. De vaskede, skrællede rødbeder rives groft og tilsættes. Lige før anretningen røres det hele forsigtigt i stiftpisket flødeskum. Salaten pyntes med brøndkarse.

Friske peberfrugter er rige på C vitamin.

Rødbede-sellerisalat

Fyld: 250 g syltede rødbeder, 1/2 rå selleri (150 g).

Marinade: 1 tsk. sød, udrørt sennep, 3 spsk. rødbedeeddike, 4 spsk. olie, evt. 1-2 spsk. sukker.

Pynt: dild eller persille.

Marinaden piskes sammen i en skål. Syltede rødbeder, skåret i smalle strimler, og rå, revet selleri blandes i. Salaten dækkes til og stilles koldt 1/2 time. Den pyntes med fintklippet dild eller persille.

★ Rødbede-selleri-æblesalat

★ *200 g rå rødbeder, 200 g rå selleri, 2 æbler, 3 spsk. Tørsleffs citronsaft, 1-2 spsk. sukker, 50 g mayonnaise, 1 dl piskefløde, dild eller karse.*

★ Citronsaft og sukker blandes i en skål. De rengjorte, skrællede urter og frugter rives groft på råkostjernet lige ned i skålen. Salaten blandes med en gaffel, tildækkes og stilles koldt. Lige før serveringen blandes mayonnaise og flødeskum sammen, og salaten røres forsigtigt i. Anretningen pyntes med fintklippet dild eller karse.

Rødkålssalat

4 spsk. Tørsleffs citronsaft, 3-4 spsk. sukker, 1-2 spsk. kogende vand, 150 g rødkål, 1 æble.

Citronmarinaden blandes og hældes i en skål. Æblet rives direkte ned i skålen og derefter den rå rødkål. Salaten blandes med en gaffel.

Sellerisalat

2 dl rå, revet selleri blandes i 1/2 dl olie- eller eddikemarinade og drysses med dild eller persille.

★ Selleri-æblesalat

★ *1/4 rå selleri, 2-3 æbler, 1 1/2 dl ymer, 1-2 spsk. sukker.*

★ Sukker og ymer blandes sammen. Selleri og æble rives groft direkte ned i skålen og vendes i marinaden. Hvis man har et ekstra æble med højrød skal, kan det skæres i både og lægges som pynt.

Waldorf salat. Se side 34.

Sommersalat

100 g rygeost, 100 g kvark naturel 5% eller 100 g flødeost, 1/2 dl mælk, 10 radiser, 1/4 salatagurk, 1-2 tomater, salt, peber, 1 bdt. purløg.

Rygeost og kvark/flødeost røres med mælk og krydres. Radiser, salatagurk og tomater skæres i terninger og blandes i. Salaten drysses med fintklippet purløg.

★ Tomatsalat 1

★ *1 dl oliemarinade, 6 tomater, kørvel, 2 hårdkogte æg, 1 stykke peberrod.*

★ Tomaterne vaskes og skæres i tynde skiver. Tomat- og æggeskiver lægges lagvis på et fad og drysses med finthakket kørvel. Marinaden hældes over. Salaten pyntes med høvlet peberrod. Denne salat egner sig til kødretter.

Tomatsalat 2

Modne, røde, men dog faste tomater skæres i tynde skiver, der marineres i olie-eddikemarinade 1/2 time og drysses med finthakket løg eller fintklippet purløg før serveringen.

★ Valmy salat

★ *1 salathoved, 1 rød og 1 grøn peberfrugt, evt. brøndkarse.*
★ *Salatsauce: 2 hårdkogte æggeblommer, 2 spsk. sød sennep, 2-3 spsk. vineddike,*
★ *1 tsk. løgsaft, 1 tsk. sukker, 1/2 dl olie.*

De skyllede salatblade rystes tørre og skæres i strimler. Peberfrugterne skæres i fire dele på langs. Stilk og kerner fjernes. Peberne skæres også i strimler og blandes med salaten. Æggeblommerne moses gennem en sigte, og røres med sennep, vineddike, løgsaft og sukker, til massen er jævn. Olien dryppes i under omrøring. Salatsaucen hældes over grønsagerne. Salaten marineres 20-30 min. og pyntes med brøndkarse.

Vitaminsalat

Saft af 1-2 appelsiner, 3-4 gulerødder, evt. 1 dl rosiner.

Gulerødderne vaskes, skræbes, rives på råkosttjernet og blandes med rosinerne. Appelsinsaften hældes over. De kan evt. tilsættes lidt sukker.

Æg og æggeretter

Æg er uundværlige på frokostbordet og kan serveres som selvstændige anretninger eller som garniture til forskellige retter. Der kan laves utallige variationer af æg, som alle er velsmagende og dekorative.

Andeæg, gåseæg og kalkunæg

Skal være tydeligt mærket, hvis de bringes i handelen. Bruges de i egen husholdning, skal det være i bagværk, kogt creme, gratiner og æggekager, hvor retterne bliver gennembagt, kogt eller stegt. Æggene må aldrig spises rå i mayonnaise, råcreme, parfait is og koldskål, fordi der kan være fare for salmonella infektion.

Høseæg

der har været udsat for rugning, må aldrig spises rå.

Vagtelæg

Kog de friske æg 5-8 min. De bør ikke spises rå.

Mågeæg

Kan fås fra den 1. maj til den 25. maj. Mågeæg er bedst, når de er små, da æg fra store måger kan være trannede i smagen. Mågeæg koges 13 min. og anvendes som almindelige æg, men bør aldrig spises rå.

Blødkogte æg

Friske æg lægges forsigtigt i kogende vand og koges 3 1/2 min. Hvis man har mange æg at koge på én gang, kan man lægge indtil 10 æg i en sigte, før de sænkes i kogende vand. Når vandet igen er i kog, beregnes kogetiden til 2 1/2 min. Æg, der kommer direkte fra køleskabet, skal have ca. 1/2-1 min. længere kogetid. Æggene tages op og skylles i rindende, koldt vand. Dels slipper skallen bedre, dels vil æggene koge videre og blive hårdkogte, hvis de lægges i æggevarmer uden at være afkølede.

Hårdkogte æg

Hårdkogte æg med blød blomme bruges til forløren skildpadde, sildesalat, skidenæg m.m. De lægges forsigtigt i kogende vand og koges 6 min., skylles i koldt vand og pilles. Hårdkogte æg med fast blomme koges 9 1/2 min., lægges i koldt vand til de er kolde, pilles og skæres i skiver i en æggedeler.

»Smilende æg«

Er hårdkogte æg med blød blomme. Kogetid ca. 6 min.

Pocherede æg (sløræg)

Æggene slås ud på en underkop og hældes derfra forsigtigt ned i rigeligt, kogende vand tilsat 1 tsk. salt og 1 tsk. eddike pr. liter. Vandet holdes på knebent kog, og med en ske hjælper man med til at samle hviden som et slør omkring blommen. I løbet af 3-4 min. bliver hviden fast. Æggene løftes op med en hulske, pudses af eller stikkes ud med en form.

Vandspejlede æg

Laves på samme måde som sløræg, men på en letsmutt pande i stedet for i en gryde. Vandet må nemlig ikke dække ægget helt, men kun slutte godt halvt op om ægget, så hviden samler sig som en skål om blommen, der skal være synlig i midten.

Farserede æg

Hårdkogte, pillede æg deles på tværs, hvorefter man skærer en snitflade af hver æggehvide, så den kan stå. Blommerne tages ud og røres med mayonnaise eller rå æggeblomme, salt, paprika og finthakket persille til en blød masse, der fyldes i sprøjtepose og sprøjtes i æggehviderne igen.

★ Farserede æg med rejer

★ Æggene tilberedes som ovenfor. Hele vejen i kanten af æggehvideskallen hænges kogte, pillede rejer tæt ved siden af hinanden.



Æggekurve med leverpostej

Hårdkogte, pillede æg deles på langs. En snitflade skæres af, så hviderne kan stå. Blommen røres op med leverpostej og sprøjtes igen i skallerne. Leverpostejten pyntes med champignoner.

Glaserede æg

Farserede æg og æggekurve kan glaseres med sky, se glasering side 59. De anrettes på grønne salatblade, evt. sammen med udhulede tomater, fyldt med marinerede grønmarter eller champignoner.

Æggereder

Hårdkogte, pillede æg deles på langs. En snitflade skæres af hvert halve æg, så det kan stå. Blommerne tages ud, og røres med salt, peber, hakket kørvel og smør, fløde eller mayonnaise til en masse, der trilles i små kugler, der igen lægges i æggehviderne.

Æggetønder

Af hårdkogte, pillede æg skæres en snitflade i hver ende, så æggene ligner tønder. Benfri sild flækkes på langs og snoes rundt om "tønden", som pyntes med karse.

★ Æggesalat

★ *4 hårdkogte æg, 1/2 tsk. sellerisalt, 1/4 tsk. hvid peber, karry eller paprika, 2 spsk. olie.*

★ Æggene pilles og hakkes. Krydderierne røres i olien. Salaten samles hermed. Den kan drysses med hakket persille, kørvelblade eller fintklippet dild.

Dronninge snitte

4 skiver sandwichbrød, 60 g smør, 8 Paradiso slikasparges eller 250 g Paradiso asparæssnitter, 4 skiver ferskrøget laks, 2 hårdkogte æg, 1 dåse kaviar, 25 g smør eller mayonnaise, 4 salatblade.

De afskorpede brødskiver smøres. Lakseskiverne rulles sammen til bånd. De velafdryppede asparges samles to og to med et laksebånd og lægges på tværs af hver sin brødskive. Æggene deles. Blommen fjernes forsigtigt, røres blød med smør eller mayonnaise og sprøjtes ud på aspargessstilke. Æggehvideskallerne fyldes med kaviar. Et "kaviaræg" og et salatblad anbringes i hver sit hjørne af brødet.

★ Derby æg

★ På en rund, smørsmurt brødskive lægges et halvt kogt æg med den buede side op, dækkes med mayonnaise, tilsat hakket persille, kørvel og spinat

★ og pyntes i kanten med asparæssnitter og jomfruhummerhaler eller krabebeklør. Hakket sky lægges i krans rundt om.

Karry æg

Blødkogte, pillede æg anbringes i en tartelet eller på en ristet, rund franskbrødsskive. Mayonnaise smagt til med karry lægges over. Anretningen pyntes med strimler af røget laks.

Kaviar æg

Hårdkogte æg snittes i begge ender, så ægget kan stå. De deles på tværs. Blommen fjernes. Æggeghiveskallen takkes i kanten med en saks og fyldes med kaviar. De anrettes på grønne salatblade og pyntes med citronsnitter.

Nantua æg

Hårdkogte æg snittes i begge ender, så de kan stå. Æggeblommen tages ud. Skallen fyldes med rejesalat og stilles i en tartelet. Rundt om ægget lægges kaviar. Anretningen glaseres med lys sky og stilles på et grønt salatblad.

Paddehatte

Af hårdkogte, pillede æg skæres en snitflade, så ægget kan stå. Æggene anbringes på stuvet spinat.

Halve, udhulede tomater anbringes som hatte på æggene. Hattene "prikkes" som fluesvampe med små mayonnaisetoppe, hvori hakket æggeghvide sættes fast. Man hakker den æggeghvide, der er skåret af æggenes spids.

»Pinsesol«

Friske franskbrødsskiver udstikkes med en rund form, der er ca. 5 cm i diameter. Brødet smøres med smør og dækkes med mayonnaise. I midten lægges en hårdkogt æggeblomme og tæt i kanten pillede rejer. Anretningen stilles på salatblade, en ved hver kuvert, og dryppes med citronsaft.

★ Walevska æg

★ *Artiskokbunde, pocherede æg, mayonnaise, rød peberfrugt.*

★ Artiskokbunde lægges på portionstallerkener. På hver bund lægges et pocheret æg. Man kan også skære en snitflade af et blødkogt æg, så det kan stå, og bruge det i stedet for. Mayonnaisen skal være stærkt krydret. Den smages kraftigt til med vineddike, salt og hvid peber og hældes over æggene. Anretningen pyntes med strimler af rød peber.

Danske æg

4 skiver smørsmurt franskbrød, 4 skiver skinke på størrelse med brødskiverne, udrørt sennep, 2 hårdkogte æg, 4 skiver ost, purløg.

Smørsmurte franskbrødsskiver stilles på smurt plade og dækkes med skinke, der stryges over med sennep. Halve æg lægges på med den buede side op. Æggene dækkes med ost. Bagetid: 10 min. ved 175°. Lige før serveringen, drysses fintklippet purløg over.

Djævlae æg

4 pocherede æg, 4 spsk. mel, 1 æggehvide, 4 spsk. rasp, 100 g smør, 4 skiver franskbrød, 100 g revet ost, 1 tsk. paprika.

Djævlesauce: 50 g smør, 2 chlotteløg, 1 dl hvidvin, 35 g, mel 3-4 dl kødsuppe, 1 laurbærblad, 1/4-1/2 tsk. cayennepeber, kulør.

Tykke franskbrødsskiver ristes i smør og stilles på en plade eller i et gratinfad. De pocherede æg vendes i tørt mel, sammenpisket æggehvide og til sidst i rasp og ristes lysebrune i smørret. De lægges på franskbrødsskiverne og drysses med ost og paprika. Gratineres lige før serveringen i en varm ovn 8 min. ved 200°.

Djævlesauce: 50 g smør og hakkede løg koges gyldent. 1 dl hvidvin tilsættes og koges ind 5 min. sammen med løgene. Melet drysses over. Kødsuppe, urtesuppe eller sky tilsættes, og saucen koges igennem med et laurbærblad, smages til og farves evt. lysebrun. Sauceen hældes i sauceskål og serveres til æggene. Skinkeskiver kan lægges på brødet under æggene.

Gratinerede æg

Rundstykker eller boller flækkes og udhules, fyldes med lidt smør og et æg, hvorefter de stilles i en varm ovn ca. 10 min. ved 175°, til ægget er let stivnet. De fyldte rundstykker stilles på et fad. En god, kraftig tomatsauce serveres til. Anretningen drysses med hakket grønt.

Gratinerede æggeblommer i tomatskaller

I udhulede tomatskaller lægges en anelse smør, 1 knsp. salt, 2 dråber løg-saft, 2 dråber engelsk sauce og en æggeblomme. Skallerne stilles i ovnen 10 min. ved 150°, til æggeblommen er let stivnet. Tomaterne kan serveres på salatblade eller på en ristet brødskeive kranset af benfri sild.

Herreæg

Franskbrødsskiver smøres med smør, stryges med sennep og dækkes med skinke, pocheret æg og bechamelsauce, se side 72. Før serveringen drysses overfladen let med rasp, en smørklat lægges på, og brødene stilles i varm ovn ved 225° i 10 min.

Indbagte æg

4 krydderboller, 100 g smør, salt, peber, 1/4 tsk. karry, 4 skiver ost, 4 æg.

Toppen skæres af krydderbollerne, og krummen tages ud. Smørret røres med salt, peber og karry og smøres på. Osten lægges i, og herpå slås et æg ud. Krydderbollerne sættes i ovnen i 15 min. ved 200°, til æggene er stivnede.

★ **Indiske æg**

★ *100 g ris, 2 dl suppe, 3 tråde safran, 4 blødkogte æg, 50 g smør, 1 tsk. karry, 1 revet løg, 2 dl fløde, 1 tsk. hvedemel, 1/2 tsk. salt.*

★ Risene koges løse i suppe med safran 12 min. under låg over svag varme og hældes i smurt, ildfast fad. Æggene lægges i fordybninger i risen. Smør, karry og løg svitses sammen 3 min. og koges ind 5 min. med halvdelen af fløden og jævnes med mel, udrørt med resten af fløden. Sauce smages til og hældes over. Retten varmes i ovnen ved 165° i 20 min. før serveringen.

Italienske æg

125 g pasta, 1 1/2 liter vand, 1 spsk. salt, 1/2 tsk. merian, 1/2 tsk. basilikum, 4-6 tykke skiver tunge, 4 pocherede æg.

Tomatsauce: 50 g smør, 100 g champignoner, 50 g mel, 1-2 dl tomatpuré, 2-3 dl mælk, salt og paprika efter smag.

Pastaen lægges i kogende vand med salt, basilikum og merian og koges efter brugsanvisningen på pakken. Den afdryppes på sigte og lægges i et smurt gratinfad. Tungskiverne skæres i tykke strimler, der lægges på pastaen sammen med æggene. Rensede, ituskårne champignoner koges i smør nogle minutter. Melet drysses over, og sauce bages sammen med tomatpuré og mælk. Den smages til og hældes over fyldet i fadet. Retten bages i ovnen i 15 min. ved 200°.

Kardinal æg

En tartelet fyldes med et pocheret æg og overhældes med hummer- eller rejesauce.

Opbevar altid hjemmemarinerede sild og halvkonserves koldt, helst i køleskab.

Omelet midi

175 g cocktailpølser, lidt kogt pasta, 50 g smør, 5-6 hele æg, 1 tsk. salt, 1 tsk. merian, 4 spsk. vand eller mælk.

Pynt: frisk agurk, evt. revet ost.

Pølser og pasta ristes 8-10 min. i smørret på panden, til det er gyldent. Æggene piskes sammen med krydderier og væske og hældes over. Omeletten stivnes over svag varme, mens panden rystes nu og da, til omeletten er lysebrun i bunden og sidder løs. Den skal være saftig på overfladen. Den drysses med agurkeskiver. Revet ost kan serveres til.

Røræg

Hele æg piskes med 2 spsk. fløde eller mælk til hvert æg. I en flad, tykbundet gryde smeltes smør eller margarine.

Æggemassen hældes i gryden og stivnes ved svag varme. Med en flad ske skubber man æggemassen til side, efterhånden som den stivner. Når hele massen er jævn, er røræggene færdige og drysses med salt og peber.

Pikant røræg

Man hakker et lille løg, som koges gyldent i smeltet margarine. 1 tsk. karry drysses over, og derefter tilsættes 3 æg pisket sammen med 1 dl fløde. Røræggene stivnes over svag varme og drysses med salt og en anelse peber.

★ Fru Filtenborgs specialitet

- ★ Når røræggene er ved at stivne, tilsættes kogte aspargessnitter og smørkogte champignonsnitter. Røræggene skives op på grønne salatblade og drysses med rejer.

Røræg med laks

Røræg anrettes på et fad eller tarteletter, og dækkes med et gitter af laksestrimler. Fintklippet purløg bruges til pynt.

Røræg med skinke

Tilberedes og anrettes som ovenfor. Dog bruges skinkestrimler i stedet for laks.

Røræg med spinat og muslinger

På et aflangt fad lægges skiftevis striber af røræg og stuvet spinat. Henkogte eller kogte muslinger vendes i sammenpisket æg og rasp, ristes i fedtstof og fordeles på spinat og røræg.

Skidenæg

Hårdkogte æg skylles i koldt vand, pilles varme og serveres i et dybt fad overhældt med sennepssauce af mælk. Sennepssauce, se Den røde Kogebog.

Sløræg. Se pocherede æg side 49.

Spejlæg

Smør/margarine smeltes på en varm pande uden at blive brunt. Æggene slås ud i en dyb tallerken. Hældes forsigtigt over på panden. Med en pletkniv kan man et øjeblik holde blommen på plads midt i hviden, da den ellers let forskubber sig. Der spejles kun få æg ad gangen, da hviden smager bedst, når den er tynd. Man kan også købe pletpander med cirkelrunde fordybninger, hvori æggene kan hældes op på panden og stivnes ved svag varme. De bliver da alle lige store. Spejlæg kan stivnes på en letsmurt tallerken over damp.

Spejlæg i madeirasky

4 skiver franskbrød, 4 skiver skinke, 4 spejlæg, 25 g smør/margarine, 1 portion skysauce, madeira.

På hver skive ristet franskbrød lægges 1 skive skinke ristet i fedtstof. Spejlæg lægges over, og lige før anretningen hældes en kraftig skysauce smagt til med madeira på fadet. Skysauce, se Den røde Kogebog.

★ Spejlæg med ansjos

- ★ I et fladt, ildfast fad, smurt med smør, lægges rensede ansjos. Æggene slås ud herpå og stivnes i ovnen ved 165° i ca. 15 min. Ansjosfileter
- ★ rulles sammen til en snegl og lægges som pynt.

Schweizer æg

35 g smør, 1/2 dl fløde, 4 æg, 1/4 tsk. salt, 1 tsk. paprika, 50 g revet ost.

På en stegepande eller i et ildfast fad, passende til 4 æg, smelter man smørret ved svag varme. Fløden hældes i, og der slukkes for varmen. Æggene slås ud deri og drysses med krydderier og ost. Æggene stilles i ovn ved 165°, til de er letspejlede, og osten er begyndt at smelte.

Solæg

4 æg, vand, 1 chalotteløg.

Saltlage: 300 g salt, 1 liter vand.

Eddike, olie, salt, peber og eventuelt sennep.

Solæg er en sønderjysk specialitet. Æggene koges i 20 min. i vand, der er tilsat et snittet chalotteløg. Æggene stødes, så skallerne revner. Lægges derefter i saltlagen. Efter 2-3 dage spises æggene med salt, peber, olie, eddike og evt. sennep. Hver person piller sit æg og skærer det igennem, løfter blommehalvdelen og fylder fordybningen med eddike, olie, salt, peber og evt. sennep. Blommen lægges omvendt på plads, og hvert halve æg spises med fingrene som snacks til et glas øl og en snaps.

Stegte æg

4 friske æg, 1/2 liter olie.

Olien varmes til 185°. Helt friske æg slås ud på en underkop, et ad gangen og lempes forsigtigt ned i den varme olie, hvor man straks samler hviden om blommen med en hulske. Ægget vendes og steges lysebrunt på begge sider, ialt ca. 1 1/2 min. De affedtes på fedtsugende papir og drysses med salt. De kan anrettes på flødestuvet spinat eller på ristet bacon og ristede tomatskiver. De kan serveres med tomat- eller bechamelsauce.

Amager æggekage

1 løg, 1 porre, 50 g smør/margarine, 1 gulerod, 1 kartoffel, 2 dl vand eller suppe, salt, 5 hele æg, 1 tsk. timian, 2-3 spsk. hakket persille.

Pillet, hakket løg og rensat, fintsnittet porre ristes i fedtstof på panden, til det er gyldent. Gulerodsterninger og kartoffelsterninger tilsættes og svitses med et øjeblik. Vand med salt eller suppe hældes over. Urterne dampes under låg over svag varme 10-15 min. Æggene piskes sammen med timian og hældes over. Æggekagen stivnes ved svag varme, ca. 10 min. Den kan ikke rystes løs, men serveres på panden, drysset med persille.

Flæske-æggekage, se Den røde Kogebog.

★ Grøn æggekage

★ *25 g smør/margarine, 6-8 skiver bacon, 100 g frosne ærter, 150 g frosset spinat, 7 hele æg, 1-2 tsk. salt, 1/4 tsk. muskat.*

★ *Pynt: kogte, smørvendte karotter.*

Fedtstof og bacon ristes på panden, til baconen er gylden og sprød. Den tages op og holdes varm. Ærter og hakket spinat tøes op og koger sagte 3-5 min. i fedtstoffet og den uddampede væde. Æg og krydderier piskes

sammen og hældes på. Æggekagen stivnes over svag varme, mens man ryster panden af og til eller stikker paletkniven ned i æggemassen her og der, til æggekagen sidder løs. Den serveres med smørvendte karotter og bacon.

Æggestand

2 æg, 1 dl mælk, 1/2 tsk. salt, 1 knsp. hvid peber.

Æg, mælk og krydderier piskes let sammen. En randform smøres godt. Æggemassen sies gennem en sigte og kommes i formen, der stilles i vandbad på stegepanden. Dækkes med smurt folie og stivnes ved svag varme på 35-45 min. Vandet må ikke koge, så bliver æggestanden "øjnet". Store portioner kan stivnes i ovn ved 135°. Når æggestanden er kold, lunes formen et øjeblik, så æggemassen kan vendes ud. Den skæres i skiver på størrelse med brødet og anrettes sammen med laks, ål, skinke m.m.

Æggerand med grønsager

250-300 g kogte grønsager, f.eks. ærter, gulerodsterninger og rosenkål, 3 hele æg, 1 dl mælk eller fløde, 1/2 dl kogevand fra grønsagerne, salt og peber.

