

 Electrolux

Assistant[®]

Recept
Oppskrifter
Opskrifter
Ruokaohjeet



SE NO DK SF

Møllers online landhandel.

smukkelamper.dk

Svenska	1—24
Norsk	25—48
Dansk	49—72
Suomeksi	73—96

Vægt og mål

Mel

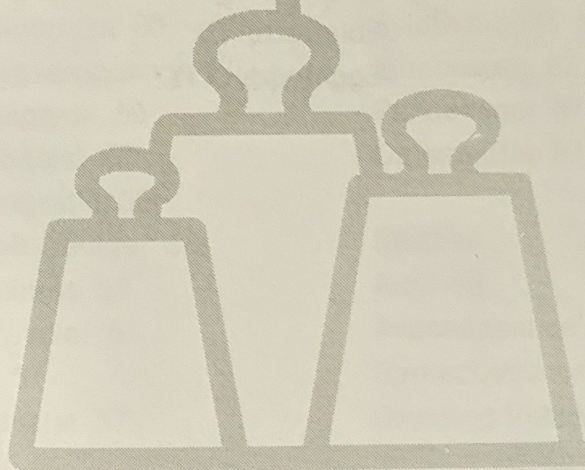
Hvedemel	60 g = 1 dl
Grahamsmel	60 g = 1 dl
Rugmel, fint, groft	55 g = 1 dl
Rugsigtemel	60 g = 1 dl
Kartoffelmel	80 g = 1 dl

Sukker

Melis	100 g = 1 dl
Flormelis	60 g = 1 dl
Farinsukker	70 g = 1 dl

Smør/Margarine

Smeltet smør/marg.	90 g = 1 dl
--------------------	-------------



Indholdsfortegnelse

- And i appelsinsauce 62
Abrikosmarmelade 72
Agurkesalat 58
Aioli 68
Appelsindrink 71
Appelsinmarmelade 72
Avocadosauce 69

Barbecuesauce 69
Broccolisoufflé 58
Brune kager 56
Brunsviger 54

Chokolademousse 70
Citrondrik 71

Dressing til kold
kartoffelsalat 68

Electroluxymmer 71

Farsbrød med grøntsager 61
Farseret kylling 62
Fiskefars 64
Fiskepaté 64
Fiskesuppe med safran 66
Formbrød 52
Fransk bondepølse 63
Franske flutes 52
Fransk kartoffel-
porresuppe 66
Fransk paté 61
Fransk tomatsuppe 66
Frikadeller 61
Fyldte crepes 67

Gazpacho 65
Gin-Fizz 71
Gratinerede courgetter 60
Grahamsboller 52
Gravlakssauce 68
Grøn paté 57
Grøntsagsgryde 59
Grøntsagspizza 60
Grøntsagsæggekage 60

Grøn ærtepuré 65
Gærkage med sukat,
rosiner og mandler 53

Hakket leverbøf 63
Havregrynskager 56
Hollandaise 68
Hvidkålsgryde 59
Hvidkålssalat 57
Hybenmos 72

Ingefærfromage 70

Janssons fristelse 64

Kalvesylte 63
Karlas boller 53
Kartoffelgratin 58
Kartoffelklatkager 58
Kartoffelmos 58
Kinesergryde 62
Kokoskager 56
Kransekager 55
Krydderkage 55
Krydderurtesauce 69
Kødfars 61

Lagkagebunde 54
Leverpostej 62

Mandelskorper 54
Marcipankage 55
Mayonnaise 68
Mazarintærte 55
Milkshake 71
Milkshake med
kaffesmag 71
Mimoseæg 67
Minestrone 65
Mørdej 56

Olie-eddike dressing 68
Oste- og broccolisuppe 65
Ostesoufflé 67

Pandekager 67
Pesto 69

Ribs- og stikkelsebærsmos 72
Roulade 55
Rundstykker 52
Råcreme 69
Råsyltede tyttebær 72
Rødbedesalat 57
Rødbedesuppe 66
Rødkål 57
Rødkålssalat 57
Rösti 59

Sandkage 54
Sildegatin 64
Solbærmælk 71
Sorbet 70
Svenske kartoffelboller
med flæsk 59
Svensk rugbrød 53
Svenske rugmelshjul 53
Svensk sukkerbrøds-kage 54
Sømandsbøf 62