Velfadryppede grønsager lægges i en velsmurt randform. Hele æg, mælk og grønsagsvand piskes sammen med krydderierne og hældes over. Stivnes i vandbad, som æggestand. Æggerand kan serveres varm med stuvet spinat og laks, skinke eller tunge - eller kold med skinke eller røget fisk.

Omeletter og gratiner, se Den røde Kogebog

Blomkålsgratin, se side 73

3 æggehvider fylder 1 dl.

Geléanretninger

Gelé (aspic) er fællesbetegnelsen for kødsuppe, fiskesuppe, grønsagssuppe eller frugtsaft stivnet med husblas eller aspicpulver. Sky er stivnet stegesky eller brun kødsuppe. Gelé pynter på smørrebrødet og det kolde bord, det smager godt og er ikke uden næringsværdi.

Favorit husblas

Favorit husblas er et fintrenset udtræk af limholdige stoffer af animalsk oprindelse, og som vales ud i blade. Favorit husblas forhandles i pakker med 10 blade. Bladene udblødes 5 min. i rigeligt, koldt vand, løftes op og smeltes direkte i varm sky eller suppe eller over damp. Evt. tilsættes 1-2 spsk. vand. Smeltning over damp: skålen med den i koldt vand udblødte husblas stilles i en større skål eller gryde med varmt vand.

Favorit husblas kan også købes pulveriseret. 1 måleteske svarer til 2 blade. Husblaspulveret udrøres i koldt vand og tilsættes den varme væske. Følg brugsanvisningen på pakken.

Aspic eller sky til pynt

3 1/2 dl suppe, 5 blade Favorit husblas, evt. kulør.

Opskrift og fremgangsmåde på kogning af lyse eller mørke supper står i Den røde Kogebog. Suppen afkøles. Det stivnede fedtlag foroven fjernes helt. Suppen bringes i kog. Husblasen udblødes i koldt vand 5 min. og smeltes i den varme suppe. Suppen smages til og farves evt. med kulør. Den sies gennem et filter. Hvis den da ikke er gennemsigtig, må den klareres med æggehvider, men den taber i smag derved. Se den røde Kogebog.

Hurtiglavet sky

1/2 liter vand, 1 løg, 1 bdt. persille, 2 bouillonterninger eller 2 spsk. kødekstrakt, sherry, salt, peber, kulør 7-8 blade Favorit husblas.

Vandet koges med løgringe, persille og bouillonterninger, til de sidste er smeltet. Suppen smages til og farves evt. med kulør. Husblasen udblødes 5 min. i koldt vand, og smeltes i den varme suppe. Suppen sies og afkøles 3-6 timer, før den stivner til sky.

En nem og sikker løsning er at anvende Favorit Geleringspulver til pølægssky. Følg brugsanvisningen på pakken.

Pyntede geléanretninger, rande m.m.

Lidt af den varme suppe, tilsat husblas, hældes i bunden af en skål eller form. Denne stilles koldt, til geleen er stivnet, mens resten af suppen bliver stående i almindelig temperatur. På den stivnede gelé lægges f.eks. pynt af grøntsager, gulerodsskiver, hårdkogte æg m.m.

Pynten skæres ud som blomster og stilke og anbringes i et smukt mønster med retsiden nedad, fordi formen vendes ved anretningen. Den endnu flydende gelé i skålen dryppes på pynten med en spiseske, hvorefter formen igen stilles til afkøling. Når denne gelé er stivnet, sidder pynten fast. Det egentlige fyld, fiskefileter, leverpostej, tungeskiver, kødblandinger eller grønsagsblandinger lægges nu i formen, og resten af suppen hældes over, til formen er fuld. Når suppen tilsættes, må den ikke være så varm, at den smelter den underste, stivnede gelé. I almindelighed kan man holde den store portion suppe flydende i stuetemperatur, og de små portioner, som skal stivne hurtigt, anbringes koldt, gerne i køleskab. Når formen er fyldt op, stilles den til afkøling og vendes, når geléen er stiv og skal rettes an. En nem og hurtig løsning i stedet for husblas er at anvende Tørsleffs geleringspulvere til kød- og fiskeaspic.

Kødaspic

50 g Favorit geleringspulver til kødaspic, 7 1/2 dl vand, 1-2 gulerødder i skiver, 150 g ærter, 1 lille blomkålshoved i buketter, 250 g skært kød i tern, olie til stegning.

Grønsagerne renses, findeles og koges et par minutter. Kødet steges mørt i lidt olie. Aspicpulveret opløses i kogende vand under omrøring. En randform fyldes efter fremgangsmåden på "Pyntede geléanretninger, rande m.m. s. 58.

Fiskeaspic

50 g Favorit geleringspulver til fiskeaspic, 7 1/2 dl vand, 200 g fiskefilet, 100 g rejer, 1/2 strimlet rød peberfrugt, 2 kviste dild, 100g ærter, 100g Paradiso asparges.

Grønsagerne renses, findeles og koges et par minutter. Fiskefileterne dampes møre ca 5 min. Aspicpulveret opløses i kogende vand under omrøring. En randform fyldes efter fremgangsmåden på "Pyntede geléanretninger, rande m.m. s. 58.

Hvordan vendes geleen ud af formen?

Geleen kan vendes ud af formen, hvis man løsner langs kanten med en spids kniv og lader luften komme op mellem geleen og formen. Formen kan også dyppes i varmt vand nogle få sekunder.

Glasering

Man bruger ofte at glasere æg, koteletter, steg, tunge m.m. Skyen skal være kold, men ikke stiv. Den dryppes på med en spiseske. Når et lag er stivnet, dryppes et nyt på.

Tunrand (6 personer)

*2 ds Paradiso tun i vand 190 g, 2 porrer,
1 tsk. karry, 1 spsk. tomatketchup,
6 blade Favorit husblas, 1/4 ltr. piskefløde, salt og peber.*

Læg husblasen i blød i tunvandet. Findel tunkødet og rens og snit porrene fint, kog dem 2 minutter og lad dem dryppe godt af. Bland tun, porre og krydderier. Pisk fløden og smelt husblasen i tunvandet. Bland det hele sammen med let hånd og fordel blandingen i en randform smurt med olie. Sæt randen i køleskab (kan evt. laves dagen før) til den er stivnet. Vend den ud på et fad og pynt med citronbåde og persille. Server mexikansk taco sauce og kuvertbrød eller flute til.

Ananasrand med asparges, grønrter og rejer

Gelérand: 3 1/2 dl kold, kogt ananasjuice, 1/2 dl Tørsleffs citronsaft, 1 dl aspargeslage, 7-8 blade Favorit husblas, ca. 250 g Paradiso aspargessnitter. Fyld: 125 g frosne ærter, ca. 150 g mayonnaise, ca. 100 g pillede rejer. Pynt: citronskiver, persille.

Husblasen udblødes i 1 dl aspargeslage 5 min. og smeltes derpå over damp. Ananasjuice og citronsaft røres i. De velafdryppede aspargesstykker lægges i en randform, der rummer 3/4 liter. Den stilles koldt. Gelésaften hældes i. Lige før serveringen løsnes geleen i kanten, og randformen dypes et øjeblik i varmt vand. Randen vendes ud. De optøede ærter og mayonnaise blandes og fyldes i midten. Rejerne drysses over. Retten pyntes med citronskiver og persille.

★ **Asparges og poulard i ananasrand (8 personer)**

- ★ *1 poulard, 1 kg Paradiso aspargessnitter, 1 grøn peberfrugt, 35 g saltmandler, 375 g mayonnaise. Gelé: 2 dl kold, kogt ananasjuice,*
- ★ *3 spsk. Tørsleffs citronsaft, 6 dl hønsekødssuppe, 2 dl aspargeslage, 15 blade Favorit husblas, salt, peber, paprika.*

Poularden koges, afkøles lidt, og skindet trækkes af. Kødet skæres fra benene i passende stykker. Suppen sies gennem et filter. Husblasen udblødes 5 min. i 2 dl aspargeslage. 6 dl varm suppe hældes over. Når husblasen er smeltet, smages til med ananasjuice og citronsaft. Gelésaften hældes i en randform, der stilles koldt. Ved serveringen vendes randen ud. Kødet lægges i midten, dækkes med mayonnaise, der er smagt til med krydderier. Pyntes med asparges og strimler af grøn peber. Saltmandler drysses over.

Asparges og hummer i gelé

1 ds. Paradiso aspargessnitter (385 g netto), lys bouillon, 7-8 blade Favorit husblas, 100 g jomfruhummerhaler, grønne salatblade, 4 pocherede æg, 100 g mayonnaise, salt, hvid peber, paprika.

Aspargeslagen fra aspargessnitterne blandes med lys suppe, til man har 1/2 liter og smages til. Husblasen udblødes 5 min. i 1 dl af den kolde blanding. Det varmes, til husblasen er smeltet og blandes med resten af den kolde suppe. Man kan f.eks. bruge en lav firkantet eller rund form. På lidt stivnet sky fylder man formen op med asparges, det mindre reelle hummerkød og resten af suppen. Formen vendes ved anretningen. Rundt om arrangeres på salatblade pocherede æg, pyntet med udsprøjtet mayonnaise og drysset med paprika.

★ Brisler i tomatgelé

★ *1 kalvebrissel, 3 dl vand, 2 tsk. salt, 1 spsk. eddike, 1 bdt. persille eller 1 suppevisk. Gelé: 2 dl brisselsuppe, 7-8 blade Favorit husblas, 3 dl tomatsaft.*

★ *Salat: 200 g mayonnaise, salt, peber, Tørsleffs citronsaft, 350 g frosne ærter eller grønne bønner, 1 citron.*

Brisselen renses og skylles. Den koges 20 min. i vand med salt, eddike, persille eller suppevisk og afkøles under let pres. Den udblødte husblas smeltes i den varme brisselsuppe. Tomatsaften røres i, og det hele sies gennem et filter. I bunden af en randform lægges citrontrekanter og persille til pynt. Lidt af gelésuppen hældes på og afkøles.

Brisselen befries for hinder og årer og skæres i terninger, der lægges på den stivnede gelé. Resten af suppen, der skal være kold, men endnu flydende, hældes over. Randen vendes, når den er stiv, og i midten fyldes mayonnaisesalat med ærter eller bønner. Rundt om randen kan lægges citronsnitter til pynt.

Fisk i gelé

3/4 kg ål, hornfisk, makrel, laks, sild eller stenbidder eller 500 g fileter af samme fisk, 1 bdt. persille, salt, 1/2 liter vand, 1 spsk. salt, 2 spsk. eddike. Hele peberkorn, laurbærblade, hele nelliker efter behag, 5-7 blade Favorit husblas, 1 citron.

Fisken renses og renskæres som sædvanlig. Fileterne fyldes med persille, krydres med salt, rulles sammen og lukkes med en tandstikker eller bånd. Vand og krydderier bringes i kog. Fiskekødet lægges i og koges sagte, til det er mørt. Fiskestykkerne tages op og afkøles. Tandstikker eller bånd

fjernes. Den udblødte husblas smeltes i den varme suppe, der sies gennem et filter. I en randform lægges citrontrekanter og persille til pynt. Lidt gelésuppe hældes over. Når dette er stift, fyldes randen med fisk, og derpå hældes resten af suppen over. Randen vendes, når den er stiv. Remoulade eller mayonnaise-sauce fyldes i midten.

Grønsags-gelérand

1/2 kg forskellige grønsager, f.eks. 1 porre, 1 gulerod, 1 skive selleri og 250 g frosne ærter, 1/2 liter vand, 1 tsk. salt, 7-8 blade Favorit husblas, 200 g mayonnaise, peber og dild.

Urterne renses, skæres i terninger på størrelse med ærterne og koges i vand med salt. Ærterne koges med 3 min. til sidst. Den i koldt vand udblødte husblas smeltes i suppen. Fyld og suppe hældes i en randform, der stilles koldt. Geléanretningen vendes, når den er stivnet, og i midten fyldes mayonnaise, smagt til med peber, salt og dild.

Hummer i gelé. Se "asparges og hummer i gelé" side 61.

Kalvekoteletter i sky med frugtsalat

Ca. 350 g kalvefilet, salt, peber, 40 g smør/margarine, 6 dl brun kødsuppe, 9 blade Favorit husblas, 1 appelsin og grønne druer. Frugtsalat: 1 appelsin, 1 banan, 10 blå eller grønne druer, 1 æble, 1 1/2 dl piskefløde, 2 spsk. Tørsleffs citronsaft, 1 tsk. sukker.

Kalvefileten deles på langs og skæres derefter i 8 små koteletter, der bankes, brunes i fedtstof, krydres og steges. Den varme suppe tilsættes husblas, klares og sies, hvorefter 8 plasticbægre dækkes i bunden med 1 spsk. suppe. Når dette er stift, lægges halve grønne druer og appelsinbåde skåret i små trekanter på som pynt. Sky hældes over til at fæstne pynten. Derefter lægges en kotelet i hver form, der fyldes med sky. Når skyen er stivnet, vendes den af formen og anrettes på et fad med frugtsalat.

Laks i gelé

Fisken koges hel, se Den røde Kogebog. Skindet fjernes. Fileterne løsnes forsigtigt fra benene og lægges i gelé, se "fisk i gelé" side 61.

En form med gelé dyppes få sekunder i kogende vand, umiddelbart efter vendes geleen ud på et fad.

Leverpostej i sky

1 lille form med leverpostej, 6 dl klar, brun suppe, 9 blade Favorit husblas.

Pynt: 1 hårdkogt æg, grønne bønner.

Suppen tilsættes husblas. Leverpostej tages ud af formen. Lidt af suppen hældes i den rengjorte form og afkøles. Æggehvinden skæres ud som margueritblomster og anbringes i skyen. Æggeblommen trilles i kugler, der lægges i midten af hver marguerit. Grønne bønner skæres i smalle strimler og lægges som stængler. Lidt sky hældes ved. Når dette er stift, skærer man en skive af leverpostej på alle sider, lægger den i formen igen og hælder resten af skyen ned langs kanten af formen. Når det hele er stift, vendes anretningen forsigtigt. Den afskårne leverpostej røres med lidt fløde, evt. smør og sprøjtes i toppe eller striber på siderne og kanterne af den glaserede leverpostej. I stedet for husblas-blade kan anvendes Favorit geleringspulver til pålægsbrug. Følg brugsanvisningen på pakken.

Glaserede leverpostejtoppe

4 skiver franskbrød, 1 æble, 20 g smør, 100 g leverpostej, 1/2 dl fløde, 4 svesker, 3 dl sky.

Franskbrødet stikkes ud i runde skiver. Æblet skrælles, kernehuset bores ud, hvorefter æblet skæres i 4 tykke ringe. De stikkes ud med samme form som brødsiverne og koges i lidt sukkervand med citron for ikke at blive mørke, afkøles og lægges på den smurte brødske. Leverpostej røres med fløde og sprøjtes i en top på æbleringen. Toppen pyntes med en udblødt sveske. Anretningen glaseres, se side 59.

★ Tomatgelérand

★ *4 dl tomatsaft, 1 tsk. sukker, 1/2-1 tsk. salt, 2 spsk. kogende vand,*
★ *7 blade Favorit husblas, 1 dl Tørsleffs citronsaft. Fyld: Paradiso*
★ *asparges eller ærter.*

Sukker og salt, samt den udblødte husblas smeltes i vandet. Tomatsaft og citronsaft tilsættes. Fyldet lægges i randformen. Lidt af gelésaften hældes over. Når dette er stift, fyldes randformen helt op med resten af saften. Randen vendes, når den er stivnet, og i midten lægges en mayonnaisesalat med fisk, skaldyr eller hønsekød.

Man beregner 15 blade Favorit husblas til 1 liter sky eller suppe til gelé.

Tunge i sky med italiensk salat

1 letsaltet, kogt kalve- eller oksetunge, 10 blade Favorit husblas, 7 dl suppe, 100 g champignoner, 100 g Paradiso asparæssnitter, 100 g grønne bønner, 1 portion italiensk salat, se side 37.

Oksetungen skæres i tynde skiver, der lægges i et fad. Kogte champignoner skæres i snitter og lægges sammen med asparæssnitter og bønner som pynt. Tungesuppen tilsat bouillonterninger og husblas anvendes til sky. Den kolde suppe dryppes på pynten for at fæstne den. Når skyen er stivnet, hældes resten af den kolde suppe over. Tungen garneres med italiensk salat.

Glaserede vildtkoteletter

1 kg dyreryg, 75 g smør, 1/2 tsk. salt, 1/8 tsk. peber. Vildtsauce: 1 spsk. hvedemel, 1 dl suppe, 1 1/2 dl fløde, kulør, salt, 1/8 tsk. paprika, 1 tsk. ribsgele, 1 spsk. ribssaft, 1 blad Favorit husblas. Pynt: røde peberstrimler. Sky: 1/4 liter suppe, 4 blade Favorit husblas, 1-2 tsk. sherry, evt. Waldorf salat eller flødepeberrod.

Fileten skæres fra benene og deles i 8 små koteletter. De bankes let, brunes i smør og steges 6 min. De krydres og afkøles. Smørret på panden bages af med mel, spædes med suppe og fløde og smages til som vildtsauce. 1 blad Favorit husblas udblødes 5 min. i koldt vand og smeltes i den varme sauce. Sauce afkøles noget og trækkes over koteletterne, mens den endnu er varm nok til at stivne med en blank, glat overflade, men så kold, at den ikke glider af. Peberstrimler lægges som pynt. Når sauce er helt kold, glaseres den med klar suppe, tilsat husblas og smagt til med sherry. Koteletterne pudses til i kanten, lægges evt. på grønne salatblade og garneres med Waldorf salat eller flødepeberrod.

★ Æggebombe med rejer

★ *4 hårdkogte æg, skåret i skiver, 125 g rejer, 75 g agurk, skåret i terninger, 75 g snittet julesalat, 5 blade Favorit husblas, 1/2 dl koldt vand, 1/2 dl rejesuppe, 200 g mayonnaise, 3 spsk. flødeskum.*
★ *Pynt: tomatskiver, agurkeskiver og kaviar.*

En smurt skål, der rummer godt 6 dl, fores med hårdkogte æggeskiver. Endeskiverne uden blomme hakkes og blandes med rejer, agurk og julesalat. Husblasen udblødes 2 min. i koldt vand og rejesuppe og smeltes over damp. Den afkøles og røres i mayonnaisen. Når den begynder at stivne, blandes flødeskummet forsigtigt i. Massen fyldes i den æggeforede skål, der dunkes let mod bordet, så indholdet falder sammen, og stilles koldt i nogle timer. Skålen dypes et sekund i kogende vand. Æggebomben vendes ud. I kanten stilles tomatskiver og agurkeskiver, dækket med kaviar.

Skinkemousse, se side 69.

Kolde kødretter

Afsmeltning af fedt

Rent spæk skæres i terninger og males en gang gennem kødmaskinen. Fedtet smeltes over svag varme og hældes fra efterhånden. Afkøles straks (evt. køleskab), for at kunne stivne. Det, der bliver tilbage i gryden, er fedtegrever, som bruges til finker, men også smager dejligt varme med groft salt og mørkt rugbrød.

Krydderfedt

1/2 kg afsmeltet fedt varmes med et løg, skåret i ringe, 1 rå revet æble, 1 tsk. timian og 1 tsk. salt.

Ande- og gåsefedt

Smeltes sammen med lige så meget svinefedt, da det ellers ikke bliver stift.

And, due, sprængt

Det rensede og skyllede fjerkræ sprænges 1-2 dage i sukkersaltlage, se Den grønne Syltebog. Det skylles og koges, anrettes koldt med kogte, kolde grønsager og evt. flødepeberrod.

Blodbudding eller blodpølser

1 1/2 liter svineblod, 500 g mellemfine byggryn, 1/4 liter kogende mælk, 1 1/2 spsk. salt, 1 tsk. timian, 2 tsk. nelliker, 2 spsk. kanel, 100 g sukker eller farin, 150 g rosiner, 100 g rugmel, 250 g spæk-terninger.

Blod og gryn, samt rugmel, røres sammen og stilles koldt natten over eller nogle timer. Massen varmes langsomt i en tykbundet gryde under stadig omrøring, til den begynder at blive jævn. Den må ikke koge. Kogende mælk røres i, dernæst krydderier og rosiner. Spækterningerne lunes på panden, så de ikke klumper sammen og blandes i 2 sandkageforme ca. 30 cm lange, smøres med afsmeltet fedt fra sværen. Dejen hældes i. Formene stilles i bradepande i ovnen. Kogende vand skænkes ved. Bagetid: 1 1/2 time ved 170°. Buddingen spises varm med kanelsukker og æblemos eller sirup. Buddingen kan også skæres i skiver, der varmes på panden. Blodbudding fryses rå. Den optøes under bagningen, der forlænges ca. 3/4 time. Blodpølser: Blodmassen fyldes i tarne, der kun må fyldes halvt. Pølserne lægges forsigtigt i kogende vand og koges småt 1/2 time.

Bøf tatar

Til bøf tatar anvendes oksekød af filet eller mørbrad. Med en skarp kniv, der holdes vinkelret på kødet, skraves dette til fars, der trilles i kugler og hakkes flade som bøf. De anrettes på salatblade eller runde rugbrødsskiver, smurt med smør, og pyntes med høvlet peberrod, hakket løg og kapers. I en vold af groft køkkensalt stilles halve æggeskaller med rå æggeblommer, en til hver bøf. Man kan også lave en fordybning midt i bøffen, hvor æggeblommen lægges i en løgring.

Finker

1/4 oksehjerte eller 1/2 kalvehjerte eller 1 svinehjerte, 250 g lever, 1/2 liter kogende vand, 1 tsk. salt, 250 g æbler, 3 spsk. hvedemel, ca. 1/4 tsk. salt, 1/8 tsk. peber, kulør, 100 g fedtegrever.

Hjerte og leverstykke skylles, tørres og dækkes med kogende vand tilsat salt. Indmaden koges mør under låg. Suppen sies fra. Indmaden hakkes på bræt eller males gennem kødmaskinen og bringes atter i kog i suppen. Skrællede, ituskårne æbler tilsættes og koges med 5 min., til æblerne er møre. Hvedemelsjævning røres i. Stuvningen smages til og farves med kulør. Fedtegrever tilsættes. Af denne portion bliver ca. 1 liter finker. Spises varme med groft rugbrød eller stegte kartofler og syltede rødbeder. Finker gemmes 5 dage i køleskab eller nedfrosset ca. 1 måned.

Leverpostej 1

250 g svine- eller kalvelever, 250 g svinekød, 250 g spæk, 1 løg, 3 ansjoser eller 1/2 spegesild eller kryddersild, 40 g smør/margarine, 40 g mel, 1/4 liter mælk, 1 æg, salt, 1/2 tsk. peber, 1/4 tsk. nelliker, 1/4 tsk. allehånde.

Lever og kød skæres i småstykker. Spækken skraves og skæres itu. Lever og kød, spæk, løg og ansjoser males 3 gange gennem kødmaskinen. Fedtstof, mel og mælk bages sammen. Den hakkede kødmasse tilsættes. Æg og krydderier røres i. Saltmængden er afhængig af, om spækken er ferskt eller salt, samt hvor salte sildene er. Levermassen hældes i smurt form eller ildfast fad. Stilles nederst i ovnen og bages ved 160° ca. 1 1/4 time. Frysning, se Den grønne Syltebog.

Leverpostej 2

1/2 kg svine- eller kalvelever, 1/4 kg spæk, 1 lille løg, 5 ansjoser, 4 spsk. mel, 2 dl fløde, 1 æg, salt, 1 tsk. peber, 1/2 tsk. paprika, 1/2 tsk. nelliker, 1/4 tsk. allehånde.

Lever og spæk, hvorfra man tager lidt til at beklæde formen med, hakkes 3 gange gennem kødmaskinen sammen med løg og ansjoser. Røres med mel, fløde, æg og krydderier efter smag. Levermassen fyldes i smurte

forme og bages ca. 1 1/4 time ved 160°, evt. i vandbad. Frysning, se Den grønne Syltebog.

Røget gåsebryst

Af en gås, der ikke er for fed, afskæres brystkødet på begge sider af brystbenet. Det sprænges i 1-2 dage i sukkersaltlage. De to stykker brystkød lægges modsat sammen, så den tynde og den tykke ende mødes, og skindet dækker hele rullen. Den snøres som en rullepølse og røges.

Gåseleverpostej

1 gåselever, 1 gåsekråse og 1 gåsehjerte, 1 lille skive spæk, 1 lille æg, 1 tsk. hvedemel, 1/2 dl fløde, salt, 1 knsp. peber, 1 knsp. allehånde.

Lever, kråse og hjerte males med det ituskårne spæk 3 gange gennem kødmaskinen. Farsen røres med æg, mel og fløde og smages til med krydderierne. Farsen fyldes i en velsmurt form, der bages i vandbad ca. 40 min. ved 160°.

Medisterpølse

Opskrift og fremgangsmåde, se Den røde Kogebog.

Medisterpølsen serveres varm med rødkål til.

Kalv i tunsauce

1 1/4 kg skært kalvekød, 1 liter vand, 2 løg, 1 gulerod, 1 persillerod, 1 kvist løvstikke, 1 laurbærblad, 4-6 hele peberkorn, salt.

Sauce: 1 ds Paradiso tun i vand (146 g), ca. 1/2 dl afkølet kødsuppe, 2 1/2 dl creme fraiche 18%, 1 dl mayonnaise, 3 spsk. Tørsleffs citronsaft, salt og peber.

Pynt: 3-4 spsk. Paradiso kapers, 1 citron i skiver.

Kødet kan med fordel koges dagen forinden, retten ønskes serveret.

Kødet snøres med bomuldsgarn (som til roastbeef). Vandet bringes i kog med de rensede urter og krydderier, kødet lægges i og småkoger under låg, til det er mørt, ca. 1 1/2 time. Lad kødet afkøle i suppen. Fjern bomuldsgarn inden udskæringen.

Tunsauce: Tunen blendes med 1/2 dl af den afkølede kødsuppe og røres med creme fraiche og mayonnaise. Blandingen smages til med citronsaft, salt og peber.

Det kolde, kogte kød skæres i skiver og anrettes pænt på et fad. Tunsaucen fordeles over skiverne. Kapers drysses ud over tunsaucen, og i kanten pyntes der med tynde skiver af citron.

Retten kan også tilberedes med kalkunbryst, der blot skal koge noget mindre, cirka 50 min.

En evt. rest af stegt kalkun eller kalvesteg er også velegnet med tunsauce.

Roastbeef

Oksefilet, mørbrad eller inderlår steges lyserødt, se Den røde Kogebog, afkøles og skæres i skiver. Roastbeef kan anrettes med: sprøde løgringe, kold kartoffelsalat, flødepeberrod i tomat- eller peberskaller, marinerede ærter eller bønner samt kogt blomkål, maskeret med grøn sauce, fransk, side 21.

Rullepølse

1 svine-, kalve-, lamme- eller okseslag, ca. 24 gange 30 cm, ca. 300 g skært, magert kød, ca. 300 g spæk, 1 spsk. salt, 1/2 tsk. peber, evt. 1 tsk. allehånde og 1/2 tsk. nelliker, 1 tsk. finthakket løg eller persille, 1 blad Favorit husblas.

I en lammerullepølse lægger man ikke løg, men persille. I en svinerullepølse kan man lægge ca. 400 g magert kød og nøjes med 125 g spæk, hvis slaget er fedt. Krydderierne er beregnet til en rullepølse på 1 kg (slag, kød og spæk vejet sammen). Et stort slag deles efter hinderne i to slag til to rullepølser. Slaget lægges på bordet. En tynd spækskive, ca. 8 cm bred og 24 cm lang lægges ca. 8 cm inde i hele slagets bredde. Krydderierne blandes sammen. Halvdelen drysses på. Det magre kød skæres i mindre stykker, der bankes godt og lægges på spækket, så muskeltrådene følger slagets bredde. Man kan lægge et blad husblas på kødet, så "skiller" rullepølsen ikke, når den skæres. Husblasen skal ikke udvandes, den smelter under kogningen. Kødet dækkes med spæk. Krydderierne drysses på. Man fortsætter med kød og spæk og ruller til sidst slaget fast sammen. Det fæstnes med to gaffler, syes hele vejen rundt med bomuldstråd og snøres. Rullepølsen gnides godt med salt og lægges 3-5 dage i kold saltlage. Saltlage: 150 g salt og 1 tsk. sukker til hver liter vand. Svine-, lamme- og kalverullepølser på ca. 1 kg koges ca. 1 1/4 time. Okserullepølse koges 1 1/2-2 timer, da den er større og kødet grovere. Rullepølsen lægges i pres, f.eks. mellem to sandkageforme. Pølsen lægges ned i den ene form. Den anden form stilles ovenpå og holdes nede med et pres. Den kogte pølse kan nedfryses eller opbevares i saltlage i køleskab.

Saltkød

Hertil anvender man skært kalve- eller oksekød. Man bruger som regel yderlår med lårtungen eller lårtungen alene. Kødet saltes 3-5 dage. Kødet koges 30-45 min., afkøles i suppen og kan gemmes i en saltlage. Kødet skæres i skiver og anrettes med fedt og sky, evt. flødepeberrod og karse.

Man frituresteger ved 185° i olie, svinefedt, palmin eller Raffinol.

Tunge

Letsaltet tunge anrettes som saltkød. Saltning af tunge, se Den grønne Syltebog. Kogning, se Den røde Kogebog.

Skinke

Saltning og røgning, se Den grønne Syltebog.

En letsaltet, røget bayonneskinke koges i vand evt. tilsat rødvin i ca. 25 min. for hvert 1/2 kg. Hinden fjernes fra skinken, mens den er varm. Kød-
et afkøles i suppen. Mørning i folie i ovn: hinden flåes af. Kød-
et pakkes helt tæt ind i alufolie, og pakken lægges på rist over bradepanden i en ovn,
der er varmet op til 175°. Mørningstid som ovenfor. Anretning: en del af
kødet skæres i tynde skiver, resten af kødet lægges på fadet og pyntes med
udsprøjtet svinefedt og hakket sky. Anretningen garneres med pickles, pe-
berrodssalat, røræg eller lignende. Skinkeskiverne kan også pyntes med
udsprøjtet leverpostej og hakket sky.

★ Skinkemousse

- ★ *Gelé: 2 dl skinkesuppe, 3 blade Favorit husblas.*
- ★ *Mousse: 250 g kogt, hakket skinke, 25 g margarine, 25 g mel, 2 dl skinkesuppe, 2 blade Favorit husblas, 1 tsk. løgsaft, 1/4 tsk. paprika, 2 dl piskefløde.*
- ★ *Garniture: 1 frisk rød peberfrugt, 1 lille dåse Paradiso asparges-
snitter, 1/4 kg grønne bønner, 1 dl olieeddikemarinade.*

Kold skinkesuppe befries for fedt og kan tilsættes kødekstrakt og sherry eller koges med friske urter. 3 blade husblas udblødes i koldt vand, smeltes i den varme suppe. Den sies gennem et filter og hældes i en form, der rummer ca. 1 liter. Gelésuppen afkøles og drejes derpå rundt i formen, til geleen stivner i et jævnt lag. Margarine og mel bages sammen. Spædes med skinkesuppe og koges godt igennem. To blade husblas, der er udblødt i koldt vand, smeltes i den varme sauce, der smages til med løgsaft og paprika. Skinken, der ikke må være for fed, hakkes på bræt og blandes i saucen. Når denne er kold, røres den blød med et piskeris, og stiftpisket flødeskum vendes forsigtigt i massen, der fyldes i den geléklædte form. Formen dunkes let mod bordet, så indholdet falder sammen, og stilles koldt til moussen er stivnet. Formen dypes få sekunder i varmt vand. Skinkemoussen vendes ud på et koldt fad. Kogte asparges og bønner afdryppes på sigte, marineres nogle timer i olie-eddikemarinade og anrettes i bundter, der samles med et bånd af frisk, rød peberfrugt i kanten af anretningen.

Spegepølse

6 kg oksekød, 3 kg svinekød, 3 kg flæsketerninger, 100 g løg, 175 g salt, 25 g peber, 10 g allehånde, 1 fl. rødvin eller 2 pilsnere, oksetarme eller kalvetarme.

Kød og løg hakkes 3-5 gange gennem kødmaskinen, blandes med krydderierne og æltes ca. 1 time, mens man tilsætter rødvin eller pilsner lidt ad gangen. Kødet skal blive sejt og blankt. Spækket skræbes og skæres i små, ensartede terninger. Disse æltes i kødet til sidst og fordeles jævnt over det hele. Tarmene renses på begge sider og trækkes på pølsehornet med den glatte side indad og den ru side ud. Farsen fyldes i kødmaskinen og gennem pølsehornet i tarmene, der må stoppes meget fast. Tarmene prikkes, så luftblærerne forsvinder. Der bindes for enderne af pølserne, og de lægges koldt med tørt salt til næste dag, hvorefter de kan stoppes endnu fastere. Solidt sejl garn bindes for enderne, pølserne gnides med salt og lægges hen med tørt salt endnu 3-4 dage, hvorefter de presses igen, og sejl garnet fjernes. De røges ca. 2 uger.

Lykkeseje spegepølse

9 kg oksekød, 4 1/2 kg svinekød, 6 kg flæsketerninger, 250 g løg, 35 g (7 spsk.) stødt peber, 1/2 kg sukker, 1/2 kg salt, 4 pilsnere.

Kødet hakkes med de pillede løg 5 gange gennem kødmaskinen, sidste gang hakkes halvdelen af flæsketerningerne med. Farsen æltes indenfor 2 timer med krydderier og øl. Farsen skal være fast, men ikke tung. Farsen blandes med resten af flæsketerningerne og stoppes i tarme, som beskrevet ovenfor. Pølserne gnides morgen og aften i to dage med salt, presses tættere sammen for hver indgnidning og sendes til sidst til røgning.

Billig spegepølse

3 kg magert svinekød, 1 kg kogte, faste kartofler, 1 kg flæsketerninger, ca. 75 g løg, ca. 100 g salt, 15 g peber, 5 g allehånde, ca. 1/2 liter mælk.

Fremgangsmåde som ovenfor. Kartoflerne hakkes med i maskinen. Mælken koges og afkøles, før den tilsættes.

Sylte

1 svinehoved/skank, 1 kg kalvebov eller svinebov, vand, salt, 3-4 laurbærblade, 3-4 hele nelliker, 1 tsk. peber, 1/4 tsk. allehånde, 2 tsk. salt.

Hvis hverken svinehoved eller skank anvendes, bør der tilsættes 4-6 blade Favorit husblas pr. liter suppe, for at det kan gelere.

Svinehovedet skylles og børstes med tørt salt. Øjne, øre- og næsegange fjernes. Hovedet lægges i saltvand natten over, hvorefter det igen børstes og skylles i flere hold vand. Hovedet sættes over i rigeligt koldt vand, tilsat salt og laurbærblade. Når hovedet har kogt ca. 1 time, tilsættes boven. Man kan vælge kalvebov, hvis man ikke ønsker sylten for fed. Suppen skummes omhyggeligt, hver gang den koger op, og kødet koger ialt ca. 3 timer, til det løsner sig fra benene. Kødet tages op og pilles fra benene i passende stykker, der lægges i en skål, skiftevis fedt og magert og lagvist drysset med de blandede krydderier. Når skålen er fuld, fyldes den op med suppe. Man lægger en tallerken i passende størrelse foroven og herpå et let pres, som holder kødet under suppen. Når sylten er kold, vendes den ud af skålen. Sylten skæres i skiver og spises med stuede kartofler eller rugbrød, syltede rødbeder og sennep. Frysning af sylte, se Den grønne Syltebog.

Flæsk, medisterpølse, sylte i lage

Lage af: 1/2 liter vand, 2 spsk. salt, 1 tsk. sukker, 1/2 liter eddike, 3 laurbærblade, 1/2 tsk. peber

Lagen koges med salt, sukker, eddike og krydderier. Den afkøles og hældes over kødet.

Kalvesylte eller kalveost

Opskrift og fremgangsmåde som sylte.

Man anvender ca. 4 kg kalveskank eller kalvehalskød i stedet for svinehovedet.

Grisetæer i gelé

Grisetæerne skylles i saltvand, skræbes og renses med tørt salt, skoldes og skylles igen. De koges ca. 3 timer som sylte i vand, tilsat salt og krydderier i passende mængde. Grisetaerne hugges igennem på langs, lægges på et fad og overhældes med den siede suppe. Denne stivner, når det hele er koldt. Grisetaerne serveres med samme tilbehør som sylte.

Varme frokostretter

Den varme ret er ikke nødvendig til frokost, hvis man har et større udvalg af kolde retter og ved, at gæsterne sætter pris på koldt bord. Skal den varme ret serveres, sker det efter silden, det er det mest almindelige, eller efter det kolde bord, men altid før osten. Den mest enkle frokost består af sild, en varm kødret, salat og ost.

Asparges i grønt

250 g spinat, 1/2 tsk. Non-Oxal, salt, peber, 4 tynde skiver skinke, 250 g Paradiso aspargessnitter.

Bechamelsauce: 20 g margarine, 30 g mel, 3 dl aspargeslage + fløde, 1/4 tsk. karry, revet ost, 50 g smeltet smør.

Spinaten skylles, dampes, tilsættes evt. Non-Oxal og lægges i bunden af et gratinfad. Skinkeskiver og asparges lægges ovenpå. Flødestuvningen hældes over, drysses med revet ost og overhældes med smeltet smør.

Bagetid i forvarmet ovn: 20 min. ved 175°.

Skjulte Asparges

500 g fiskefars, 1 ds. Paradiso aspargessnitter (385 g netto), 25 g smeltet smør. Choronsauce: 1 spsk. hvedemel, 1 1/2 dl aspargeslage, 1/2 dl eddike, 1/2 dl tyk tomatpuré, 2-3 æggeblommer, 1/4 tsk. salt, 75 g smør, 80 g rejer.

Halvdelen af fiskefarsen bredes ud i et smurt, ildfast fad. Velafdryppede aspargessnitter lægges på og dækkes med resten af farsen. Smeltet smør dryppes over. Retten bages 25 min. ved 175° og serveres straks med Choronsauce: 1 spsk. mel røres ud med aspargeslage, eddike og tomatpuré og gives et opkog. Sauceholdes varm i vandbad og legeres lige før serveringen med æggeblommer, rørt med salt. Varmt, smeltet smør piskes i. Der kan evt. blandes rejer i sauce.

★ Tivoli asparges

★ 1 kg friske asparges, 1/4 kg friske rejer, 1 salathoved, 1/2-1 dl olie-eddikemarinade.

★ Mousselinesauce: 1 spsk. hvedemel, 2 dl asparges- og rejesuppe, 1 tsk. eddike, 3 æggeblommer, 1/4 tsk. salt, 65 g smeltet smør, 1/2 dl flødeskum.

Hele asparges og friske rejer koges, se fremgangsmåden i Den røde Køgebog. Salatbladene skylles, rystes tørre og blandes godt med marinaden. De lægges i kanten af anretningsfadet. Hvedemel, suppe og eddike røres sammen og gives et opkog. Sauceholdes varm i vandbad. Kort før serveringen legeres den med æggeblommer, rørt med salt, og smeltet smør piskes i. Ved anretningen lægges de varme asparges på fadet. Sauce blandes med flødeskum og hældes over. Pillede rejer drysses på.

★ Auberginer med Genua pasta

★ 2 små auberginer, ca. 400 g, 2 tsk. salt, 3 spsk. hvedemel, 1/4 tsk.
★ peber, 3-5 spsk. olie, 125 g kogt pasta, 25 g smør, 1/2 dl fløde, 25 g
★ revet ost.

Fyld: 6-8 skiver hvidløgsspegepølse, ca. 75 g, 2 hårdkogte æg,
1/2 frisk agurk, skåret i småstykker, 1 grøn peberfrugt i strimler,
100 g revet ost.

De vaskede auberginer skæres i 1/2 cm tykke skiver, der drysses med salt og står hermed 15 min. De tørres, vendes i mel, blandet med peber og ristes gyldne på begge sider i varm olie. Olien suges hurtigt op i skiverne. Derfor bruger man kun 1 spsk. olie til hver pandefuld aubergineskiver. De lægges i bunden og op ad siden på et ildfast fad. Den sidste pandefuld gemmes til låg. Den kogte, velafdryppede pasta varmes med smør, fløde og ost, til smør og fløde er opsuget, og osten smeltet. Pastaen lægges i fadet og dækkes med spegepølse, æggeblade, agurkestykker og peberstrimler. Der gemmes lidt agurk og peber til pynt. Fyldet dækkes med aubergine-skiver. Osten drysses over i et tykt lag. Fadet stilles i forvarmet ovn ved 165° i 35-40 min., til osten er smeltet og gylden. Lidt frisk agurk og peber strøes over.

Romerske aubergine koteletter

Auberginerne behandles som ovenfor. De ristes hurtigt gyldne, men ikke møre, på panden og lægges sammen tre og tre med en skive ost imellem. Koteletstablerne stilles i smurt, ildfast fad, dækkes hver med en tynd skive ost og stilles i ovn ved 185° ca. 20 min., til osten begynder at smelte og er gylden. Tomatsauce serveres til.

Blomkålsgratin

1 halvkogt blomkålshoved, 100 g hakket skinke, 2 hårdkogte æg.
Gratindej: 75 g smør/margarine, 75 g mel, 3 dl mælk, 1/2 tsk. salt,
1/2 tsk. muskat, 3 hele æg, 50 g revet ost, 35 g rasp, 25 g margarine.

Blomkålsbuketter lægges i et smurt, ildfast fad eller i små gratinskaller. Skinke og grofthakket æg fordeles rundt om. Fedtstof og mel afbages, spædes med mælken og krydres. Æggene piskes sammen og røres i. Osten blandes i til sidst. Dejen hældes over indholdet i fadet, drysses med rasp og dryppes med smeltet margarine. Bagetid i forvarmet ovn: 45 min. ved 200°. Skaller bages ca. 15 min. ved 200°.

Brisselkoteletter

2 brisler, ca. 400 g, 1/2 liter vand, 1 tsk. salt, 1 spsk. eddike, 1 spsk. hvedemel, 1 sammenpisket æg, 2-3 spsk. rasp, 50 g smør/margarine til stegningen.

Brislerne skylles grundigt, lægges i kogende, letsaltet eddikevand og koges småt ca. 20 min. De afdryppes og lægges i let pres, til de er kolde. Hinderne trækkes af, evt. blodansamlinger fjernes. Brislerne skæres i skiver, vendes i mel, dyppes derpå i æg og til sidst i rasp. Steges i fedtstof, til de er varme og sprøde, ca. 3 min. på hver side. Hertil serveres røræg og/eller flødestuvet spinat, pyntet med citronbåde.

★ Brisselstuvning i tarteletter (12 stk.)

- ★ *2 brisler, koges som ovenfor.*
- ★ *Sauce: 50 g smør, 2 spsk. hvedemel, 1/4 liter brisselsuppe, 2 spsk. sherry, 2 æggeblommer, 1/4 tsk. salt.*

Saucen bages sammen, smages til. Brislerne skæres i terninger og varmes i saucen. Legeres med æggeblommerne. 12 tarteletter varmes i ovnen og fyldes med stuvningen. Kan pyntes med rejer eller hakket grønt.

Fiskefilet bordelaise

8 fiskefileter, salt.
Bordelaisesauce: 25 g smør/margarine, 1 løg, 1 bdt. persille, 100 g champignoner, 30-35 g mel, fiskesuppe, tomatpuré, salt, peber, rødvin, 1/2 kg kogte, mosede kartofler, 1 æg, 1 tsk. salt, 1/2 tsk. hvid peber

De rensede fiskefileter krydres med salt, rulles sammen og stilles i et smurt gratinfad. Svampene renses, 50 g hakkes fint, 50 g halveres og koges i en smule vand med salt 10 min. I en gryde smeltes fedtstoffet, fint-hakket løg, persille og champignoner brunes heri. Melet tilsættes, og sammenbagningen spædes med fiskesuppe, champignonsuppe og tomatpuré til en jævn sauce, der smages til med krydderier og koges godt igennem. Rødvin tilsættes efter smag. Den siede sauce og halve champignoner hældes over fiskefileterne. Kartoffelmosen røres med æg og krydderier og sprøjtes på i toppe. Bagetid: 30 min. ved 200°.

Det grønne fad

8 små rødspættefileter, ca. 1/2 tsk. salt, 1/2 kg fiskefars, 375 g frosset spinat, 2 tsk. hvedemel, 1 dl fløde, 1 1/2 tsk. salt, 1-1 1/2 tsk. sukker. Pynt: rejer, krabber eller jomfruhummerhaler.

De rensede, benfri fileter drysses fint med salt og rulles op fra den spidse ende. De stilles i et smurt, ildfast fad. Fiskefarsen lægges over. Den op-tøede spinat koges op, jævnes med mel, udrørt i fløde og krydres. Spinat-

en hældes over farsen. Fadet dækkes med låg eller alufolie og stilles i ovnen ved 160° ca. 45 min. Retten serveres varm, pyntet med rejer, krabber eller hummerhaler. Rørt smør med citronsmag serveres til.

★ Karry fisk med ananas og safran ris

- ★ 8 rødspættefileter, 2 spsk. hvedemel, 1 tsk. salt, 100 g smør, 2 tsk. karry, 4 skiver sukkerfri ananas.
- ★ Løse ris: 150 g ris, 1/4 liter vand, 1 tsk. salt, 1/8 tsk. safran.

Risene dækkes med kogende vand, tilsat salt og safran og mørner under tætsluttende lå 12 min. over svag varme og endnu 12 min. uden varme, men tildækket. Rødspættefileterne vendes i mel, blandet med salt. Smør og karry svitses sammen. Fisken steges heri ca. 5 min. på hver side og holdes varm i et ildfast fad. Ananasskiverne deles og ristes gyldne og varme i karrysmørret. De lægges på fisken. Risene røres løse med resten af smørret og anrettes sammen med fisken. Grønne salatblade og røde peberringe eller tomatskiver pynter på anretningen.

Italienske krabbebrød

4 skiver flutebrød, skåret på skrå, 2 spsk. jomfru olivenolie med trøffel, 1 ds. Paradiso krabber (å 170 g), 4 spsk. finthakket forårsløg, 1/2 dl creme fraîche 38%, 1 æggeblomme, salt, groft, sort peber, 1 spsk. finthakket basilikum, 4 spsk. mozarella (ost).

Løgene sautes i olien, til de er klare. Creme fraichen røres med ægget, salt og peber: Krabbekødet røres i cremen sammen med løgene, og det lægges på brødet. Brødet drysses med osten og gratineres under grill i 1-2 min., til osten er smeltet og gylden.

Italienske krabbebrød er lette og luftige. De kan serveres som forret eller natmad.

Fiskelagkage med spinat og rejer

1/2 kg fiskefars, 375 g frosset spinat, 1 spsk. hvedemel, 1/2 dl fløde, 1 1/2 tsk. salt, 1 tsk. sukker, 80 g frosne eller friske, pillede rejer. Hollandaisesauce: 1 spsk. hvedemel, 3 dl suppe, 3 æggeblommer, 1/2 tsk. salt, 75 g smeltet smør, 2 spsk. Tørsleffs citronsaft.

To lagkageforme smøres. Farsen fordeles i formene og koges i vandbad i ovnen ved 160° ca. 1/2 time. Den optøede spinat jævnes med udrørt mel og fløde og smages til. Den lægges mellem farsbundene, og varme rejer drysses over. Sauce: suppen røres lidt efter lidt i melet. Jævningen koges igennem, stilles i vandbad og legeres med æggeblommerne, der er rørt seje med salt. Smeltet smør piskes i. Sauce smages til og kan fyldes med ekstra rejer.

Fiskepostej

Dej: 250 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. salt, 175 g smør eller margarine, 1 æg, 3 spsk. fløde.

Fyld: 1/2 kg fiskefars, 6 fiskefileter, 125 g champignoner eller rejer.

Sauce: 1/2 liter tyk hollandaisesauce, se side 75.

Mel, bagepulver og salt sigtes sammen. Koldt fedtstof hakkes i. Dejen samles med æg og fløde. Halvdelen rulles ud. En smurt, melstrøet springform beklædes med dej i bunden og på siderne. Halvdelen af fiskefarsen lægges i. Fileterne deles på langs, drysses med salt og rulles sammen. De stikkes ned i farsen indtil 1 cm fra kanten af formen. Lidt champignoner eller rejer drysses over. 2-3 spsk. sauce lægges på. Resten af farsen bredes over. Resten af dejen rulles ud. Et låg på størrelse med springformen skæres af og lægges på. Dejen på siden af formen foldes ind over låget. Sammenfoldningen dækkes med en dejstrimmel. Overfladen på postejten pensles med æg og prikkes godt med en gaffel. Postejten bages i forvarmet ovn 1 time ved 200° og serveres varm. Resten af saucen fortyndes og serveres til.