Tomatpuré 72
Tatar 62

Vanilletoppe 56
Variation på æbletærte 70

Æblemælk 71
Æblemos 72
Æbletærte 70
Æggetoddy 71

Emneregister

Brød og kager

Brune kager 56
Brunsviger 54
Formbrød 52
Franske flutes 52
Grahamsboller 52
Gærkage med sukat,
rosiner og mandler 53
Havregrynskager 56
Karl's boller 53
Kokoskager 56
Kransekager 55
Krydderkage 55
Lagkagebunde 54
Mandelskorper 54
Marcipankage 55
Mazarintærte 55
Mørdej 56
Roulade 55
Rundstykker 52
Sandkage 54
Svensk rugbrød 53
Svenske rugmelshjul 53
Svensk sukkerbrøds-kage 54
Vanilletoppe 56

Grøntsagsretter

Agurkesalat 58
Broccolisoufflé 58
Gratinerede courgetter 60
Grøn paté 57
Grøntsagsgryde 59
Grøntsagspizza 60
Grøntsagsæggekage 60
Hvidkåls-gryde 59
Hvidkålssalat 57
Kartoffelgratin 58
Kartoffelklatkager 58
Kartoffelmos 58
Rødbedesalat 57
Rødkål 57
Rødkålssalat 57
Rösti 59
Svenske kartoffel-
boller med flæsk 59

Kød og Fjerkræ

And i appelsinsauce 62
Farsbrød med grøntsager 61
Farseret kylling 62
Fransk bondepølse 63
Fransk paté 61
Frikadeller 61
Hakket leverbøf 63
Kalvesylte 63
Kinesergryde 62
Kødfars 61
Leverpostej 62
Sømandsbøf 62
Tatar 62

Fiskeretter

Fiskefars 64
Fiskepaté 64
Janssons fristelse 64
Sildegratin 64

Supper

Fiskesuppe med safran 66
Fransk kartoffel-
porre-suppe 66
Fransk tomatsuppe 66
Gazpacho 65
Grøn ærtepuré 65
Minestrone 65
Oste- og broccolisuppe 65
Rødbedesuppe 66

Æggeretter

Fyldte crepes 67
Mimoseæg 67
Pandekager 67
Ostesoufflé 67

Saucer

Aioli 68
Avocadosauce 69
Barbecuesauce 69
Dressing til kold
kartoffelsalat 68
Gravlakssauce 68
Hollandaise 68

Krydderurtesauce 69
Mayonnaise 68
Olie-eddike dressing 68
Pesto 69
Råcreme 69

Desserter

Chokolademousse 70
Ingefær'sfromage 70
Sorbet 70
Æbletærte 70
Variation på æbletærte 70

Drinks

Appelsindrink 71
Citrondrink 71
Electroluxymer 71
Gin-Fizz 71
Milkshake 71
Milkshake med kaffesmag 71
Solbærmælk 71
Æblemælk 71
Æggetoddy 71

Syltetøj

Abrikosmarmelade 72
Appelsinmarmelade 72
Hybenmos 72
Ribs- og stikkelbærs-mos 72
Råsyltede tyttebær 72
Tomatpuré 72
Æblemos 72

Brød og kager

Til æltning af større portioner gærdeje, anvendes dejkrogen

Formbrød

De skal bruge rørerulle og kantskraber

50 g smør eller margarine
6 dl mælk eller vand
50 g gær
1 tsk salt
900 g hvedemel (15 dl)

Smelt fedtstoffet og hæld det i røreskålen. Tilsæt mælken/vandet og rør gæren ud heri. Tilsæt salt og mel. Lås rullen ca. 3 cm fra røreskålens kant og start maskinen på lav hastighed. Hastigheden øges lidt efter lidt, og dejen æltes i ca. 8 min. Sæt låg på røreskålen og stil dejen til hævnings ca. 30 min. Slå dejen ned og form den til 2 brød. Efterhævning i smurt bageform ca. 20 min. Bagetid ca. 35–40 min. ved 225 grader. Afkøles på bagerist.

Rundstykker

De skal bruge rørerulle og kantskraber

6 dl mælk
100 g gær
4 spsk olie
2 tsk salt
1 kg hvedemel (17 dl)
Pensling: sammenpisket æg
Drys: birkes

Rør lunken mælk og gær sammen. Tilsæt olie, salt og mel. Lås rullen ca. 3 cm fra røreskålens kant, og start maskinen på lav hastighed. Øg hastigheden lidt efter lidt og ælt dejen i ca. 8 min. Sæt låg på røreskålen og stil dejen til hævnings ca. 30 min. Slå dejen ned og form den til boller (ca. 40 stk.). Efterhævning på smurt plade ca. 20 min. Pensl med sammenpisket æg og drys med birkes. Bagetid ca. 12 min. ved 200 grader. Afkøles på bagerist.