Kødpostej

Kødpostej laves som fiskepostej. Der bruges kødfars i stedet for fiskefars. I midten kan fyldes vildtkoteletter eller rester af vildt i vildtsauce, fin hachis i sherrysauce, duebryst i skysauce med cognac, hønsekød i marengosauce, paprikasauce eller lys champignonsauce. Andre kødstykker i forskellige saucer kan også anvendes.

Paté/postej, kold

1/2 kg hakket flæske- og kalvekød, 1/8 tsk. allehånde, 1/4 tsk. merrian, 1 tsk. salt, 1 æg, 2 dl mælk.

Fyld: 1 pakke kyllingelever, 2 skiver bacon.

Drypning: 1 dl suppe, 1 blad Favorit husblas, 2 spsk. sherry.

Krydderier, æg og mælk piskes sammen og røres i det hakkede kød. En patéform eller ildfast fad smøres godt. Halvdelen af farsen lægges i. Leveren tøs op i lidt smør under låg over svag varme. Leverstykkerne deles i mindre stykker, der lægges på farsen og dækkes med fars. Bacon lægges over. Postejten bages i forvarmet ovn ved 185° i 3/4-1 time. Den afkøles. Suppen fra leveren varmes. 1 blad udblødt husblas smeltes deri, samt lidt kødbouillon eller salt og evt. sherry. Med en gaffel prikkes huller i pateen. Suppen dryppes i. Pateen stilles i køleskab eller fryser. Før serveringen luses formen. Pateen vendes ud, skæres i skiver og garneres med salatblade, tomatskiver og smørristede champignoner. Kan også serveres med rødbeder eller små, grønne agurker og lune flutes.

Janssons frestelser

20 ansjosfileter (10 ansjoser) eller 6-7 matjessildefileter, 4-6 store, melede kartofler, 2 løg, 50 g smør/margarine, 1/4 liter fløde.

Ansjoserne befries for hoved, hale og ben. Matjessild skæres i snitter. Kartoflerne skrælles og rives groft på råkostjernet. Løgene pilles, snittes og svitses i lidt af fedtstoffet, til de er gyldne. I et smurt, ildfast fad lægges først et lag kartofler, derpå sild og løg og øverst igen rå, revne kartofler. Resten af fedtstoffet fordeles på overfladen. Fløden hældes ved. Retten bages i ovn ved 200° ca. 3/4 time. Serveres varm, evt. drysset med fintklippet purløg.

Bøf gourmet (8 personer)

1 1/2 kg overhængt okseinderlår, 1 løg, 75 g champignoner, 100 g skinke, 1 tsk. rasp, 1/2 tsk. rosmarin, 1 æg, 2 spsk. hvedemel, 1/2 tsk. salt, 1/4 tsk. peber, 75 g smør/margarine, 1/4 liter suppe, 1/4 tsk. engelsk sauce, kulør.

Køb den tykke ende af inderlåret og flæk det først på langs, derefter skæres kødet i 8 tykke skiver. Bøfferne rides næsten igennem, så der fremkommer en lomme. Finthakket løg, rå champignoner og skinke blandes med rasp, rosmarin og æg til en fars, der fordeles i lommerne. Bøfferne lukkes sammen med kødnåle. De vendes i krydret mel og brunes hurtigt i fedtstof på panden. Bøfferne lægges i ildfast fad. Panden koges af med suppe, der krydres og farves med kulør. Skyen kan jævnes lidt eller koges ind. Den hældes i fadet, der dækkes med låg eller folie og stilles i ovnen ca. 1 time ved 165°, alt efter kødets mørhed. Hertil serveres råstegte kartofler og salat.

Daube af oksekød

1/2 kg okseinderlår, 150 g bacon, 3/4 dl olie eller 75 g smør/margarine, 1 stort løg, 2 gulerødder, 125 g champignoner, 125 g cocktailpølser, 2 tsk. hvidløgssalt, 1/2 tsk. timian, 1 laurbærblad, 1 dl rødvin, 1 dl tomatpuré, 300 g pasta.

Okseinderlår deles på langs og skæres derpå i skiver, der bankes let med en knyttet hånd. Ituklippet bacon svitses i fedtstof et minut. Kødstykkerne brunes let, nogle stykker ad gangen og lægges i ildfast fad efterhånden. Derpå svitses løg, gulerodsskiver, champignoner og cocktailpølser nogle minutter og lægges ned til kødet. Krydderier, rødvin og tomatpuré gives et opkog i resten af fedtstoffet og hældes over kød og urter. Retten dækkes tæt til og mørnes i ovnen ved 165° i ca. 1 time. Pastaen koges efter brugsanvisningen. Når vandet er siet fra, varmes pastaen i en gryde sammen med lidt af skyen fra dauben.

★ Basilikum farsbrød

- ★ 250 g hakket oksekød, 250 g hakket svinekød, 2 dl rasp, 1 helt æg,
- ★ 2 dl mælk, 1 tsk. salt, 1 tsk. basilikum, 1/4-1/2 kg friske champignoner, 50-75 g margarine/smør.

Det hakkede kød blandes med rasp og æg. Mælk og krydderier røres sammen og tilsættes lidt efter lidt. I et smurt, ildfast fad lægges et lag fars. Rå, rensede, snittede champignoner lægges på og dækkes med fars. Retten overhældes med smeltet smør/margarine eller smørklatter lægges på. Fadet dækkes med låg eller folie og bages i ovnen 1 time ved 175°. Hertil serveres flødestuede champignoner eller spinat og kogte karotter, vendt i smør.

Hamburgers

500 g hakket oksekød, 50 g smør/margarine, 4 burgerboller, 8 skiver tomat, 4 salatblade, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. peber, 1-2 syltede agurker, 1 lille, hakket løg, tomatketchup, evt. sennep, burgerdressing.

Oksekødet deles i 4 dele, formes til 4 flade bøffer. Bollerne flækkes og lunnes. Bøfferne steges i 2-3 min. på hver side. Læg løg, tomatkiver og salat på hver underbolle og kom lidt tomatketchup og evt. sennep over. Ovenpå lægges bøffen, der krydres med salt og peber. På bøffen lægges agurkeskiver og rå, hakket løg og lidt burgerdressing. Overbollen lægges på.

Kalvehaleragout

2 kg kalvehaler (ca. 2 stk.), 50 g smør/margarine, 1 tyk skive rå hamburgerryg eller skinke, 1 persillerod, 1 porre, 1 skive selleri, 2 dl rødvin, 1 liter kogende bouillon, 1 laurbærblad, 1 tsk. timian, 2 tsk. salt.

Fyld: 250 g chalotteløg, 500 g karotter, 500 g kartofler, 2-3 spsk. hvedemel, kulør.

Kalvehalerne skylles godt og tørres. Hakket skinke afsmeltes i fedtstof. Kødstykkerne brunes heri og tages op. Urterne findeles og svitses i fedtstoffet nogle minutter. Kødstykkerne lægges på urterne. Rødvinen tilsættes. Når den er fordampet, hældes suppen over. Krydderierne blandes i. Kalvehalerne koges sagte over svag varme under tætsluttende låg 2 1/2 time. De tages op og lægges i ildfast fad eller i en gryde. Skyen sies og hældes over kødet. Skoldede, pillede løg, rensede karotter og små, udborede eller ituskårne kartofler blandes i. Retten koges igen 20 min., i ovn under låg ca. 1/2 time. Skyen jævnes, smages til og farves evt. med kulør.

Engelske koteletter

4 svinekoteletter med eller uden ben, 25 g smør/margarine, 1/4 liter kogende bouillon, 1/2 tsk. hvidløgssalt, 1/8 tsk. peber, 2 spsk. hvedemel, 1 kop revne æbler, 1 tsk. Tørsleffs citronsaft.

Koteletterne bankes let med en knyttet hånd. De brunes hurtigt i fedtstof på panden og lægges i et ildfast fad. Panden koges af med bouillon og krydderier til skysauce, der jævnes med udrørt meljævning. Rå, revne æbler blandes i saucen sammen med citronsaft og koger et øjeblik deri, til det er jævnt og tykt. Æblesaucen fordeles på koteletterne. Retten stilles i ovnen uden låg 40 min. ved 200°. Hertil serveres franske kartofler og flødepeberrod.

★ Lamme-hotpot

★ *Ca. 2 kg lammebov, 2-3 spsk. hvedemel, 2 tsk. salt, 1/4 tsk. peber,*
★ *3 store løg, 75 g smør/margarine, 1 1/2 kg hvidkål, ca. 300 g kar-*
★ *tofler, 1/4 liter bouillon, 2 tynde skiver lammekrølfedt.*

Lammekødet skæres fra benene i store firkanter. Benet koges af med vand. Løgene pilles, snittes og svitses gyldne i lidt af fedtstoffet. Løgene lægges i en stegeso eller et stort, ildfast fad. Kødstykkerne vendes i krydret mel og svitses gyldne i resten af fedtstoffet og lægges på løgene. Fintsnittet hvidkål hældes over og dækkes med tynde kartoffelskiver, hvorpå lægges tynde skiver af krølfedt fra boven. Bouillonon hældes i fadet, der dækkes med tungt, tætsluttende låg. Retten mørnes i ovnen ved 160° i ca. 2 timer. Låget fjernes, kartoffellaget brunes 20 min. ved 250°, til det er sprødt.

★ Ungarsk paprika-lam

★ *1 1/2 kg lammebov, ryg eller kølle, 75 g smør eller margarine eller*
★ *3/4 dl olie, 250 g pillet, hakket løg, 1 spsk. paprika, 1/2 liter ko-*
★ *gende bouillon, salt, kulør, 250 g flåede tomater, 1-2 grønne peber-*
frugter, 1/4 liter fløde, 2 spsk. mel.

Kødet brunes på alle sider i varmt fedtstof. Kødet tages op. Løgene svitses gyldne i fedtstoffet. Gryden tages fra varmen. Når fedtstoffet ikke syder mere, blandes paprika i. Gryden stilles igen over ilden. Kødet lægges i. Vand eller suppe, krydderier og kulør røres sammen og tilsættes. Kødet steges sagte under låg, gerne i ovn ved 165° i ca. 1 1/4 time. Det vendes midt i stegetiden. Flåede tomater deles og udkernes. De lægges i gryden sammen med grønne peberringe og steger med ca. 10 min. Kødet skæres i passende stykker. Skyen tilsættes fløde, udrørt med melet, koges igennem og smages til. Kødet dækkes med lidt af saucen. Retten serveres til. Paprikakød spises ofte med pasta eller kartofler. Grøn salat med agurke og tomatkiver i olie-eddikemarinade smager godt hertil.

Forårsruller, kinesiske

Pandekagedej: 1 kop (125 g) mel, 1 tsk. salt, 1 kop (1/4 liter) vand, 3 æg.

Fedtkogning: 1/2 fl. olie.

Fyld: 100 g skinke, 50 g champignoner, 50 g selleri, 80 g rejer, 50 g smør/margarine.

Sauce: 100 g smør, 1 spsk. Paradiso sennep (med Provence-krydderi eller esdragon), 1 spsk. Kikkoman Soya sauce, 1 tsk. revet peberrod.

Pandekagedejen røres sammen og bages i lidt af fedtstoffet i 8 pandekager. Pandekagerne skal blot stivne, ikke være brune og kun bages på den ene side. De lægges på et fad med den ubagte side op.

Skinke og champignoner hakkes groft, blandes med rå, revet selleri og rejer og svitses i fedtstof nogle få minutter. Fyldet fordeles på pandekagerne, der foldes sammen fra siderne og rulles op i en pakke, der klæbes sammen med lidt æggehvide.

Forårsrullerne lægges i varm olie i en dyb pande eller gryde og koges ca. 10 min., til de er lysebrune på undersiden, vendes og koges lysebrune på den anden side. De afdryppes på fedtsugende papir, serveres varme med rørt smør, krydret med sennep, soya og peberrod.

Forårsrullerne kan koges i forvejen og varmes i ovnen 10 min. før serveringen. De kan også gives et opkog i varm olie. Fyldet kan varieres. Man kan bruge bønnespiner og snittede bambusskud i stedet for champignoner og selleri.

★ Høne à la Arnhem

★ *1 kogt høne, 200 g løse ris, 4 dl suppe.*

★ *Karrysauce: 75 g smør/margarine, 1-2 tsk. karry, 1 løg, 1 surt æble, 50 g mel, 5-6 dl suppe, evt. salt.*

★ *Beignetdej: 50 g mel, 1 knsp. salt, 1/2 dl mælk, 1/2 sammenpisket æg, olie til kogning, 4 ananasringe.*

Hønen koges som sædvanlig og skæres i passende stykker. Risene koges løse i suppe 12 min. over svag varme, 12 min. uden varme, men hele tiden dækket af tætsluttende låg. Fedtstof og karry svitses sammen 2 min. Hakket løg og revet æble tilsættes. Melet kommes i, og der spædes med suppen. Saucen koges ind 5 min., sies og hældes varm over hønsekødet, der garneres med ananasringe, indbagt i beignetdej og koges umiddelbart efter i varm olie, til de er lysebrune. De afdryppes på fedtsugende papir og kan koges i forvejen, men varmes da i ovnen, til de er sprøde. Risene serveres til.

★ Chop suey kylling

- ★ 2 kyllinger eller 1 poulard, 3 spsk. olie, 3 stilke fintsnittet blegsel-
leri, 12 vandkastanier, 250 g bønnespirer, 1/4 liter hønsekødsuppe,
- ★ 125 g champignoner, 4 spsk. Kikkoman Soyasauce, 1 spsk. hvede-
mel, salt, peber.

Skindet trækkes af fjerkræet, mens det er råt. Kødet skæres råt fra benene i tynde strimler. Skind, ben og indmad dækkes med vand, tilsat salt og koges med lidt suppegrønt 45 min. Suppen sies fra. Hønsekødet brunes i olie 5-10 min., til det næsten er mørt. Snittet blegsel, finthakkede vandkastanier og bønnespirer tilsættes. Det hele dækkes med den siede suppe og koges småt 5-10 min. Rensede, halve champignoner og soyasauce blandes i. Stuvningen jævnes og smages til. Løse ris eller kogt pasta serveres til.

★ Derby høne

- ★ 1 lille høne eller 1 stor poulard, 4-6 skiver spæk, 25 g smør eller
margarine eller 1 spsk. olie, 1 pakke frosset hønselever, ca. 350 g.
- ★ Fyld: 75 g løse ris, 2 spsk. smør/margarine, 1 1/2 dl suppe, 1 tsk
rosmarin, 4-5 safrantråde, 1 glas madeira til saucen.

Det rensede fjerkræ fyldes med ris og hakket indmad: Kråsen befries for den tykke hinde og hakkes groft sammen med lever og hjerte. Risene svitses 1-2 min. i fedtstof uden at blive brune, blandes med den hakkede indmad og dækkes med kogende suppe, tilsat salt, rosmarin og safran. Det hele bringes i kog under omrøring, dækkes med låg og står lunt 25 min., til suppen er opsuget. Risblandingen fyldes i hønen, der lukkes med kødnåle. Bryst og lår dækkes med papirtynde spækskiver, der bindes fast. Hønen svitses gylden på alle sider i fedtstoffet. Der tilsættes 2 dl suppe. Hønen mørner under låg, gerne i ovn ved 165° ca. 1 1/4 time. Den vendes en gang midt i stegetiden. Den frosne lever tøs delvis op, skæres i passende skiver, der ristes møre i lidt fedtstof. Af 1/2 liter suppe eller sky tilberedes en skysauce, der jævnes let og tilsættes skyen, hønen er stegt i, samt et glas madeira. Hønen skæres i passende stykker. Fyldet lægges rundt om på grønne salatblade, skiftevis med ristede brødtrekanter, dækket med den ristede lever. Saucen serveres til sammen med franske kartofler eller kogte kartofler. Efter den originale opskrift skal der hakkede trøfler i risfyldet og i saucen.

★ Indisk karrykylling

- ★ *1 poulard eller 2 kyllinger, 1 fed hvidløg, 75 g smør/margarine, 1-2 spsk. karry, 1/2 spsk. koriander, 1 spsk. finthakket løg, 1/2 liter suppe, 5 spsk. hakket, syltet ingefær, 1-2 dl piskefløde. Løse ris: 200 g løse ris og 3 3/4 dl vand eller suppe.*
- ★

Poularden deles rå i 8-10 stykker. Hver kylling deles i kvarte. Benene klippes igennem med tranchersaks. Gryden gnides med et overskåret fed hvidløg, der kasseres. Fedtstof, karry, koriander og løg svitses sammen 2-3 minutter. Kødstykkerne brunes deri efterhånden. Til sidst lægges alle kødstykkerne igen i gryden, dækkes med suppe og tilsættes ingefær. Retten mørner over ganske svag varme under tætsluttende låg 35 min., i ovn ved 175° ca. 45 min. Risene kan dækkes med kogende, letsaltet vand og stilles i ovnen sammen med retten. Når kødet er mørt, stilles gryden over direkte varme, og fløden røres i, mens skyen koger.

Paëlla (Spansk ret)

1 poulard, 1/2 dl olie, 1 løg, 1 fed hvidløg, 250 g løse ris, 1/2 liter suppe, 1 knsp. safran, 250 g tomater, 50 g smør, 100 g skinke, 100 g cocktailpølser, 250 g champignoner, 1 rød peberfrugt, 1/2 kg grønrærter, 1 dåse Paradiso muslinger, 1 dåse Paradiso krabbe-kød, ca. 120 g netto eller tilsvarende rejer, 8 fyldte oliven.

Hønsekødet skæres rå fra benene i stykker på størrelse med cocktailpølserne og brunes i olien sammen med hakket løg og hvidløg. Risene tilsættes og svitses med 3 min. Suppen, der koges på fjerkræskroget, blandes med væde fra muslinger og rejer eller krabber og hældes over. Salt og safran tilsættes. Ituskårne tomater blandes i, og det hele damper under låg ca. 15 min. og hældes derpå i et ildfast fad. Skinketerninger, cocktailpølser og rengjorte champignoner ristes i smør. Den røde peberfrugt skæres i ringe eller strimler. Kernerne skylles bort. Peber, ærter, muslinger og rejer eller krabber tilsættes. Det hele koges sammen nogle minutter under forsigtig omrøring og hældes i fadet. Retten pyntes med fyldte oliven og peberstrimler og stilles uden låg i en varm ovn, til den overflødige væde er fordampet, og risene ligger tørre og glinsende.

Paprika schnitzel

750 g kalvefilet, inderlår eller svinemørbrad, 50 g smør/margarine, 8-10 baconskiver, 1-2 løg, 2 tsk. paprika, 1 dl suppe, 1 dl tomatpuré, 1 dl fløde, 1 grøn peberfrugt, 250 g pasta.

Baconskiverne ristes sprøde og holdes varme. Kødet skæres i 8 koteletter, der bankes flade og brunes i baconfedt og smør/margarine. Koteletterne tages op. Hakket løg svitses gyldne i fedtet. Gryden tages fra varmen. Pa-

prika tilsættes. Gryden varmes igen, og suppe og tomatpuré hældes i. Når skyen koger, dryppes fløden i. Sauce kan samles med 1 tsk. mel, så den ikke skiller. Koteletterne lægges i sauce og mørnes ved svag varme i gryden 10 min., i ildfast fad i ovnen under låg ca. 1/2 time. Ved anretningen pyntes med peberstrimler og sprød bacon. Kogt pasta, varmet i en smule smør og fløde, serveres til.

Pariserbrød (Pariserbøf)

4 skiver franskbrød, 350 g hakket oksekød, 50 g smør/margarine, 4 æggeblommer, 2 spsk. Paradiso kapers, 2 spsk. hakket løg, salt, peber, 4 løgringe, revet peberrod, karse, evt. hakket, syltet rødbede.

Kødet blandes med hakket løg, kapers, salt, peber. Deles i 4 portioner. Brødet ristes på den ene side. Kødet smøres ud i et jævnt lag på den ristede side. Fedtstoffet brunes og brødkiverne steges ca. 3 min. med kødsiden nedad. Vendes og steges 1 min. på den anden side. Anrettes portionsvis med en løgring midt på, hvori der lægges en rå æggeblomme. Pyntes med revet peberrod og karse, og evt. syltet rødbede.

Peberbøf 1

750 g oksemørbrad eller filet, 75 g smør, 1 spsk. Paradiso peberkorn i vand, 1 tsk. salt, 2-3 dl rødvin, pommes frites og grøn salat.

Mørbradstykket skæres i 4 tykke bøffer, der bankes let. Vendes i de groft knuste peberkorn og steges ca. 2 min. på hver side i det brunede smør. Anrettes på et varmt fad. Panden koges ind med rødvin til skysauce. Serveres med smørstegte kartofler og grøn salat.

Peberbøf 2

2 grønne og 2 røde peberfrugter, salt, 250 g hakket oksekød, 1 tsk. engelsk sauce, 50 g smør/margarine.

Peberfrugterne flækkes. Stilken skæres fra. Kernerne skylles bort. I hver skal drysses lidt salt. Kødet deles i 4 kugler, der lægges i hver sin skal og trykkes ned deri. Kødet dryppes med engelsk sauce. Fedtstoffet fordeles på bøfferne, der stilles i smurt, ildfast fad og steges i ovnen 20-30 min. ved 200°. Kartoffelmos serveres til.

Til fyld i 12 krustader eller tarteletter bruges ca 375 g fast fyld og sauce af 1/4 liter væske, se opskriften side 86.

Peberfrugter med risotto

3 peberfrugter

Risotto: 75 g smør/margarine, 1 løg, 75 g løse ris, 50 g champignoner, 1 dl suppe, 100 g skinke eller hamburgerryg.

Pillet, finthakket løg svitses 3 min. i smeltet fedtstof. Risene tilsættes og svitses med endnu 3 min. De rensede, ituskårne champignoner blandes i. Suppen hældes over. Gryden dækkes med et tætsluttende låg. Risottoen mørnes over ganske svag varme 25 min. Peberfrugterne flækkes, stilkene skæres af. Kernerne skylles bort. Peberskallerne stilles i et smurt gratinfad. Risottoen blandes med skinketerninger og fordeles i skallerne. Fadet stilles i ovnen ved 175° i 15 min.

Piroger

Dej: 250 g mel, 1/2 tsk. salt, 100 g smør/margarine, 1 æg, 1/2 dl fløde.

Fyld: 150 g kogt kød, 150 g champignoner, 50 g bacon, 1 løg, 1 spsk. hakket persille, 2 spsk. mel, 1-2 dl suppe, 3 spsk. tomatpuré, 3 spsk. sherry.

Friturekogning: 1/2 fl. olie eller 1/2 kg palmin eller Raffinol.

Fedtstof og mel smuldreres, samles med æg og fløde, kan hvile i et døgn. Dejen rulles ud og stikkes ud i ca. 70 runde stykker. Kød og champignoner skæres i terninger. Baconskiverne skæres i korte strimler, der ristes sprøde på panden. Finthakket løg og persille brunes i baconfedtet. Kød og champignoner tilsættes. Mel drysses over. Suppe og tomatpuré tilsættes. Stuvningen koges igennem og smages til med sherry. Fyldet afkøles. På halvdelen af stykkerne lægges en teske fyld. De pensles i kanten med æg. Resten af stykkerne lægges over. Pirogerne trykkes fast sammen i kanten og koges lysebrune i varmt fedtstof. De afdryppes på fedtsugende papir. De kan varmes i ovnen lige før serveringen. Kan bruges til frokost- eller middagsret og egner sig også som natmad. Piroger kan bages i ovnen ved 200° i ca. 10 min. Fyldet kan varieres.

Pizza

2 1/2 dl lunkent vand, 25 g gær, 2 tsk. salt, 1 tsk. sukker, 2 spsk. olie, 500 g mel.

Fyld: 1 dl tomatpuré, 1 dåse Paradiso tun, 15 stk. fyldte Paradiso oliven, 1-1 1/2 tsk. oregano eller merian, peber, salt og 150 g revet ost.

Gæren udrøres med 2 1/2 dl lunkent vand. Salt, sukker, olie og mel tilsættes. Hold lidt af melet tilbage, til brug ved gennemmæltningen efter hæv-

ningen. Dejen slås godt sammen med en grydeske, til den er blank. Sættes til hævnning i ca. 30 min. Æltes derefter godt igennem med resten af melet. Deles i 4 portioner. Hver portion udrulles til en rund plade på ca. 1/2 cm's tykkelse. Lægges på en bageplade på et stykke bagepapir. Fyldet fordeles til 1 cm fra kanten med tomatpuré først, derefter tun og oliven skåret i skiver. Krydderierne drysses over og til sidst den revne ost. Kanten bukkes ind. Pizzaerne bages midt i ovnen ved 235° i ca. 20 min. Serveres meget varme.

Fyldet kan varieres i det uendelige. Man kan f.eks. bruge kød, fisk eller pølser (skåret i tynde skiver).

Rijsttafel

600-700 g skært kød, 250 g champignoner, 3 hakkede løg, 1 stor, hakket peberfrugt, 1 dl olie eller 100 g smør/margarine, 1 1/2 spsk. karry, 1/2 fed knust hvidløg (eller hvidløgssalt efter smag), 1/2 tsk. koriander, 2 spsk. Kikkoman Soyasauce, 1/2 dåse bambusskud, 1/2 liter suppe, 1/2 dåse bønnespirer, salt og peber.

Løse ris: 4 1/2 dl vand, 1 tsk. salt, 1 spsk. smør, 3 dl løse ris.

Rijsttafel består af en kødret, løse ris og tilbehør. Man bruger hønse-, kalve- eller svinekød og så meget tilbehør, som man har tid, lyst og råd til. Kødet skæres i centimetertykke strimler, der brunes 3-4 minutter i fedtstof tilsat karry, hvidløg og koriander. De hakkede løg, den hakkede peber, bambusskuddene, der er skåret i tynde strimler, og de ituskårne champignoner kommes i, svitses i 3 minutter, hvorefter soya og suppe tilsættes. Det hele småkoger nu, til kødet er mørt. De afdryppede bønnespirer tilsættes. Retten smages til med karry, peber og salt. Serveres med de løse ris og tilbehør.

Tilbehør anrettes i forvejen i små skåle eller asietter og kan f.eks. være: ristet, groft kokosmel, syltet appelsinskal, mango chutney, syltet ingefær, hakket, rå løg, hakket, rå agurk, hakket, rå grøn og rød peberfrugt, skoldede rosiner eller korender, syltet agurk, hårdkogte æg, rå æbleterninger, marinerede i asieeddike, bambusskud, stegte bananer, fyldte oliven (skåret i skiver), rejer i tomat (dybfrosne rejer vendt i tomatpuré) og Kikkomandler.

Kikkomandler

1 tsk. olivenolie, 1-2 spsk. Kikkoman Soya Sauce, 100 usmaltede mandler.

Olien varmes ved jævn varme på panden, der svinges rundt. Kikkoman og mandler tilsættes. Mandlerne svitses, indtil væden er formindsket. Mandlerne vendes over på fedtsugende papir.

Sukiyaki, japansk

1-1 1/2 dl olie, 500 g skært, velhængt oksekød, skåret i strimler, 1 hakket løg, 1/4 snittet hvidkål, 3 snittede porrer, 50 g champignoner, 1 dåse bønnespirer, 250 g bambusskud, skåret i skiver, 1 salathoved eller 100 g frisk spinat, 125 g kogte nudler.

Sky: 1 dl Kikkoman Soyasauce, 1/2 dl suppe fra bønnespirene, 1-2 spsk. sukker. 4-6 æg, slået ud i kopper eller skåle ved hver kuvert.

Retten kan tilberedes ved bordet i en dyb stegepande eller i ildfast fad i ovnen. Retten skal laves umiddelbart før serveringen, da grønsagerne skal være sprøde. I forvejen drysser man de kogte, aftørrede nudler i varm olie. De koges lysebrune og affedtes på fedtsugende papir. De varmes i ovnen lige før serveringen. Skyen røres sammen. Olien varmes på panden. Kødstykkerne brunes hurtigt og lægges til side. Grønsagerne, på nær salatstrimler, svitses derpå under omrøring 3-5 min. Lidt sky hældes over. De brunede kødstykker og salatstrimler lægges ved, og det hele svitses over stærk varme 8-10 min., mens man med en langskaftet ske eller gaffel stikker til bunds her og der, så det ikke brænder på.

Derpå fordeles sukiyakien på tallerkenerne over en skefuld nudler. Hver gæst pisker ægget let sammen og dypper kødstykkerne deri.

Retten kan også laves i ildfast fad. Da lægges de svitsede grønsager i fadet. Skyen hældes over. Salatstrimler og brunede kødstykker lægges øverst. Fadet stilles i ovnen ved 250° i 8-10 min. Nudlerne varmes 3 minutter i ovnen og serveres til.

★ Sømandsbøf

★ *800 g okseinderlår, 75 g smør/margarine, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. peber, 3 snittede løg, 1 kg melede kartofler, 2 tsk. salt, 1 pilsner.*

★ Kødet flækkes på langs og skæres i tynde skiver, der bankes let og brunes i fedtstof. Kødstykkerne krydres. Løgskiverne brunes derpå i fedtstoffet. Kartoflerne skrælles og høvles i tynde skiver. Halvdelen lægges i et ildfast fad. Kød og løg lægges over og dækkes med resten af kartoflerne. Salt og øl røres sammen og hældes over. Fadet dækkes med låg eller folie og stilles i ovnen ved 165° i 1-1 1/2 time. Låget fjernes, og overfladen brunes i 15 min. ved 250°.

Fyld til tarteletter og krustader

Til 12 tarteletter eller krustader beregnes:

1/2 kg fyld f.eks. fiskeboller, rejer og asparges.

Stuvning: 30 g smør/margarine, 30 g mel, 1/4 liter suppe, 1/4 tsk. salt, 1 knsp. peber, 2 spsk. syltede Paradiso kapers eller Tørsleffs citronsaft, evt. 1-2 æggeblommer.

Fedtstof, mel og suppe bages sammen, smages til. Fyldet varmes heri. Li-

ge før anretningen legeres stuvningen evt. med 2 æggeblommer. Tarteletter eller krustader varmes og fyldes. Kan pyntes med fintklippet dild.

Farseret tunge (8 personer)

1 fersk eller letsaltet oksetunge, 25 g mel, 1/2 kg kødfars, 1 sammenpisket æg, 100 g rasp, 75 g smør/margarine. 500 g pasta, 1 dl tomatpuré, 8-10 fyldte Paradiso oliven. Olivensauce: 100 g Paradiso oliven, 50 g smør/margarine, 1 løg, 1 spsk. hakket persille, 50 g mel, 3-4 dl tungsuppe, 1 dl rødvin, 1 spsk. tomatpuré, 1 spsk. sherry.

En oksetunge på ca. 1/2 kg renses og koges ca. 2 1/2 time. Den flåes og lægges i let pres, til den er kold. Tungen skæres skråt fra tungeroden i 1/2 cm tykke skiver, der smøres med et tyndt lag fars og sættes igen sammen som en hel tunge. Denne drysses overalt med mel og dækkes med et lag fars, der pensles med æg og drysses med rasp. Tungen stilles i et smurt gratinfad eller i bradepanden. Smørklatter lægges her og der, og den gratineres 20 min. ved 250°. Tungen serveres med pasta. Olivensauce kan evt. serveres til.

Olivensauce: Olivenfrugterne skrælles fra stenene i spiraler, der eventuelt udvandes lidt. Halvdelen af olivenkødet hakkes fint og svitses i fedtstof sammen med løg og persille. Mel drysses over. Tungsuppe spædes i. Sauce n sies. Den koges ind med rødvin, til den er jævn, smages til med tomatpuré og sherry. Olivenspiralerne tilsættes.

Blinis

2 dl mælk, 15 g gær eller 3 tsk. Tørsleffs bagepulver, 100 g boghvedemel, 100 g hvedemel, 2 æggeblommer, 1 dl øl, 1/2 tsk. salt, 2.æggehvider.

Tilbehør: creme fraiche, hakket løg, ufarvet kaviar.

Gæren udrøres i den lune mælk. Mel, æggeblommer, øl og salt piskes i. Stilles til hævnin g et lunt sted ca. 1 time. Hviderne piskes stive og blandes i dejen, lige før bagningen. Bages som ganske små, tykke pandekager ca. 3 min. på hver side. Hvis bagepulver anvendes, sigtes melet med bagepulver, og der bages straks af dejen.

De varme blinis serveres med kold creme fraiche, hakket løg og ufarvet kaviar.

Osteretter

Ost og osteretter bruges almindeligvis mellem kødret og dessert til middag eller som afslutning på en frokost. Efter teatertid og som natmad er osteretter også velegnede.

Osteanretning

Hertil hører mindst 2, men gerne flere slags oste, så enhver smag kan efterkommes. Der bør vælges en mild og en stærk skæreost, f.eks. Samsø og Havarti, samt en mild og en stærk smøreost, f.eks. flødeost og Danablu. Der kan endvidere være forskellige specialiteter, som man selv eller gæsterne sætter pris på eller en nyhed, man vil prøve eller anbefale videre. Dertil groft brød: rugbrød, knækbrød eller pumpernickel. Fint brød: friskt eller ristet franskbrød, boller og kiks. Smørkugler, evt. fedt, sky og sennep, salt, hvidløgssalt, sellerisalt, peber og paprika, radiser eller rødder og blegselleri. Der må gerne være en skål med råkostsalat, frisk frugt eller frugtsalat. Jordbærsyltetøj og rønnebærgelé smager også godt til ost.

Ostesnacks

Flødeost eller Danablu røres blød med fløde. Agurkeskiver sprøjtes med en top af osten. Druer, blå og grønne, halveres, udkernes og sprøjtes med en top. Pærestykker kan også sprøjtes med ost. Valnødder sprøjtes med en top Danablu eller flødeost, rørt med hakket, syltet ingefær.

Mild, gul skæreost (f.eks. Emmenthaler) skæres i blokke på 1 cm. På blokkene anbringes med en cocktailpind: picklesløg, fyldte, grønne oliven, sorte oliven, radiser, valnødder eller strimler af rød og grøn peberfrugt. Saltmandler, saltstænger eller saltkringler serveres til.

Brie

En rund Brie kan pyntes i kanten med velafdryppede mandarinbåde og udstenede blå druer. Den kan flækkes først, og mellem de to lag lægger man et lag runde pumpernickelskiver. Der kan også drysses hakkede saltmandler eller jordnødder mellem lagene.

Blegselleri med Danablu

1 blegselleri, 100 g smør, 100 g Danablu, 1/2-1 tsk. sellerisalt, kiks eller pumpernickel.

Sellerien skal være frisk og sprød. Stilkene skæres fra roden og skylles grundigt. Ribberne i kanten af hver stængel skæres af. Stænglerne lægges hele med hulrummet op.

Osten gnides gennem en sigte, så den er klumpfri. Den røres med smør og sellerisalt og sprøjtes i stænglerne. De deles i passende stykker på ca. 5 cm og anrettes sammen med kiks eller pumpernickel. Bladtoppene af sellerien anbringes som pynt.

Camembert, fyldt

1 rund Camembert, 2 spsk. hakket grøn og 2 spsk. hakket rød peberfrugt, 2 spsk. snaps, pumpernickel.

Osten skal være spisemoden, men ikke for blød. Den øverste skorpe snittes af med en skarp kniv. Ostemassen tages op med ske og røres med peber og snaps. Massen fyldes igen i den udhulede osteskorpe. Låget lægges på. Pumpernickel-snitte lægges i kanten. Ostemassen kan også røres med hakkede nøddekerner og cognac.

Camembert, friturestegt

4 umodne trekanter Camembert, 1 æg, ca. 5 spsk. rasp.

Til friturekogning: Olie eller Raffinol.

Ostetrekanterne dyppes i æg og rasp. Koges lysebrune i varmt fedtstof. De affedtes på fedtsugende papir og serveres varme med rugbrødstrekanter og koldt smør og solbær- eller jordbærsyltetøj.

Danablu med pærer

1 salathoved, 1/2 kg henkogte pærer, 100 g Danablu, ca. 1 dl fløde, 1-2 tsk. sød sennep, 1 tsk. paprika, evt. salt, strimler af rød peberfrugt.

På en bund af grønne salatblade lægges velafdryppede pærer. Osten røres blød med lidt af pærelagen, fløde og krydderier kommes over. Salaten pyntes med strimler af rød peber.

Flødeost i ferskner

Velafdryppede ferskner lægges med hulrummet op. Flødeost røres blød med lidt af ferskenlagen og krydres med esdragoneddike og paprika. Osten sprøjtes i en top i hulrummet i hver fersken og pyntes med en strimmel frisk, grøn peber.

Forårsost

Ca. 100 g revet ost, 3-4 spsk. ymer eller kærnemælk, 3 spsk. hakket persille, purløg og kørvel, salt, 1/2 tsk. paprika, radiser eller ræddiker.

Den revne ost blandes med kærnemælk og hakket grønt. Massen smages til med salt, anrettes i en skål, pyntes med radiseskiver og drysses med paprika.

Kærnemælksost

1 liter kærnemælk, 1 tsk. kommen, ca. 1/2 tsk. salt.

Kærnemælken lunes, uden at man rører i den, til vallen har udskilt sig. Vallen sies fra gennem en serviet, og ostemassen blandes op med kommen og smages til med salt. Osten presses i smurte forme. Før de vendes, må de dypes et øjeblik i kogende vand.

Kærnemælksost med krydderurter

Kærnemælksost røres til en blød creme med fløde og salt. Hakket persille, purløg, kørvel og karse tilsættes. Osten toppes op i kagekapsler og serveres med kiks og pumpernickel. Toppene er også pyntelige på en ostanretning.

Osteboller 1 (Ca. 25 stk.)

Gratindej: 50 g margarine, 2 dl mælk eller vand, 65 g hvedemel, 2 hele æg, 1/2 tsk. salt, 1/8 tsk. cayennepeber, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, 65 g revet ost, olie eller palmin til kogningen.

Margarine og mælk bringes i kog. Melet kommes i på én gang under omrøring. Afbagningen tages fra varmen, når den er samlet til en fast dej. Æggene piskes sammen og dryppes i, mens man rører godt til. Dejen røres med krydderier og bagepulver. Osten blandes i til sidst. Dejen sættes med to skeer i varm olie eller palmin som boller, der koges lysebrune på begge sider. De affedtes på fedtsugende papir og kan serveres straks eller lunes i ovnen 5 min. ved 200° lige før serveringen.

Osteboller 2 (Ca. 25 stk.)

3 stiftpiskede æggehvider, 1/2 tsk. salt, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, ca. 200 g revet ost. Panering: 2-3 spsk. hvedemel, æggehvide, 4 spsk. rasp, olie, palmin eller Raffinol.

De stiftpiskede æggehvider piskes endnu stivere med salt og bagepulver. Osten blandes i lidt efter lidt. Massen trilles med melete hænder i kugler, der vendes i sammenpisket æggehvide og derpå i rasp. De koges straks efter lysebrune i varmt fedtstof, affedtes på papir og serveres varme med radiser.

Fuldfede oste, skimmeloste og surmælksoste kan fryses 3-4 måneder.

Ostebombe

125 g Danablu, 1/2 Camembert, ca. 175 g, 4 blade Favorit husblas, 1 1/4 dl piskefløde, 1 pakke pumpernickel, 2 bdt. radiser.

En skål, der rummer 1/2 liter, smøres godt med smør og fores med trekanter af pumpernickel. Ostene gnides gennem en sigte. Husblasen udblødes 5 min. i koldt vand, smeltes over damp og røres i. Fløden piskes stiv og blandes forsigtigt i. Ostemassen fyldes i skålen, der dunkes let mod bordet, så indholdet falder sammen. Ostebomben stilles koldt, gerne 1 døgn. Skålen dyppes et øjeblik i varmt vand. Bomben vendes ud og serveres med radiser og pumpernickel.

Ostebød 1

4 skiver franskbrød, 50 g smør, 1 stiftpisket æggehvide, 1/8 tsk. salt, 50 g revet ost, evt. 2 spsk. smuttede, hakkede mandler, salatblade og radiser.

Smørsmurte franskbrødsskiver stilles på en smurt plade. Æggehviden piskes stiv med salt. Ost og mandler blandes forsigtigt i. Massen fordeles på brødskiverne. Bagetid i forvarmet ovn: 10 min. ved 175°. De serveres varme med salatblade og radiser.

Ostebød 2

4 skiver franskbrød, 50 g smør, evt. sød eller sur sennep, 4 skiver Samsø ost.

Smørsmurte franskbrødsskiver stilles på smurt plade, stryges evt. med sennep og dækkes med ost. Brødene stilles i varm ovn 10 min. ved 175°. De serveres varme. Brødene kan også ristes på panden i smør over svag varme. De ristes på begge sider, brødsiden først, så osten, til den er blød og begyndt at smelte.

Finske ostebød

4 skiver franskbrød, 50 g smør, 50 g Danablu, 2 tykke skiver spegepølse, 1/4 tsk. hvidløgssalt, karse.

Osten røres blød med lidt fløde, hvis den er meget fast. Den blandes med hakket spegepølse og krydres med hvidløgssalt. Ostemassen smøres på smørsmurte franskbrødsskiver og pyntes med karse.

Ostecreme

1 1/4 dl fløde, 2 æggeblommer, 1 tsk. mel, 1 knsp. salt, 1/2 tsk. paprika, 50 g revet ost.

Æggeblommer, mel, salt og paprika røres sammen. Den kogende fløde tilsættes lidt efter lidt. Cremen hældes tilbage i gryden og koges igennem. Ost røres i.

Ostefondue

600 g Emmenthaler, 1 fed hvidløg, 4 dl hvidvin, 50 g smør, 1/4 tsk. peber, 1/2 tsk. paprika, 1/2 dl cognac eller kirsch, 1 daggammelt franskbrød.

Osten rives. Kommes i en gryde, der er gnedet med et overskåret hvidløg. Ost, hvidvin og smør varmes godt igennem under omrøring, indtil osten er helt smeltet. Konsistensen skal være som en blød creme. Når fonduen koges, smages den til med peber og paprika og tilsættes til sidst et glas cognac eller kirsch. Gryden anbringes på et fyrfad, så fonduen holdes varm og flydende. Franskbrødet, der er skåret i terninger, sættes på fonduegafflen og dyppes i ostemassen, drejes rundt i denne til brødet er dækket med ostecreme, hvorefter det tages op og spises. Serveres f.eks. med en tør hvidvin.

Ostegratin i tomatskaller

1 spsk. smør/margarine, 1 spsk. hvedemel, 1 dl fløde, 1 helt æg, 1/4 tsk. salt, 1/4 tsk. koriander, 50 g revet ost, 4 faste tomater.

Fedtstof, mel og fløde bages sammen. Ægget røres i. Dejen krydres og blandes med osten. Tomaterne halveres. Indmaden fjernes. Tomaterne drysses med ganske lidt salt i bunden, fyldes med ostedej og stilles i et smurt fad eller form. Bagetid i forvarmet ovn: 15 min. ved 225°. De serveres varme med ristet rugbrød.

Ostekanapé 1

1 grøn alpeost, runde pumpernickelskiver, friske radiser.

Alpeosten røres blød med fløde. Pumpernickelskiverne lægges sammen to og to med osten imellem. Brødsiverne klemmes lidt sammen, så den grønne ost ligger som en ring i kanten. Kanapeen pyntes med en krans af friske radiser.

Ostekanapé 2

1 flødeost, 1 bdt. purløg, radise- eller agurkeskiver, 4 skiver franskbrød, smør.

Osten deles i 4 dele og trilles i kugler, der vendes i den fintsnittede purløg. De lægges på runde brødskiver, der er ristet i smør og dækket med radise- eller agurkeskiver.

Ostekartofler

4 store melede kartofler, 1/2-1 tsk. salt, 50 g revet ost, 25 g smør eller margarine.

Kartoflerne børstes omhyggeligt rene og lægges på rist eller stilles i groft salt i et ildfast fad. Bagetid ca. 1 time ved 200°. De er møre, når man kan stikke en strikkepind igennem dem. Kartoflerne hules ud med en ske, drysses med salt, fyldes med revet ost, og en smørkugle lægges på hver. De bages igen ca. 10 min., til osten er smeltet. Der kan blandes hakket skinke eller saltkød mellem osten, og der kan krydres med lidt løgsaft eller hvidløgssalt.

Ostekiks. Se Den blå Bagebog.

Ostekugler på pind

50 g revet ost, 50 g smør, 50 g revet rugbrød.

Ost og smør røres til en blød masse, der trilles til kugler og vendes i revet rugbrød, der først er ristet gyldent og sprødt på en tør pande. Man må røre uafbrudt og bruge svag varme. Ostekuglerne stikkes på cocktailpinde og serveres til cocktail sammen med saltmandler og franske kartofler. Frisk eller syltet ananas, skåret i småstykker, kan stikkes på pindene sammen med ostekuglen og smager godt hertil.

Ostelagkage. Se ostesandwich side 94.

Ostelinser. Se Den blå Bagebog.

Ostemedaljer. Se Den blå Bagebog.

Osterand

200 g rygeost, 25 g smør, 1 dl fløde, 3 blade Favorit husblas, 1/2 dl vand, 2 bdt. radiser, 1 spsk. hakket persille, 1/2 spsk. fintklipet purløg, 1 spsk. karse, 1 tsk. salt, 1/2 tsk. paprika.

Ostemassen røres blød med smør og fløde. Den i koldt vand udblødte husblas smeltes over damp. Husblasopløsningen afkøles, til den er håndvarm, og røres derpå i osten. Rensede, hakkede radiser, hakket grønt og krydderier tilsættes. Massen fyldes i en randform, der er skyllet i koldt vand. Den vendes, når den er stiv, og pyntes med radiser.

Osterede

1 salathoved, 75 g Danablu, 75 g camembert, 50 g smør eller margarine, 1 hårdkogt æggeblomme, 35 g revet, ristet rugbrød.

Begge slags oste grides gennem en sigte og røres med smørret til en blød masse, der trilles til kugler. Der bliver ca. 24 kugler. Halvdelen trilles i æggeblomme, gnedet gennem en sigte og resten i rugbrød. Kuglerne lægges i en rede af tørre, sprøde salatblade.

Ostesandwich 1

1 lille sandwichbrød, daggammelt, 125 g smør.

Fyld: 1 rejeost (100 g), 1 champignonost (100 g), 1 skinkeost (100 g), 2 flødeoste (200 g).

Et daggammelt sandwichbrød afskorpor og flækkes på langs i 5 lag, der smøres med smør og derpå med hver sin ost og lægges sammen igen til et brød. Dette stænkes let med mælk eller vand og pakkes i plasticpose i køleskab. 1-2 dage efter skæres godt halvdelen af brødet i skiver, der igen deles i trekanter. Resten af brødet dækkes overalt med et tyndt lag flødeost. Resten af osten sprøjtes i rosetter på sandwichen, der pyntes med radiseblomster, agurkesnitter og tomattekanter. Det pyntede brød stilles på et fad med trekanterne rundt om. Ind imellem kan stilles snitter af pumpeknickel sprøjtet med Danablu og pyntet med ananas.

Ostesandwich 2

1 lille sandwichbrød, 125 g smør.

Fyld: 250 g skarp ost, 3 hårdkogte æg, et lille løg, en frisk peberfrugt, lidt salt og paprika, evt. lidt fløde.

FylDET males igennem kødmaskinen og røres med krydderierne og måske lidt fløde, hvis det er for tørt. Massen bør laves et par timer, før den skal bruges.

Osteselleri

4 skiver selleri, 25 g smør, 4 skiver hamburgerryg eller spegepølse, 4 skiver ost, brøndkarse.

Selleriskiverne koges netop møre i letsaltet vand, tilsat 1 spsk. eddike pr. liter, så de ikke bliver mørke. De afdrypes og udstikkes med et glas eller kolonneform på størrelse med spegepølseskiver. De smøres med smør, dækkes først med pølse eller hamburgerryg/skinke, og derpå med ost. De varmes 10-15 min. i ovnen ved 175°, til osten er smeltet. Pyntes med brøndkarse.

Osteskorper til smørst

Osteskorperne skræbes rene for paraffin og mørke pletter. De skæres itu og hakkes gennem kødmaskinen. Osteraspen lægges i et gratinfad og smeltes ved 150° i ovnen. Hvis varmen er for stærk, vil æggehvidestoffet lægge sig i bunden og fedtstoffet øverst.

Ostesommerfugle

12-16 firkantede smørkiks, 50 g smør, 75 g Danablu, 1 bundt radiser.
Danabluosten gnides gennem en sigte og røres evt. blød med lidt fløde. Kiksene smøres med blødgjort smør. Osten sprøjtes ud fra hjørne til hjørne i en stribe midt på kiksene. De rensede radiser skæres i skiver, der stikkes i osten som vinger på en sommerfugl.

Ostesoufflé 1

4 æggehvider, 1 knsp. salt, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 3 æggeblommer, 25 g revet ost, 1 knsp. peber, 20 g smør/margarine til bagning.

De stiftpiskede æggehvider tilsættes salt og bagepulver. Æggeblommerne røres længe med ost og peber. Fedtstof smeltes på panden. Æggeblommemassen piskes forsigtigt i hviderne, der straks hældes på panden og bages for svag varme, til souffleen er stivnet. Souffleen serveres straks.

Ostesoufflé 2

50 g kartoffelmel, 1/4 liter mælk, 50 g smør/margarine, 4 æggeblommer, 1 tsk. salt, 1/2 tsk. muskat, 100 g revet ost, 4 stiftpiskede æggehvider, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Mel og mælk røres sammen og varmes med fedtstoffet under omrøring, til det er jævnt. Det skal ikke koge. Æggeblommerne røres i, én ad gangen. Dejen krydres og blandes med osten. Æggehviderne piskes stive med bagepulveret og vendes forsigtigt i. Dejen fyldes i et smurt, ildfast fad. Bagetid i forvarmet ovn: 20 min. ved 175°. Souffleen serveres straks.

Ostestænger, Se Den blå Bagebog.

Tips: Prøv flødeost rørt med hakket, syltet ingefær på pumpernickel!

Ostetarteletter (6 stk.)

6 tarteletter. Fyld: 1 æggeblomme, 1/4 tsk. sellerisalt, 1/4 tsk. paprika, 3 spsk. flødeskum, 1 stiftpisket æggehvide, 1/4 tsk. salt, 100 g små osteterninger.

Æggeblomme og krydderier røres godt. Flødeskummet blandes forsigtigt i. Æggehviden piskes stiv med salt og blandes i med let hånd. Osteterningerne blandes i. Ostemassen fordeles i tarteletterne. Bagetid: 8 min. ved 200°. De serveres varme.

Ostetærte

Dej: 200 g mel, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/4 tsk. salt, 1/2 tsk. paprika, 175 g smør/margarine, 100 g revet ost, 1/2 sammenpisket æg.

Fyld: 2 flødeoste (200 g), 1 dl piskefløde, evt. 4-6 spsk. hakkede radiser og 6 spsk. hakket agurk.

Mel, bagepulver, salt og paprika sigtes sammen. Koldt, fast fedtstof hakkes i med en kniv. Ost tilsættes. Dejen samles med æg og hviler koldt, til den er fast. Dejen deles og rulles ud i to runde tærtebunde. Disse stilles på smurt plade, prikkes og bages 15 min. ved 175°. De afkøles på rist, så de bliver sprøde. De kan evt. opbevares i kagedåse. Bundene lunes og lægges umiddelbart før serveringen sammen med osten, der er rørt til creme med fløde. Hakket radise og agurk kan tilsættes. Ostetærten kan sprøjtes med ostecreme til pynt.

Potkåse

Ca. 250 g osterester, 2 1/2 dl fløde eller ymer, snaps, cognac eller rom - salt og hvid peber efter smag.

Osten blendes eller rives på den grove del af råkostjernet. Røres op med fløde eller ymer, tilsættes spiritus og krydderi efter smag. Potkåsen røres en gang imellem. Bliver den for tør, kan mere fløde tilsættes. Efter ca. 8 dages forløb plejer osten at være tjenlig til brug.

Rygeost

1 liter mælk, 1 dl kærnemælk, 1 tsk. salt, peber evt. kommen.

Sødmælk og kærnemælk blandes, henstilles et lunt sted fra den ene dag til den anden. Når mælken er tyk, hældes den i en sigte, hvori der er lagt et klæde. Når vallen er løbet fra, blandes ostemassen med salt, peber og kommen, hvorefter den lægges på en rist og røges.

Skinkeost i peberfrugter

1 flødeost, 1/2 dl mælk, 2 blade Favorit husblas, 2 spsk. vand eller skinkesuppe, 50 g hakket skinke, 1 grøn, frisk peberfrugt.

Ost og mælk røres sammen. Husblas og vand smeltes over damp og røres i osten. Skinken tilsættes. Ostemassen fyldes i den grønne peber, der er skyllet fri for kerner. Når osten er stivnet, skæres den fyldte peber i skiver, der lægges på smurte, runde pumpernickelskiver.

Tomatroses med ost

Faste tomater, ens i størrelsen, vaskes og snittes i den ende, hvor blomsten har siddet, med 4 snit i 8 dele. Tomaten må kun snittes halvt igennem. Fligene, der derved fremkommer, pilles forsigtigt fra hinanden. Indmaden fjernes med en teske. "Blomsten" fyldes med rygeost, Danablu, rørt op med fløde eller revet ost, rørt sammen med smør. Osten kan fyldes i sprøjtepose og sprøjtes ud i toppe, som pyntes med fintklippet purløg.

Vandbakkelser med ostefyld

Vandbakkelsesdej, efter opskriften i Den blå Bagebog, sprøjtes ud i toppe på størrelse med femkroner og bages. De kan opbevares 1-2 dage i tætte dåser. Et låg skæres af. De fyldes med blød flødeost, Danablu, rørt med smør eller fløde, kogt ostecreme eller lignende. Låget lægges på igen. Pyntes med blegselleristilke eller ræddikeskiver.

Welsh rarebit

6 spsk. lyst øl, 150 g revet ost, 1 knsp. cayennepeber, 1/8 tsk. engelsk sauce, 4 skiver franskbrød, 25 g smør, 1 bundt radiser.

Øllet lunes i en tykbundet gryde. Osten drysses i, ganske lidt ad gangen, så den smelter efterhånden. Varmen skal være ganske svag. Gryden stilles evt. over et fyrfad, og man rører ikke deri, men lader osten smelte af sig selv. Krydderierne blandes i med en gaffel, så man rører mindst muligt. Den flydende ost øses op på nyristet, smørsmurt franskbrød, der serveres straks. En skål med radiser serveres til. Smeltningen skal strække sig over 1/2 time, og gryden kan evt. stilles i ovnen ved 115°. Hvis fedtstoffet i osten trækker ud og lægger sig på overfladen, har varmen været for stærk.

Smørrebrød

Smørrebrød spiser vi til frokost, aftensmad, natmad og ofte til te og kaffe. Rugbrødet skal være mindst daggammelt for at kunne skæres, franskrød og grovbrød bør være friskt. Fedtstoffet skal være tilpas blødt.

I forslagene er der anvendt smør, men andre fedtstoffer til bordbrug kan også bruges. F.eks. smager krydderfedt godt under saltkød.

Alle brødskiverne smøres på én gang og stilles på bræt eller fad, så det er nemt at lægge pålæg og pynt på.

Rødspættefilet, torskehale, and, due, kylling, små koteletter og bøf, samt æbleflæsk og lignende serveres ofte i en skål ved siden af brødet.

Smørrebrødet arrangeres på fade, der pyntes ganske enkelt med salat, persille og radiser. Man kan arrangere silden for sig og sende den rundt først. Derefter fade med blandet pålæg, men osten alene til sidst. Man skifter tallerken og bestik efter silden og før osten.

Ideer til smørrebrød

	Rugbrød	Fransk el. grov brød	Surbrød
ET FAD MED SILDEMAD			
Ansjoser ben- & skindfri, rå ægge- blomme	smør		
Ansjoser i østerssauce	smør		
Benfri sild tæt på salatblad, citronbåd		smør (ristet)	
Gaffelbidder, kapers og hakket løg	smør		
Gaffelbidder, kapers og hakket løg, rå æggeblomme	smør		
Kryddersild, rå, revet æble og hakket, syltet rødbede	smør		
Marineret sild, frisk dild	smør		
Marineret sild, flødepeberrod, fint klippet purløg	smør		
Marineret sild, kapers og hakket rødløg	fedt		
Marineret sild, sennepspickles	smør		
Røget sild, hakket løg, radiser, rå æggeblomme, purløg	smør		
Sardin, citronskive	smør	smør (ristet)	
Sardin, citronskive, tomatketchup	smør	smør (ristet)	

	Rugbrød	Fransk el. grov brød	Surbrød
Stegte, marinerede sild, løgringe	smør		
 EVT. SILDESALATER PÅ SAMME FAD			
Dansk sildesalat med spejlæg	smør		
Karrysalat med hårdkogte æggeskiver, kapers	smør		
 ANDRE FISK			
Ål i gelé, citronskiver	smør		
Ål røget, uden skind og ben, røræg		smør	smør
eller æggestand, karse og purløg	smør	(ristet)	
Hummerhale, citronskive, mayonnaise		smør	
Kaviar, russisk eller dansk, citronbåd		smør (ristet)	
Fersk, røget laks, dild		smør	
Marinerede muslinger, hakket persille	smør		
Panerede, stegte muslinger, citronskiver.	smør		
Kogte muslinger, karrymayonnaise	smør		
Rejer, 50 g pillede, evt. dild, salatblade, citronskiver		smør	smør
Rødspættefilet med remoulade og citronskive.	smør		
Torskehaler, stegte, citronskiver	smør		
Torskerogn, kogt, ristet eller paneret og ristet, citronskive	smør		
Torskerognssalat, citronskive	smør		
Tun, tomatketchup, citronbåde	smør		
 SMØRREBRØD MED FERSK KØD			
Andesteg, rødkål, sveske og kogt æblesnitte	smør		
Engelsk bøf, pyntes som oksesteg	smør		
Hakkebøf, pyntes som oksesteg	smør		
Bøf tatar, løgringe med rå ægge- blomme, kapers, høvlet peberrod	smør		
Duebryst, stegt, agurkesalat, stegte champignoner eller flødepeberrod	smør		
Flæskesteg, syltet agurk, rødbede,	} fedt el smør		
flæskesvær evt. rødkål, sky			
Frikadeller, som flæskesteg			

	Rugbrød	Fransk el.grov brød	Surbrød
Kalvesteg, syltet asie, rødbede eller agurkesalat, sky	smør		
Kalvesteg, kogte, marin. grønsager, sky	smør		
Kyllinger, stegte, delt i 4, agurkesalat	smør		
Lammesteg, agurkesalat, sky	smør		
Lever stegt i flødesauce, brunede løg	smør		
Lever, stegt, ristet bacon, cham- pignoner og løgringe	smør		
Leverpostej, syltet agurk, rødbede, sky	fedt		
Leverpostej, ristede champignoner, baconterninger	smør		
Medisterpølse, rødkål, syltet rød- bede eller agurk	fedt el. smør		
Medisterpølse, pickles eller sennepspickles	smør		
Mørbradbøf, brunede løgringe, tomater champignoner agurkesalat	smør		
Oksesteg, glaserede hele løg, høvlet peberrod	smør		
Oksesteg, pickles eller sennepspickles	smør		
Oksesteg, flødepeberrod, glaserede løg	smør		
Oksesteg, remoulade	smør		
Roastbeef, som oksesteg	smør		
Roastbeef, brunede løg, spejlæg	smør		
Sylte, rødbeder, sennep	bart		
Vildt: agerhøne, fasan, hare m.m., stegt, kødet skæres fra benene, pyntes med salatblade, svesker, kogte æblestykker, ribsgelé, flødepeberrod, ristede champignoner m.v.	smør		
SALTKØD			
And eller gås, letsprængt, kogt, pyntet med kogte gulerødder, porrer og rosenkål eller flødepeberrod	smør		
Bayerske pølser, kold kartoffelsalat, sennep	smør		
Bayerske pølser, røræg eller ægge- stand, karse	smør		
Duer sprængt, som and eller gås	smør		

	Rugbrød	Fransk el. grov brød	Surbrød
Fårelår, røget, sky, purløg	fedt		
Filet, røget, karse, evt. æggestand	fedt		
Flæsk, letsprængt, kogt, syltede rødbeder, sennep	bart		
Gåsebryst, røget, æggestand	smør		
Oksebryst, flødepeberrod	smør		
Oksebryst, kogt, marinerede grønsager og høvlet peberrod	smør		
Oksebryst, pickles eller sennepspickles	smør		
Rullepølse, sky, karse	fedt		
Saltkød, sky, karse	fedt		
Saltkød, leverpostej og sky, karse, (Dyrlægens natmad)	fedt		
Saltkød, flødepeberrod, karse	smør		
Skinke, røræg, hakket, hårdkogt æg, spejlæg, karse	smør		
Skinke, flødepeberrod, karse	smør		
Skinke, kogte, marinerede grønsager	smør		
Spegepølse, sky	fedt		
Spegepølse, ristede løgringe, stegte æblesnitter, sky	fedt		fedt
Tunge, olivenspiral med sky	fedt		
Tunge, æggestand, karse	smør		
Tunge, italiensk salat eller flødepeberrod ...	smør		
Æbleflæsk, brunede løgringe	bart		

SALATER

De forskellige salater findes i afsnittet salater. Salaten lægges på smørsmurt brød, der arrangeres efter farver enten på et fad for sig selv eller sammen med det andet smørrebrød. Salaten kan lægges på skyllede, tørrede salatblade for ikke at gøre brødet fugtigt.

ÆG

Hårdkogte æggeskiver, benfri sild, sky	smør	
Hårdkogte æggeskiver og tomatkiver i to rækker, purløg	smør	
Hakket, hårdkogt æg, røget sild og purløg...	smør	

	Rugbrød	Fransk el. grov brød	Surbrød
Pocheret æg på salatblad, dækket af karrymayonnaise.....		smør (ristet)	
Pocheret æg, salatblad, tomatket- chup		smør (ristet)	
Pocheret æg, salatblad, senneps- sauce eller picklessauce		smør (ristet)	
GRØNSAGER OG FRUGT			
Agurkeskiver, hakket, hårdkogt æg	smør		
Bananskiver, citronsaft, evt. rosiner	smør		
Gulerodsmos, rå eller kogt	smør		
Gulerodsmos, revet æble	smør		
Gulerodsmos, revet persillerod, citronsaft...	smør		
Gulerodsmos og kartoffelmos i striber, karse	smør		
Kartoffelskiver, kogte, fintklippet purløg	}	smør	
Kartoffelskiver, kogte, løg		fedt	
Kartoffelskiver, kogte, finthakket, syltet rødbede		smør	
Kartoffelskiver, kogte, brunede løgringe, hakket persille		smør	
Kartoffelskiver, kogte, afvekslende med tomat eller agurkeskiver		smør	
Kartoffelskiver, kogte, revne ræddiker		smør	
Kartoffel- og radiseskiver		smør	
Kartoffelmos, som kartoffelskiver		smør	
Tomatskiver, benfri sild eller hakket, rå løg		smør	
Æbleskiver, rå, citronsaft, rosiner		smør	
ØST			
Camembert, hakket radise		smør (ristet)	
Gammel ost, jordbærsyltetøj eller solbærsyltetøj	smør		
Gammel ost, sennep, pålægssky	fedt		

	Rugbrød	Fransk el.grov brød	Surbrød
Mild, fed ost, rønnebærgelé.....	smør		
Danablu, hakket radise, rå æggeblomme.....	smør		
Danablu, syltet ananas eller syltet agurk	smør		
Rygeost, hakket agurk, radise, purløg	smør		

Endvidere alle slags oste på al slags smørsmurt brød, rugbrød, pumpernickel, knækbrød, grovbrød, franskbrød, kiks, crackers m.m. Radiser, blegselleri og vindruer til pynt.

Til et ostegilde beregnes 150-200 g ost pr. person.
Til en osteinretning efter en middag 75-100 g pr. person.

Kanapeer, snitter og pindemad.

Kanapeer og snitter kan serveres til eftermiddags- eller aftente. Til ud-søgte snitter eller kanapeer kan drikkes hvidvin, rhinskvin, rødvin eller sherry. Pindemad og cocktail bruges ved reception eller efter teatertid eller før en middag. Kanapeer kan også serveres før middag eller frokost, står da anrettet på bordet ved hver kuvert. Da smøres 2-3 lækre kanapeer, der passer til hinanden, f.eks. en med fisk, en med kød og en med ost, eller tre med forskellige lækre sild. Man kan også smøre en med ferskrøget laks, en med rejer eller hummer og en med kaviar. Hummer, hønsekød og ost passer også godt sammen. Der anvendes ikke det samme på kanapeerne, som man siden bruger i middagen. Hvis der gives en kanapé med ris-tede champignoner serverer man ikke champignonssauce til kødretten. Kanapeerne kan f.eks. være runde, firkantede, trekantede eller hjertefor-medede.

Krydret smør: Kanapeer, snitter og pindemad samt sandwich og toast får en pikant smag, hvis de smøres med krydret smør eller margarine. Man vælger det krydderi, der passer bedst til pålægget eller fyldet.

Ansjossmør: Smørret eller margارينen røres blødt og smages til med ansjosmos (ansjoser uden ben gnedet gennem en fin sigte).

Citronsmør: Smør eller margarine smages til med Tørsleffs citronsaft.

Remouladesmør

100 g blødgjort smør, 1/2 tsk. salt, 1/2 tsk. sukker, 1 tsk. sennepspulver, 1/4 tsk. karry, 1 spsk. kogende vand, 2 spsk. vineddike, 1/2 finthakket, syltet agurk, 2 spsk. hakket persille.

Krydderierne smeltes i kogende vand, blandes med vineddiken og røres i smørret. Hakket grønt tilsættes.

Sennepssmør: Smør eller margarine smages til med gult sennepspulver, eddike og en anelse sukker.

Tatarsmør: Smør eller margarine smages til med gult sennepspulver, Tørsleffs citronsaft, en anelse sukker, engelsk sauce, peber og finthakket persille.

Eksempler på kanapeer

Runde kanapeer: Franskbrød smøres med citronsmør, dækkes med udsprøjtet mayonnaise. Pyntes med karse og rejer.

Franskbrød smøres med citron- eller sennepssmør og dækkes med udsprøjtet mayonnaise, i kanten stilles ruller af fersk røget laks. Man ruller en skive fersk røget laks op til en roulade, som skæres i skiver på 1 cm.

Franskbrød smøres med sennepssmør, belægges først med en tomat-skive, dernæst en æggeskive, øverst en agurkeskive.

Pumpnickelskiver udstikkes runde, smøres med sennepssmør og belægges med en krans af hakket skinke, i midten en rå æggeblomme. Franskbrød smøres med sennepssmør, belægges med en top italiensk salat og karse.

Franskbrød smøres, belægges med saltkød og en top flødepeberrod og purløg.

Franskbrød smøres med ansjossmør, belægges med æblering, hvori der sprøjtes en top god leverpostej, en trøffel eller champignon i midten. Runde kiks smøres og sprøjtes med en krans af Danablu, i midten en radise.

Firkantede kanapeer: Rugbrødsskiver smøres med sennepssmør og deles i 4 kvadrater. På den ene kvadrat lægges en skive laks, i kanten sprøjtes med en stribe mayonnaise, karse i hjørnerne. Den anden firkant smøres med sardinsmør og leverpostej. Kanterne trækkes op med sky, rørt op med en gaffel og sprøjtet ud igennem et pergamentkræmmerhus. I midten lægges syltet rødbede, sveske eller æble. Den tredje firkantede kanapé kan dækkes med tunge og sprøjtes med remoulade. Den sidste og fjerde kan dækkes med en skive mild ost og sprøjtes med Danablu, der pyntes med radiser.

Trekantede kanapeer: Rugbrød smøres med ansjossmør, pyntes med røget ål og røræg.

Franskbrød smøres med sennepssmør og pyntes med en sardin og udsprøjtet mayonnaise, der trækkes op med en stribe tomatpuré. Tyk tomatpuré fyldes i et pergamentkræmmerhus med lille spids og sprøjtes ud i en af rillerne i mayonnaisestriben.

Franskbrød eller rugbrød trækkes op i kanten med en bred stribe udsprøjtet leverpostej, i midten lægges en rulle skinke eller saltkød og karse. Man kan også bruge rødspættefilet på størrelse med brødet, pyntet med remoulade.

Snitter

Snitter er trekantede, enten 1/2 skive brød skåret i 2 trekanter eller 1 hel skive brød i 2-3 trekanter. De belægges og pyntes som smørrebrød eller kanapeer.

Pindemad

Pindemadder eller cocktailbidder er på størrelse med femkroner. Man kan stille mange forskellige pindemadder på samme fad. Man kan også stille hver slags på hver sit fad, men det kræver, at alle gæsterne kan komme rundt om bordet. Man kan stikke en cocktailpind i hver eller kun, hvor det er nødvendigt og resten i glas på bordet. Brødet er underordnet og bruges kun, hvor pålægget kræver et fast underlag.

Lune pindemadder: Muslinger pakkes ind i en strimmel bacon, der fæstnes med en cocktailpind (ikke plastic) og ristes på panden. Champignoner og cocktailpølser behandles på samme måde. Man kan dyppe store rejer i pandekagedej og friturekoge dem. De afdryppes på fedtsugende papir og lunes før serveringen. Ananasstykker tørres og behandles på samme måde. Disse pindemadder holdes lune og sprøde på ildfaste fade, evt. på fyrfade på bordet.

Pindemadder på brød: Skorpen skæres af skiver af rugbrød eller sandwichbrød. Hele skiven smøres med smør, dækkes med pålæg, f.eks. skinke, tunge, laks, leverpostej m.m. og skæres i 9 firkanter, der stilles på fadet og pyntes med karse, aspargeshoveder, æggeskiver, agurkeskiver, fyldte oliven, champignoner og lignende.

Pindemadder uden brød: Sherrytomater udhules og fyldes med rejesalat. Slikasparges skæres i stykker på 3 cm, der omvikles med laks, skinke eller tunge og fastholdes med en pind. Papirtynde skiver af skinke eller hamburgerryg rulles sammen om lidt røræg, flødeost med purløg eller leverpostej med champignoner og fæstnes med pinde. Små, syltede agurker deles på tværs. Kernerne bores ud med en teske og i stedet for sprøjtes en top leverpostej eller flødeost. Paprika drysses over.

Pindemadder med ost: Skæreoost skæres i firkanter på 1-2 cm og stikkes på pind, nogle med små, syltede picklesløg, andre med blå eller grønne druer. Udblødte svesker, hvorfra stenene er fjernede, fyldes med flødeost, drysset med paprika. Danablu røres med smør, trilles i kugler, der vendes i ristet rugbrød og stikkes på pind med en snit ananas. Rugbrødssnitser som femkroner sprøjtes med en top flødeost og pyntes med blå og grønne druer, strimler af rød og grøn peberfrugt, abrikos eller fersken.

Sandwiches

Sandwichbrødet skal være daggammelt. Skorpen skæres fra og kan bruges til rasp. Brødet kan skæres i tynde skiver på sædvanlig måde, men skal man skære mange sandwiches, er det nemmere at flække på langs i tynde, firkantede plader.

FylDET skal være af en smørbar konsistens, så sandwichen kan hænge sammen. Sandwiches bliver bedre af at pakkes i film og stå i køleskabet et par timer.

Forslag til fyld til 4 sandwiches, d.v.s. 4 skiver sandwichbrød hver skåret diagonalt til to trekanter.

Fyld 1: Æg og karse: 2 hårdkogte æg, 40 g mayonnaise, 1 tsk. dijonsennep, salt, peber, karse.

Mayonnaisen røres med krydderier og de hakkede, hårdkogte æg tilsættes.

Fyld 2: Tun: 90 g Paradiso tun i olie, 1/2 spsk. hakkede Paradiso kapers, 40 g mayonnaise, 1/2 spsk. hakket dild, 1 tsk. Tørsleffs citronsaft. Mayonnaisen røres med krydderier og findelt tun.

Fyld 3: 175 g leverpostej (røres evt. lind med lidt fløde), 50 g smørsvitsede champignoner, 1-2 spsk. hakkede cornichoner.

Leverpostej, champignoner og cornichoner røres sammen.

Flere slags fyld kan anvendes. F.eks.

Hakket skinke, mayonnaise, dijonsennep og karse.

Flødeost rørt med moset avocado, hakket peberfrugt og fintklippet purløg. Findelt, kogt kylling/høne uden skind, snittede asparges, finthakkede, svitsede champignoner, og lige dele mayonnaise/creme fraiche. Røres sammen og smages til med Kikkoman Soya Sauce.

Tynde agurkeskiver mellem smørsmurte sandwichskiver.

Torskerogn (kogt) røres med lige dele mayonnaise/creme fraiche tilsat hakkede kapers, Tørsleffs citronsaft, salt og peber.

Der er mange flere muligheder, bl.a. kan rester anvendes. Se i øvrigt oste-sandwich side 94.

Sandwiches kan også skæres ud i mindre trekanter - eller andre former.

Hvordan vi dækker bord til daglig og fest

Den daglige borddækning

Den daglige borddækning bør ikke forsømmes og kan med små midler gøres lidt festlig.

Anvendes dug, vælges en dug i en munter og praktisk farve.

Dækkeservietter eller brikker kan også anvendes i stedet for dug. Er bordpladen behandlet og køn, kan der dækkes direkte på denne. En lille blomst eller buket (gerne tørret) på bordet hygger og pynter altid.

Gæstebord

Til selskab kan dugen være hvid eller kulørt, fin damask eller groft hør, men dugen bør dog svare til det, der skal dækkes op med.

Den almindelige regel er, at dugens folder skal ligge lige på bordet, og dugen skal helst gå 20 cm neden for bordkanten.

Det er rart, hvis gæsterne kan få god plads ved bordet, både for gæsten og for den, der serverer. Ca. 60 cm til hver person regnes for passende. 55 cm kan lige gå an, men 45 cm er en pine for gæsterne.

Tallerkenerne eller dækketallerkenerne stilles først på bordet. Herpå lægges mellemlægsservietter. Tallerkenerne stilles helt ud til bordkanten med ens mellemrum. Knivene lægges til højre, suppeskeerne yderst til højre og gaflerne til venstre for tallerkenerne. Er man i tvivl, kan man blot tænke på, hvad der skal spises og i hvilken rækkefølge og lægge skeer, knive og gafler i samme rækkefølge. Dessertskeer eller gafler kan lægges i flugt med det øvrige bestik eller ovenfor tallerkenerne.

Glassene anbringes i lige eller skrå linie og i den rækkefølge, hvori de skal anvendes, d.v.s. fra højre hvidvinsglassene, i midten rødvinsglasset og til venstre for dette dessertvinsglasset. Glas til vand anbringes normalt til højre for hvidvinsglasset.

Bordkortene lægges på de højeste glas.

Sørg for rigeligt med saltkar og peberbøsser.

Serveringsbordet eller anretterbordet

Et serveringsbord eller anretterbord er praktisk til daglig og absolut uundværligt til selskabsbrug.

Herpå stilles alt, hvad der skal bruges under middagen, såsom det søde og

det sure, tallerkener, bestik til fadene, evt. terrinfad og terrin, tallerken med serviet til at bære suppetallerkener rundt på. Evt. anbringes varmeplade til at holde saucen etc. varm. Alt anbringes i den rækkefølge, det skal anvendes, således at den, der varter op, ikke skal spilde tiden med at søge.

Til en lille middag eller frokost, hvor man ikke har hjælp, kan anretterbordet f.eks. erstattes med en tevogn, som man trækker hen til sig. På øverste hylde stilles det, der skal serveres samt rent service. Underste hylde er reserveret det brugte service.

Om at sætte til bords

Når gæsterne skal placeres ved bordet, er det lettest først at skrive herrenavnene i en række, derefter damenavnene. Når man så har fundet ud af, hvem der skal have hvem til bords, tegnes en skitse af bordet, og navnene skrives ud for pladserne. Værten og den fornemste dame eller den dame, der skal hædres, anbringes for den ene bordende, og værtinden med den herre, der skal hædres, for den anden bordende. Så vidt muligt undgås "konebytning", d.v.s. når hr. Jørgensen får fru Skov til bords, så må hr. Skov helst ikke have fru Jørgensen til bords. Forlovede får ofte hinanden til bords. Ægtefæller skal helst sidde på samme side, så de ikke kan se hinanden. Hvis bordet er meget stort, er det praktisk at tegne en skitse af det på bagsiden af bordkortet med et lille kryds, der markerer den pågældendes plads. Værten går med sin borddame først ind i spisestuen og kan i givet fald vejlede gæsterne lidt med placeringen. Værtinden med sin bordherre går sidst ind. Omvendt når bordet hæves. Her går værtinden først, mens værten kommer sidst.

Ved familiehøjtideligheder er der forskellige regler for placering af gæsterne, f.eks:

Barnedåb

Værten skal have gudmoderen til bords, og værtinden skal have den ældste fadder til bords.

Konfirmation

Konfirmanden sidder mellem sine forældre midt for bordets ene langside.

Forlovelsesfest

De forlovede sidder midt for den ene langside og har hinanden til bords. Går vi ud fra, at festen holdes i den unge piges hjem, tager hendes far sin datters tilkommende svigermor til bords, mens hendes moder tager datterens tilkommende svigerfader.

Bryllup

Brudeparret sidder midt for den ene langside. Bruden har sin far på højre side, og han har brudgommens mor til bords. På brudgommens venstre side sidder brudens mor, der skal have brudgommens far til bords.

Sølvbryllup

Sølvbrudeparret sidder midt for den ene langside. Der er ingen obligatorisk måde at placere gæsterne på, men ofte vil man placere som ved brylluppet: Sølvbruden får sin far på højre side, og han har sølvbrudgommens mor til bords. På sølvbrudgommens venstre side sidder sølvbrudens mor, der har sølvbrudgommens far til bords. Den ældste søn eller datter placeres på modsatte langside, lige overfor sølvbrudeparret og fører slægtens ældste eller festens fornemste gæst til bords. Sølvbrudeparrets andre børn sidder ved bordenderne til ære for de gæster, der må placeres her.

Bryllupsdage: Kobberbryllup 12 1/2 år
Sølvbryllup 25 år
Guldbryllup 50 år
Diamantbryllup 60 år

Servietter kan også pynte

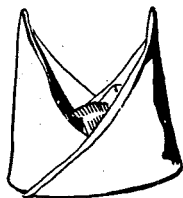
Nu til dags bruges det ikke meget at sætte servietter op. Men nægtes kan det ikke, at det kan se vældig flot ud, og morsomt er det at finde en serviet, der passer netop til bordet eller situationen. Servietten kan være af papir eller af stof.

Apacheslipset

En kulørt serviet (helst stribet) lægges i trekant og rulles op i en lang pølse fra den brede side, hvorefter der slås en knude på midten.

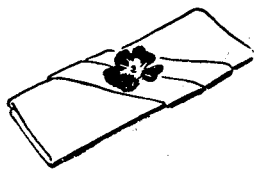
Bispehuen

Den udbredte serviet lægges en gang sammen. Det højre nederste hjørne lægges op til midten af den øverste kant. Det øverste venstre hjørne lægges ned til midten af den nederste kant, således at der fremkommer 2 trekanter. Servietten vendes, så trekanterne vender ned mod bordet, og servietten drejes derefter en halv omgang. Den øverste vandrette linie bøjes ned på linie med den nederste vandrette kant. Man har nu en trekant, der vender ned mod bordet, og en der vender opad. Den venstre spids bøjes ind under den øverste trekant. Servietten vendes, og den sidste spids bøjes ind.



Dobbelt bånd

Servietten lægges sammen som en papirserviet, man køber. Den øverste snip rulles sammen i folder på 2 cm til midten. Man folder i modsætning til hanekammen hele tiden den samme vej, så læggeene lukkes inde. Den næste snip foldes på samme måde, til folderne ligger som bånd ved siden af hinanden. Servietten foldes sammen i 3 lag og lægges med midtersiden op, så båndene løber midt på denne.

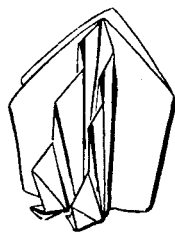


Enkelt bånd

Lægges som dobbelt bånd, men kun den øverste snip rulles op.

Dobbelt hanekam

Servietten lægges sammen som en papirserviet, man køber. Den øverste snip lægges i læg op til midten skiftevis frem og tilbage, så læggene ligger fremme og ikke lukkes inde i folderne. Den næste snip lægges på samme måde. Man har som til båndet en firkant, der står på spidsen. Firkanten foldes sammen til en trekant, sådan at læggene vender ud. Spidserne stikkes ind i hinanden, når hanekammen foldes sammen.



Liljen

Servietten bredes helt ud og foldes over i trekant. Den venstre spids foldes op til den øverste spids, den højre ligeså. Man har nu en firkant, der står på spidsen. Denne spids foldes op til 4 cm fra den øverste spids, og der slås en skarp fold, før spidsen bukkes tilbage igen, til den når serviettens nederste kant. Servietten bukkes rund sammen, når man stikker de yderste spidser ind i hinanden, snipperne foldes ned som på billedet.



Lykkesko eller brudesko

Den udbredte serviet foldes over på midten. De to øverste, løse hjørner foldes tilbage til midterlinjen. Servietten vendes. De to sidste hjørner, der nu ligger øverst, lægges også ind til midterlinjen. Servietten danner nu en trekant, hvor man sætter højre pegefinger på den øverste spids og folder den venstre spids ind mod midten og slår en skarp fold. Den højre spids foldes ind mod midten på samme måde. Servietten vendes. De to spidser, der hænger ned, bøjes op. Servietten foldes sammen på midten og fæstnes med en clip.



Lyset

Den udbredte serviet foldes sammen til en trekant, hvor der forneden langs den lukkede side bukkes en bred fold. Servietten vendes om, så folden vender med bordet og peger vinkelret mod een selv. Servietten rulles tæt sammen, så den får form som et lys og holdes sammenrullet ved, at spidsen stikkes ned i folden. Lyset stilles op. Den ene øverste spids foldes ned.



Viften

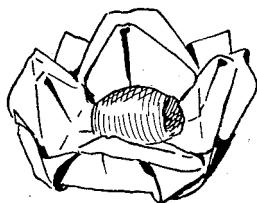
Servietten lægges 1 gang sammen. De to åbne, brede sider foldes til hver sin side op mod den lukkede del.

Servietten foldes nu regelmæssigt fra den ene smalle ende til den anden i 2-3 cm brede folder, skiftevis fra hver side. Når alle folderne er lagt, holdes servietten stramt sammen forneden, hvor servietten er dobbelt, men folderne åbnes en efter en foroven, hvor de løse sider i spidsen af folden trækkes ud. Servietten stilles som en vifte på tallerkenen.



Åkanden

På den udbredte serviet foldes alle serviettens 4 hjørner ind mod midten. Dette gentages to gange til. Servietten vendes om, hvorefter alle 4 hjørner atter foldes mod midten. De sidst om-bøjede hjørner trækkes ud, det ene efter det andet. Åkanden anbringes på tallerkenen.



Serveringen

Den, der serverer, kan højst betjene 10 gæster.

Fade og tallerkener skal være varme til de varme retter.

Kuvertbrød pensles evt. med vand og sættes i ovnen 5 min. ved 250 °, til de er sprøde.

Suppen kan ikke være for varm, når den skal serveres. Bruger man ikke terrin, er det bedst at øse den op direkte fra gryden i køkkenet. Suppen bæres rundt på en tallerken, hvorpå der ligger en serviet. Hædersgæsten, eller hvis en sådan ikke findes, bydes værtens borddame først. Et par gyldne regler er: gå aldrig baglæns under serveringen, byd altid fra venstre, fjern porcelænet fra højre, ligesom det, der stilles foran gæsten, sættes fra højre. F.eks.: lader man gæsten selv tage suppetallerkenen, *bydes* fra venstre, stiller man suppetallerkenen foran gæsten, *sættes* den fra højre side. Det er mest bekvemt for gæsterne og for den, der varter op. Det er lettere at samle det brugte service på en bakke.

Inden kødretten serveres, sættes sødt og surt på bordet. Sauce, kartofler etc. sættes foran den gæst, som skal bydes først.

Retter, der bydes 2 gange, bør altid "rettes op" mellem første og anden servering. Bedst er det at tage et helt rent fad og endelig sørge for, der ikke er sauce etc. på pynten. Også med hensyn til vinen bør man have et øje på hver finger: sørge for, den kommer på bordet i rette øjeblik, og sørge for at skænke for gæsterne. Rødvinen, som kan stå på bordet, skænker man selv.

Inden desserten børstes alle krummer af dugen. Salt og peber fjernes. Mens desserten spises, sørges der for oprydning i de andre stuer. Evt. glas fjernes. Askebægre tømmes, og kaffekopper etc. stilles frem.

Kaffen bør være skoldende hed og stærk.

Lidt om vin

Vin må altid være tilpas tempereret. Kapslen fjernes helt fra flaskeåbningen. Tinet kan give vinen smag, og der kan sidde mug under kapslen.

Man bør altid lugte til hver eneste flaske vin for at konstatere, at den ikke lugter af mug eller lignende. Når flasken trækkes op, må man passe på, proppen ikke brækker, og proptrækkeren må ikke bores gennem hele proppen, da det så ikke undgås, at propsmuld falder ned i vinen.

Vinflasker og karafler stilles på flaskebakker.

Vinglas fyldes 2/3. Snapsglas helt. Hver gang man skænker, drejes flasken 3/4 omgang, og det er praktisk at have en serviet i hånden til at tørre flasken af med, eller der kan anvendes en dråbefanger.

Før middagen serveres cocktail, sherry eller lign. aperitifvine.

Til suppen serveres sherry, madeira eller bordeauxvin.

Til hors d'oeuvre serveres rødvin eller øl og snaps.

Til fisk serveres hvidvin.

Til grønsagsretter serveres hvidvin.

Til steg og mellemretter serveres rødvin.

Til ost serveres rødvin eller portvin eller øl og snaps.

Til dessert serveres sauterne, portvin, madeira, sherry etc.

Til kaffe serveres likør eller cognac.

Rødvin. Idealtemperaturen er ca. 11°. Den kan evt. stå i stuen 1 døgn, før den serveres, og trukket op det sidste par timer. Temperer aldrig en rødvin ved at dyppe den i varmt vand, det kan ikke gøres hurtigt. Rødvin har godt af at iltes. Rødvin kan hældes fra flaske til karaffel et par gange. Man regner en halv flaske pr. pers. 1/1 flaske rummer 5-6 glas.

Hvidvin bør have kældertemperatur - endelig ikke isafkølet. 1/1 flaske rummer 8 glas.

Hede vine såsom sherry, madeira og portvin skal have stuetemperatur. Heraf fås 12 glas pr. 1/1 flaske.

Likører bør have en temperatur på ca. 10° og cognac 18-20°. 1/1 flaske indeholder 24 glas.

Øl skal have kældertemperatur, kun snapsen må være iskold. Af en flaske snaps skænkes 24 glas.

Lidt om krydderier og krydderurter

Hvor kommer de fra - hvad bruges de til ?

Idag er der i de fleste køkkener en velforsynet krydderihylde, og der dyrkes krydderurter som aldrig før. Men undertiden kan man være lidt usikker overfor, hvor de forskellige krydderier anvendes og hvor meget der skal bruges. Målene i en opskrift er kun vejledende. Ens personlige smag og krydderiernes styrke spiller i høj grad ind. Det er en god regel, altid at begynde med lidt og komme mere i, hvis man synes det. Får en ret først for meget, er det næsten umuligt at redde den.

Blandt de krydderier og krydderurter vi anvender er:

Allehånde

Allehånde er tørrede frø af pimentmyrten, der dyrkes i troperne, blandt andet på Jamaica. Smag og duft minder om både kanel, nelliker og peber. Stødt allehånde bruges til bagning af krydderkager, sirups- og honningkager, men er også godt i rigtig gammeldags slagtemad, leverpostej, rullepølse, sylte og frikadeller, samt i frugtdesserter med ananas og bananer. Svensk sildekonserves er ofte krydret med allehånde. Allehånde er også fortrinligt til tomatsuppe og tomat sauce.

Anis

Anis er frø af anisplanten, en et-årig skærmpolte med hvide blomster og blade, der ikke er så fligede som dild. De grønne, dunede frø sidder sammen to og to. De er ca. 4 mm og har 5 mørkefarvede riller med lyse forhøjninger. Anis dyrkes især i Rusland og Øst- og Sydeuropa, hvor man fremstiller anisolie. Vi kender smagen fra Kongen af Danmarks bolsjer. Man kan bage brød og småkager med anis. Anis kan bruges til fiske- og kålderter, ovnbagte kartofler og i frugtkompotter.

Basilikum

Basilikum er de tørrede blade af basilikumplanten, der hører til læbeblomstfamilien, der dyrkes i Middelhavsområdet. Bladene tørres lige før blomstringen. Basilikum bruges meget i italiensk mad, supper, saucer, fjerkræ- og kødderter, salater og krydderredike. Et drys basilikum på friske tomater og tomatretter er særdeles velsmagende. Basilikum er et dejligt krydderi i svinefedt, rullepølse og anden pølsemad.

Birkes

Birkes er frø af en et-årig plante tilhørende valmuefamilien, der stammer fra Lilleasien. Allerede de gamle grækere strøede birkes på deres kager. Det er de modne frø (lyse og mørke), man anvender. Frøene er stærkt fedtholdige med mild, mandelagtig smag. Birkes bruges til franskbrød, kuvertbrød, rundstykker og salatmarinader.

Cayennepeber

Cayennepeber er tørrede, maledede frugter af en spansk peberart, der kommer fra troperne. Cayennepeber kaldes på Java for djævelens peber og er meget stærk. Anvendes i sammenkogte retter af såvel fisk, fjerkræ som kød, samt i oste- og æggeretter, marinader og i mayonnaise til fisk, grønsager og skaldyr.

Det 3. krydderi

Det 3. krydderi er ikke i ordets egentlige forstand et krydderi, men et glutaminat, mononatriumglutaminat, som fremstilles af bl.a. hvede og soja-bønner. Det har været meget brugt i Østen i århundreder, men blev først almindelig kendt i Vesten efter sidste krig. Glutaminatet åbner smagsløgene på tungen, hvorved madens egen smag fremhæves. Kan bruges til fisk, kød, fjerkræ, supper, saucer og æggeretter. Det må gerne koge med, men kan også anvendes til bordbrug.

Dild

Dildplanten er en et-årig skærmpolte med gule blomster og fintfligede blade. Både blade, frø og blomster anvendes. Bladene bruges friske eller tørrede til mange fiske- og kødretter, ved marinerings af sildekonserves, til gravad laks, i dildsauce, kryddersmør og kryddereddike. Et dyls dild på smørrebrød og kogte kartofler både pynter og smager godt.

Enebær

Enebær er bærrerne af et lille, buskformet nåletræ. Bærrerne, der er små kogler, indeholder enebærolie.

Enebærpulver anvendes til vildt, da det fremhæver vildtsmagten. Blandes i vildtmarinade, vildtsauce, samt i kårretter. Enebær giver en pikant smag til svinekød, oksekød og kylling.

Esdragon

Esdragon er en flerårig stau­de, hvor det er bladene og skuddene, der anvendes, før blomstringen.

Der er to former for esdragon - en russisk og en fransk. Den franske er finere og stærkere i smagen end den russiske.

Esdragon kan bruges i krydder­eddi­ke, salat, til fjerkræ, svine­kød, fisk, tomatretter og i bearnaisesauce.

Fennikel

Fennikel hører til skærmplantefamilien. Det er bladene og frøene, der bruges som krydderi. Stødt fennikel er knuste fennikelfrø. Smagen minder meget om anis. Fennikel kaldes ofte fiskekrydderiet, fordi det især bruges i bouillabaisse og andre fiskesupper, i lagen når man koger fisk, samt i eddikelagen til marinerede sild. Fennikel giver god smag i pastaretter, kålretter, i retter med svine­kød og i grøn salat.

Hvidløgpulver

Hvidløg hører til liljefamilien og er det stærkeste af alle løg. Brugt med måde er smagen fin. Hvidløgpulver er stødt og tørret hvidløg. I Syden bruges hvidløg til så godt som alle retter, suppe, fisk, salater, grønsager, nudler og ris. Vi kan anbefale lidt hvidløg til okse- og lammekød. Hvidløgssalt er knust hvidløg, hvorfra smagen er trukket ud med salt og anvendes på samme måde som hvidløgpulver.

Ingefær

Ingefær er den tørrede rodstok af ingefærplanten, der gror på Jamaica, i Indien, Afrika, Japan, Indonesien og Kina. Ingefær fås hel eller stødt. Stødt ingefær bruges først og fremmest til kager og frugt. Anvendes i formkager og småkager, syltede pærer og grønne tomater. Desuden som drys på melon. Det smager også godt med stødt ingefær på frugtsalat, på stegte bananer, i æblegrød og på frugtkompot. I Østen bruges ingefær i løse ris, i sammenkogte retter som Chow Main af hønsekød og i salatmarinader. Hel ingefær bruges ved syltning af marmelader, græskar, pærer og grønne tomater.

Kanel

Kanel er tørret bark af kaneltræet, der vokser vildt i Kina og dyrkes i Sydøstasien og Indonesien. Stødt kanel er som regel en blanding af Cassia kaneler og Ceylon kanel. Kanel anvendes på mælkesmad i frugtsupper og i toddy. I bagværk, kanelstænger, kanelkager, brunsvigere og kaffebrød. Blommer og æbler kan syltes med kanel.

Kapers

Kapers er blomsterknopperne af kapersbusken, der er vildtvoksende i Middelhavslandene, hvor den også dyrkes. Blomsterknopperne forhandles syltede i eddikelage. Kapers anvendes i kaperssauce, i salater, marinader til sild, remoulade, æggeretter, wienerschnitzel og bøf-tatar.

Kardemomme

Kardemommeplanten hører til ingefærfamilien og dyrkes bl.a. i Indien, i Sri Lanka og Guatemala. Frugten er en kapsel, der indeholder få eller flere kantede frø, der tørres og stødes. Af hele planten har kun frøene smag. Kardemomme bruges først og fremmest til bagværk, til hvedebrød, wienerbrød, boller og horn. Gløgg krydres ofte med kardemomme. Et fint drys kardemomme på melon, frugtsalat og desserter med æbler giver en pikant smag.

Karry

Karry er et blandingskrydderi af mange forskellige krydderier, som f.eks. bukkehornsrør, cayennepeber, gurkemeje, hvid peber, ingefær, kanel, kardemomme, kommen, koriander, laurbærblade, muskatnød, nelliker, paprika, sort peber, spansk humle og spidskommen. Karry kan anvendes til bl.a. høns, kalve- og svinekød, fisk, risretter, supper, salater og sauce. Lidt karry i mel til jævning giver en pikant smag. I varme retter kommer den bedste smag frem, når karryen ristes i fedtstof.

Kommen

Kommenplanten er en skærmpolte, der vokser vildt i Danmark. Den dyrkes her og i Mellemeuropa for frugternes skyld. Det stærke smagsstof, kommenolie, findes i frugterne. Kommen bruges især til snaps, ost, surbrød, kiks, kommenskringler og kuvertbrød. Tyskerne bruger kommen i surkål. Kommen anvendes også i mange ungarske opskrifter. I gamle dage syltede man rødbeder med kommen i lagen og dryssede kommen på pølsemad og kogte kartofler.

Koriander

Koriander er frø af en skærmpolte, der dyrkes i Middelhavsområdet og tidligere dyrkedes noget her i landet. Frøenes fine smag, kommer først frem, når de er tørret og lagret en tid. Vi kender koriandersmagen fra kødpølse og koriandernødder, små sprøde småkager. Koriander bruges også til likør og bitter, til konfekt og medicin. Lamme- og flæskeskød kan gnides med lidt stødt koriander inden stegningen.

Laurbærblade

Laurbærblade er bladene af et stedsegrønt træ, der dyrkes i Middelhavslandene. Anvendes i supper, kødretter - f.eks. bankekød og flæsketeg, i fiskeretter, marinerede sild og fisk i gelé.

Løgpulver

Løgpulver er tørrede og pulveriserede løg, der anvendes som krydderi i fars, saucer og marinader, samt alle andre steder, hvor man ønsker en mild løgsmag og vil undgå løglugt på hænder og redskaber, og hvor smagen - ikke selve grønsagen er det afgørende.

Merian

Merian, der dyrkes i Mellemeuropa, hører til de læbeblomstrede. Smagen sidder i blomsterknopperne og bladene, der tørres og pulveriseres. Merian-smagen hører hjemme i leverpostej, pølsemad og marinader. Den kan bruges både i mayonnaise og olieeddikemarinader. Lammekød og flæskekød kan krydres ganske let med merian før stegningen. Merian smager dejligt i supper, tomatretter og pizza'er.

Muskatblomme

Muskattræet dyrkes på Bandaøerne, Celebes, Molukkerne og Java. Muskatblommen er den orangegule, tørrede frøkappe, der omgiver muskatnødden. Stødt muskatblomme bruges til stuvet hvidkål, spinat, broccoli, grønsagssupper, kartoffelmos, ægge- og osteretter. En anelse stødt muskatblomme i chokoladedesserter giver en pikant smag.

Muskatnød

Muskatnød er frøet fra muskattræets bærfrugt. Fintrevet muskatnød bruges i stuvet hvidkål, grønsagssupper, kartoffelmos, ægge- og osteretter. En anelse revet i chokoladedesserter giver en pikant smag.

Mynte

Mynte er en stærkt duftende plante. Det er bladene eller de unge skud, der anvendes. Mynte kan købes frisk eller tørret og knust.

Mynte anvendes meget i det engelske køkken. Til lammekød, svinekød, myntesauce og myntegelé. Kan blandes i marinader og salater.

Nelliker

Nelliker er de tørrede blomsterknopper af kryddernelliketræet, der dyrkes på Zanzibar, Madagascar, Indonesien og andre tropiske øer. Nelliker anvendes både hele og stødte, til sødt og surt i det eddikesyltede, i bagværk

samt i sildelage. Lidt hele nelliker i æbletærte giver en pikant smag. I Frankrig koger man ofte et løg, hvori stikkes to hele nelliker og en kvist timian, med i supper og sammenkogte retter.

Oregano

Oregano er en vild merianart, der vokser i Sydeuropa. Den har en stærkere smag end merian. Smagen sidder i blomsterknopperne og bladene, der tørres og pulveriseres. Oregano bruges meget i italiensk mad, i sammenkogte retter, tomatretter, spinat og grønsager. Oregano går godt sammen med persille og basilikum.

Paprika

Paprika er den maledede skal af en spansk pebersort *Capsicum annuum*, der dyrkes i Ungarn og Spanien. De lange, spidse, røde bærfrugter tørres. Skallen er mild. Jo mere af frøstolen, der males med, desto stærkere bliver paprikaen. Et paprikadrys over ost, æggemad, løse ris, mayonnaise-salater og lignende pynter og smager godt. Både fisk, skaldyr, fjerkræ, kalv og svin er dejligt, serveret i paprikasauce. Den fineste smag kommer frem, når man svitser fedtstoffet, tager gryden fra varmen og tilsætter paprikaen, når smørret er gået af kog. Derpå kan man igen varme op, uden at smagen tager skade.

Peber, hvid, hel og stødt

Peberbusken vokser i plantager i Indien (Malabarkysten), Indonesien, Brasilien, Sri Lanka og enkelte andre steder. Bærfrugterne sidder sammen i en aksformet frugtstand. Til hvid peber lader man bærrene modne helt og fjerner frugtkødet, før man tørre de hvide peberkorn. Hvid peber bruges især i lyse retter som frikassé og skipperlabskovs. Hvid peber anvendes hel eller stødt.

Peber, sort, hel og stødt

Peberfrugterne plukkes før bærrene er modne og tørres. Ved tørringen skrumpes frugtkødet ind og mørkfarves.

Sort peber anvendes hel eller stødt. Sort peber bruges fortrinsvis i mørke retter, for eksempel bankekød, ragout, bœf à la mode, peberbœf (groft malet peber), men også i krydderlage til kød og sild. Peber kan anvendes som krydderi i saltfattig kost for at give den smag.

Peber, grøn

Grøn peber er umodne, friske bær af peberbusken. Anvendes hele eller malet til kryddersmør, i marinader, farsretter, sammenkogte retter, til koteletter og peberbœf.

Peberrod

Peberrod dyrkes i Danmark. Det er den hvide peberrod, man anvender. Forhandles frisk, som hele rodstykker eller i reven tilstand. Anvendes i kødretter, saucer og salater.

Persille

Persille er en toårig plante, der hører til skærmpantefamilien. Persille er den mest anvendte krydderurt i Danmark. Bladene anvendes friske, frosne eller tørrede. Persille bruges i retter med kød, fisk, grønsager, supper, saucer og salater.

Purløg

Purløg dyrkes overalt i Danmark. Det er de friske, afklippede blade, der bruges som krydderi. Sælges frisk i bundter eller i små pletter. Anvendes i salater, marinader, til kød- og fiskeretter og til æggeretter - f.eks. æggekage.

Rosmarin

Rosmarin, der dyrkes i Danmark, er en lavendeltagtig plante af myntefamilien, hvis ganske unge skud indeholder et aromatisk stof, der giver vildtsmag til kød. Rosmarin kan bruges til næsten alt kød, fisk, fjerkræ og pastaretter.

Safran

Safran er det tørrede støvfang fra en krokusart, der dyrkes i Sydeuropa. Det er stærkt farvende, så nogle få tråde er nok til at farve og give maden en pikant smag.

Det er verdens dyreste krydderi, da der går ca. 80.000 blomster til 1 kg. Anvendes f.eks. i paella, risretter, saucer og brød (Luciabrod).

Salvie

Salvie er en storbladet plante, der hører til myntefamilien og dyrkes i Danmark. Bladene findeles og tørres. Salvie er et krydderi, der bruges i farsen til kalkun, til lammesteg og i lagen, når man koger fed fisk.

Gul sennep

Gul sennep er en et-årig plante. Dyrkes i Danmark. Det er frøene, der anvendes. De er olieholdige og indeholder stoffet sinalbin. Gul sennep anvendes hel, stødt som sennepspulver og som rørt sennep. Sennep anvendes i gryderetter, til marinader, salater, syltning. Rørt sennep findes sammen med salt og peber på såvel frokost- som middagsbord.

Sesamfrø

Sesamfrø er de tørrede frø af sesamplanten - en et-årig urt, der dyrkes i varme lande. De olieholdige frø har en mandelagtig smag. Anvendes i og på bagværk - f.eks. brød, rundstykker, boller, ostebrød m.m. og i marinader. Kan blandes i melet til panering af kylling, kød og fisk.

Sar

Sar - også kaldet bønneurt - hører hjemme i Sydeuropa, hvor den både vokser vildt og dyrkes.

Det er toppen af planten, der tages lige før blomstringen. Tørres og knuses groft. Anvendes til kalve-, lamme- og svinekød, til ærter, bønner og kål- og fiskeretter og i salater. Går godt sammen med basilikum, kørvel og rosmarin.

Timian

Timian er en buskagtig plante med rødlilla blomster. Den bruges som prydblade i mange haver og dufter stærkt. Bladene tørres og sælges både som hel og pulveriseret timian. Timian bruges i f.eks. gule ærter, kartoffelsuppe og kålretter.

Vanille

Vanilleplanten er en tropisk orkidé, hvis frugter er lange bælg, som plukkes før de er helt modne, hvorefter de varmebehandles for at frigøre det essentielle: Vanillinen. En kompliceret tørringsproces, der sikrer det mest aromatiske produkt, de brune vanillestænger. Den bedste vanille kommer fra Madagaskar, Réunion, Mauritius og Seychellerne og betegnes Bourbon-vanille, fordi øen Réunion engang hed Bourbon.

Vanillens duft og smag er sød og gennemtrængende.

Vanillesmagen er god ved bagning, ved syltning, ved tilberedning af forskellig slags frugtgrød, desserter, is, flødeskum samt til fisk og fjerkræ.

Vanila

Er et originalt Tørsleff produkt, hvor man ved pulveriseringen af vanille udnytter alle smagsstofferne, så intet går til spilde. Vanilasukkeret giver den kraftigste smag, når det tilsættes efter kogningen.

Krydderiskema	Supper	Salater Saucer	Marinader Mayonnaise	Fisk	Kød	Fjerkræ	Vildt	Grønsager	Pasta	Æg og oste- retter	Syltning	Bagning	Desserter
Allehånde	×			×	×						×	×	×
Anis								×				×	
Basilikum	×	×	×	×	×	×		×	×	×			
Birkes												×	
Cayennepeber	×	×	×	×	×	×		×	×	×		×	
Det 3. krydderi	×	×		×	×	×				×			
Dild	×	×	×	×	×	×		×	×	×	×		
Enebær			×		×	×	×						
Esdragon	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×		
Fennikel	×	×	×	×	×	×		×	×				
Hvidløg	×	×	×	×	×	×		×	×	×		×	
Ingefær	×	×	×	×	×	×		×	×	×	×	×	×
Kanel				×	×	×		×	×		×	×	×
Kapers		×	×	×	×					×			
Kardemomme	×									×	×	×	×
Karry	×	×	×	×	×	×		×	×	×	×	×	
Kommen	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×		×	
Koriander	×	×		×	×	×		×				×	
Laurbærblade	×	×	×	×	×	×		×	×		×		
Løgpulver	×	×	×	×	×	×		×	×	×			

Krydderiskema	Supper	Salater Saucer	Marinader Mayonnaise	Fisk	Kød	Fjerkræ	Vildt	Grønsager	Pasta	Æg og oste- retter	Syltning	Bagning	Desserter
Merian	×	×	×	×	×	×		×	×	×			
Muskatblomme	×	×		×	×	×		×	×	×		×	×
Muskatnød	×	×		×	×	×		×	×	×		×	×
Mynte		×	×		×	×					×		
Nelliker	×	×	×	×	×	×		×	×		×	×	×
Oregano	×	×	×	×	×	×		×	×	×			
Paprika	×	×	×	×	×	×		×	×	×	×		
Peber, hvid/sort	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×		
Peber, grøn		×	×		×								
Peberrod		×	×	×	×	×					×		
Persille	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×		
Purløg	×	×	×	×	×	×		×	×	×			
Rosmarin	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×		
Safran	×	×	×	×	×	×		×	×	×		×	
Salvie	×	×		×	×	×		×			×		
Sar		×	×					×					
Sennep, gul		×	×	×	×	×		×		×	×		
Sesamfrø		×	×	×	×	×		×				×	
Timian	×	×	×	×	×	×		×	×	×	×		
Spidskommen					×			×					

Alfabetisk register

A

Agurkesalat	41
Alexandra salat	41
Amager æggeklage	56
Amerikansk salat	31
Ananasrand m. asparges og poulard	60
Ananasrand m. asparges og rejer	60
Ananas m. avocado	31
Andæg	48
And, sprængt	65
Anretterbord	108
Ansjossmør	104
Apacheslipset	111
Appelsinsalat	31
Artiskokker	35
Artiskokkbunde, fyldte	35
Artiskokkhjerter, marinerede	35
Asparges i grønt	72
Asparges og hummer i gelé	61
Aspargessalat	36
Asparges, skjulte	72
Aspic	58
Auberginer	73
Avocados	41

B

Banansalat	32
Barnedåb	109
Basilikum farsbrød	78
Bechamelsauce	72
Beignetdej	80
Bispehuen	111
Blegselleri	42
Blegselleri m. danablu	88
Blinis	87
Blodbudding	65
Blomkål i tomater	36
Blomkålssalat	42
Blomkålsgatin	73
Blødkogte æg	48
Borddækning	108
Bordelaisesauce	74
Bornholmere i marinade	13
Bornholmssalat	24
Brie	88
Brisler i tomatgelé	61
Brisselkoteletter	74
Brisselstuvning	74
Bryllup	110
Burger se Hamburger	78
Bøf gourmet	77
Bøf, sømands	86
Bøf, tartar	66
Bøgebladsalat	42
Bønnesalat m. tun	30

Bånd, servietopsætning	111
------------------------------	-----

C

Camembert, fyldt	89
Camembert, friturestegt	89
Champignonsalat	42
Chop suey kylling	81
Choronsauce	72
Citronmarinade	20
Citronsmør	104
Confettisalat	42
Crème fraîche marinade	21

D

Danablu i blegselleri	88
Danablu marinade	22
Danablu m. pærer	89
Danske æg	51
Daube	77
Derby høne	81
Derby æg	50
Det grønne fad	74
Dild sild	8
Djævelsauce	52
Djævla æg	52
Dressing se Marinader	20
Dronninge snitte	50
Due, sprængt	65

E

Eddikemarinade	20
Endiviesalat	43
Engelske koteletter	79

F

Farsbrød, basilikum	78
Farserede æg	49
Farseret tunge	87
Favorit husblas	58
Fedtafsmeltning	65
Fennikel	43
Ferskner, fyldte	32
Finker	66
Fiskeaspic	59
Fiske bordelaise	74
Fiskekonserver	6
Fiskelagkage	75
Fiskepostej	76
Fiskesalat	24
Fisk i gelé	61
Florida salat	32
Flødemarinade	20
Flæsk i lage	71
Flødest i ferskner	89
Flødepeberrod	43
Fondue, oste	92
Forlørne østers	14
Forlovelsesfest	109

Forårsost	89
Forårsruller	80
Forårssalat	24
Fransk salat	36
Frokostsalat	39
Fru Filtenborgs specialitet	54
Frugtsalat	33
Fyld til tarteletter	86

G

Gamine salat	43
Geléanretninger	58
Glimmestersild	8
Glaserede æg	49
Glasering	59
Godar salat	28
Grapefrugt medaljoner	24
Gratinerede æg	52
Gratin	73
Gravd laks	15
Grisetæer i gelé	71
Græsk salat	32
Grønne fad	74
Grønsags-gelé	62
Grønsagssalat	35
Grøn salat	44
Grøn sauce	21
Grøn æggekage	56
Gulerodssalater	43
Gæstebord	108
Gåsebryst	67
Gåseleverpostej	67
Gåseæg	48

H

Hakket sildesalat	29
Halvkonserves	6
Hamburgers	78
Hanekam, serviet- opsætning	112
Helkonserver	6
Herreæg	52
Hollandaisesauce	75
Hollandske sild	9
Hot pot	79
Hovedsalat	44
Hummer	18
Hummer i gelé	61
Hummersalat	25
Hvidkålssalat	44
Hvidkålssalat m. æble	44
Høne à la Arnhem	80
Høne, Derby	81
Hønsesalat	39
Hønsesalat sandwich	107
Hønseæg	48
Hårdkogte æg	48

I	
Indbagte æg.....	53
Indiske æg.....	53
Indisk karrykylling.....	82
Indisk remoulade.....	23
Italienske æg.....	53
Italiensk salat.....	37

J	
Janssons frestelser.....	77
Jomfruhammer.....	18
Julesalat.....	44
Julesild.....	9

K	
Kalkunbryst i tunsauce, se kalv i tunsauce.....	67
Kalkunæg.....	48
Kalv i tunsauce.....	67
Kalvehaleragout.....	78
Kalvekoteletter i sky.....	62
Kalveost.....	71
Kalvesylte.....	71
Kanapeer.....	104
Kardinal æg.....	53
Karry fisk.....	75
Karrykylling, indisk.....	82
Karrysalat.....	25
Karrysauce.....	80
Karrysild.....	9 og 10
Karry æg.....	50
Kartofler i mayonnaise.....	37
Kartofler m. peberrod.....	37
Kartoffelsalat.....	37
Kaviar.....	15
Kaviar, hjemmelavet.....	15
Kaviar æg.....	51
Kikkomandler.....	85
Kinesiske forårsruller.....	80
Klipfiskesalat.....	25
Koch's sild.....	10
Kommensild.....	10
Konfirmation.....	109
Koteletter, engelske.....	79
Krabbebrød.....	75
Krabber.....	18
Krabbesalat.....	26
Krebs.....	18
Krustadefyld.....	86
Krydderfedt.....	65
Krydderier.....	116-123
Krydderiskema.....	124-125
Krydderlage til sild.....	7
Krydderimarinade.....	21
Kryddersild.....	7
Krydderurter.....	116-123
Kvark marinade.....	21
Kylling, chop suey.....	81
Kærnemælksmarinade.....	21

Kærnemælksost.....	90
Kødaspic.....	59
Kødpøstej.....	76
Kødsalater.....	39

L	
Laksesalat.....	26
Laks i gelé.....	62
Laks i mayonnaise.....	26
Laksemousse.....	26
Lamme-hot-pot.....	79
Lam, paprika.....	79
Leverpostej 1 og 2.....	66
Leverpostej i sky.....	63
Liljen, serviet, opsætning.....	112
Lykkeseje spegepølse.....	70
Lykkesko, serviet- opsætning.....	112
Lyset, serviet- opsætning.....	113
Løjrom.....	15

M	
Makrel i eddike.....	16
Marinader.....	20
Mathildes sildesalat.....	28
Mayonnaise.....	22
Mayonnaise- kartofler.....	37
Medisterpølse.....	67
Medisterpølse, i lage.....	71
Mousselinesauce.....	72
Muskat sild.....	10
Muslinger.....	19
Muslingesalat.....	26
Myntesauce.....	11
Mynte sild.....	11
Mågeæg.....	48
Mål og vægt.....	4

N	
Nantua æg.....	51
Nicoise salat.....	28
Norsk sildesalat.....	29

O	
Okseøje.....	14
Oliemarinade.....	20
Olivensauce.....	87
Omelet midi.....	54
Osteanretning.....	88
Osteboller.....	90
Ostebombe.....	91
Ostebørst.....	91
Ostebørst, finske.....	91
Ostecreme.....	91
Ostefondue.....	92
Ostegratin.....	92

Ostekanapé.....	92
Ostekartofler.....	93
Ostekugler.....	93
Ostemarinade.....	22
Osterand.....	93
Osterede.....	94
Ostesandwich.....	94
Osteselleri.....	94
Osteskorper.....	95
Ostesnacks.....	88
Ostesommerfugle.....	95
Ostesoufflé.....	95
Ostetarteletter.....	96
Ostetærte.....	96
Ost i vandbakkelse.....	97

P	
Paddehatte.....	51
Paëlla.....	82
Paprika schnitzel.....	82
Paprika sild.....	11
Pariserbrød.....	83
Pastasalat.....	37
Pastinak.....	45
Paté.....	76
Peberbøf.....	83
Peberfrugter m. risotto.....	84
Peberrods-kartofler.....	37
Peberrods- salater.....	37 og 45
Persillerod.....	45
Pickles sild.....	11
Pikante pærer.....	33
Pikant rørag.....	54
Pindemad.....	106
Pinsesol.....	51
Piroger.....	84
Pizza.....	84
Pocherede æg.....	49
Porteringe.....	45
Portvinssild.....	11
Postej.....	76
Potkåse.....	96
Poulard i grøn mandelmayonnaise.....	39
Poulard og asparges i ananasrand.....	60
Pærer, pikante.....	33

R	
Ratatouille.....	38
Ravigote salat.....	40
Reje cocktail.....	27
Rejer.....	18
Rejesalat.....	27
Remoulade.....	23
Remouladesmør.....	104
Rijstafel.....	85
Risotto.....	84
Ris-salat.....	38
Roast beef.....	68
Rollmops.....	13

Romerske	73
auberginer	73
Rosenkålsalat	45
Rosensky	45
Rullepølse	68
Russiske sild	12
Rygeost	96
Rødbede- flødepeberrod	45
Rødbedesalat	38
Rødbede-sellerisalat	46
Rødbede-selleri- æblesalat	46
Rødkålssalat	46
Rødspættefileter	16
Røgede sild	13
Røget gåsebryst	67
Røræg	54
Røræg m. laks	54
Røræg m. skinke	54
Røræg m. spinat	55

S

Safran ris	75
Safranris-salat	38
Salat Godar	28
Salat nicoise	28
Saltkød	68
Sandwiches	107
Sardinbrød	14
Sauce verte	23
Schweizer æg	55
Selleri-rødbede- æblesalat	46
Sellerisalat	38
Sellerisalat, rå	46
Selleri-æblesalat	46
Sennepssild	11
Sennepsmarinade	20
Sennepssmør	104
Serivering	114
Servietopsætning	111
Sherry sild	12
Sildesalat, danske	28
Sildesalat, hakket	29
Sildesalat Mathildes	28
Sildesalat, norsk	29
Sildesalat, svensk	29
Sild i grøn lage	8
Sild i grøn sauce	8
Sild i indisk remoulade	9
Sild i ital. marinade	12
Sild i tomat	13
Sild på is	12
Skagens rejesalat	27
Skidenæg	55
Skinke	69
Skinkemousse	69
Skinkeost	97
Skinkesalat	40
Skinke-sandwich	107
Sky	58

Sky, hurtiglavet	58
Sløræg	49
Smilende æg	49
Smukke Maries salat	28
Smørrebrød	98
Smør, krydret	104
Snegle	19
Snehvidesalat	33
Snitter	104
Sommersalat	47
Solæg	56
Sorte sild	14
Spegepølse	70
Spegesild	7
Spejlæg	55
Spejlæg i madeirasky	55
Spejlæg m. ansjos	55
Sprængt fjerkræ	65
Stegte sild, marinerede	14
Stegte æg	56
Stjernesud	17
Sukiyaki	86
Sveskesalat	33
Svenske sild	13
Svensk sauce	16
Svensk sildesalat	29
Sylte	70
Sylte i lage	71
Sølvbryllup	110
Sømandsbøf	86

T

Tatarsmør	104
Tarteletfyld	86
Tivoli asparges	72
Tomatgelé	63
tomatrosen m. ost	97
Tomatsalat	47
Tomatsalat, spansk	36
Tomatsauce	53
Torskelever	29
Torskerognsalat	30
Torsk i mayonnaise	29
Tun	17
Tunmousse	29
Tun i grøn sauce	30
Tunge	69
Tunge, farseret	87
Tunge i sky	64
Tunrand	60
Tunsalat	30
Tusind-ørs dressing	23

U

Ungarsk paprika lam	79
------------------------	----

V

Waldorf salat	34
Walevska æg	51
Vagtelæg	48
Valmy salat	47
Vandbakkelse med ostefyld	97
Vandspejlede æg	49
Welsh rarebit	97
Viften, serviet- opsætning	113
Vildkoteletter, glaserede	64
Vin	115
Vinbjergsnegle	19
Vitaminsalat	47

Y

Ymermarinade	22
--------------	----

Æ

Æblemossalat	34
Æble-rødbede- sellerisalat	46
Æble-sellerisalat	46
Æg, blødkogte	48
Æg, danske	51
Æg, Derby	50
Æg, farserede	49
Æggeblomme- marinade	22
Æggebombe	64
Æggekager	56
Æggekurve	49
Æggerand m. grønsager	57
Æggereder	50
Æggesalat	50
Æggestand	57
Æggetønder	50
Æg, glaserede	49
Æg, gratinerede	52
Æg, hårdkogte	48
Æg, indbagte	53
Æg, indiske	53
Æg, italienske	53
Æg, pocherede	49
Æg, schweizer	55
Æg, smilende	49
Æg, stegte	56
Æg, vandspejlede	49

Ø

Østers, forlorne	14
------------------	----

Å

Åkanden, serviet- opsætning	113
Ål i gelé	61
Ål, røget	17

Tørsleffs Husmoder Service

Hele Danmarks køkkenhjælp

Tørsleffs Husmoder Service blev oprettet i 1939 med det formål, at hjælpe danske husmødre med råd og vejledning om Tørsleffs produkter. Det viste sig hurtigt, at behovet for vejledning i alle typer husholdningsspørgsmål var stort, og især under besættelsen med vareknaphed var der en udbredt interesse for at lære nyt.

Erfarne husholdningslærere varetog aktiviteterne i Tørsleffs Husmoder Service, som bl.a. omfattede udgivelse af Tørsleffs kokebøger, afholdelse af madlavningskurser, afprøvning og udvikling af nye opskrifter, produktudvikling og ikke mindst daglig telefonrådgivning.

Nye tider - nye skikke

De senere år har det ikke været muligt at opretholde samme service som tidligere, selv om behovene for oplysning, om den daglige husholdning er ikke blevet mindre - tværtimod er der en stigende interesse for både spændende og sund mad. Men her, som på så mange andre områder, løses problemerne nu med internettet.

Tørsleffs Husmoder service er åben i et begrænset antal timer i sylte højsæsonen (maj – oktober). Åbningstider kan variere. Har du spørgsmål om produkter, er du altid velkommen til at kontakte Haugen-Gruppen på tlf.: 3634 3000, eller på info@haugen-gruppen.dk

Find mere information om produkter, opskrifter m.m. på www.torsleffs.dk

51 75 15 459



5 701009 154590