Franske flutes

De skal bruge rørerulle og kantskraber

1 lit. vand
100 g gær
1 spsk salt
1½ kg hvedemel (24 dl)

Rør lunkent vand og gær sammen. Tilsæt salt og mel. Lås rullen ca. 4 cm fra røreskålens kant og start maskinen på lav hastighed. Hastigheden øges lidt efter lidt og dejen æltes i ca. 10 min. Sæt låg på røreskålen og stil dejen til hævnings ca. 30 min. Slå dejen ned og del den i 8 stykker. Tril hvert stykke til en pølse, ca. 40 cm lang. Efterhæver på smurt plade i ca. 20 min. Bagetid ca. 12–15 min. ved 275 grader. Afkøles på bagerist.

Grahamsboller

De skal bruge rørerulle og kantskraber

50 g margarine
5 dl mælk
50 g gær
1 tsk salt
1 dl klid
600 g grahamsmel (10 dl)
180 g hvedemel (3 dl)
Pensling: vand
Drys: klid

Smelt fedtstoffet og hæld det i røreskålen. Tilsæt mælken og rør gæren ud heri. Tilsæt salt, klid og mel. Lås rullen ca. 3 cm fra røreskålens kant og start maskinen på lav hastighed. Øg hastigheden lidt efter lidt og ælt dejen ca. 5 min. Sæt låg på røreskålen og stil dejen til hævnings ca. 30 min. Slå dejen ned, del den i 30 stykker og form dem til boller. Stil bollerne til efterhævning ca. 20 min. på smurt plade. Bagetid ca. 10 min. ved 225–250 grader. Afkøles på bagerist.

Svenske rugmelshjul

De skal bruge rørerulle og kantskraber

100 g margarine
1 lit mælk
100 g gær
1/2 dl sirup
1 spsk salt
1 spsk stødt fennikel
1 kg rugsigtemel (18 dl)
480 g hvedemel (6 dl)

Smelt fedtstoffet og hæld det i røreskålen. Tilsæt mælk og rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser. Lås rullen ca. 3 cm fra røreskålens kant og start maskinen på lav hastighed. Øg hastigheden lidt efter lidt og ælt dejen i ca. 6 min. Sæt låg på røreskålen og stil dejen til hævnings ca. 30 min. Slå dejen ned og del den i 10 stykker. Form stykkerne til flade boller og dan et hjul midt i ved at skubbe dejen ud i en ring. Efterhæver ca. 20 min. på smurt plade. Bagetid ca. 12–15 min. ved 225–250 grader. Afkøles på bagerist.

Svensk rugbrød

De skal bruge rørerulle og kantskraber

1 lit kogende vand
1/2 spsk kommen
2 tsk salt
440 g rugmel (8 dl)
1 spsk stødt pommeransskal
100 g gær
1 dl sirup
900 g hvedemel (15 dl)

Kommen, salt og rugmel blandes i røreskålen med kogende vand. Sæt låg på skålen og lad blandingen stå til den har rumtemperatur (den kan også stå natten over). Rør gæren ud i blandingen. Tilsæt sirup, pommeransskal og hvedemel. Lås rullen ca. 4 cm fra røreskålens kant og start maskinen på lav hastighed. Øg hastigheden lidt efter lidt og ælt dejen ca. 7–8 min. Sæt igen låg på skålen og stil dejen til hævnings ca. 30–40 min. Slå dejen ned og del den i 4 stykker. Stykkerne formes til brød og stilles til efterhævnings i en smurt bradepande ca. 30 min. Bagetid ca. 40 min. ved 200 grader. Afkøles på bagerist under klæde.

Karlas boller

De skal bruge rørerulle og kantskraber

75 g gær
125 g margarine
2 dl mælk
1 spsk melis
2 æg
1 spsk salt
500 g mel

Opløs gæren i æggene, tilsæt den lunkne mælk, tilsæt sukker, salt og mel og ælt godt. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse. Form den til boller og lad dem hæve 20–25 min. Pensle med sammenpisket æg og bag bollerne 15–20 min ved 225 grader.

Gærkage med sukat, rosiner og mandler

De skal bruge rørerulle

150 g margarine
75 g sukker
3 æg
50 g gær
2 dl mælk
500 g hvedemel
1 tsk kardemomme
100 g rosiner
40 g sukat
Æg til pensling, mandler og sukker til pynt

Rør sukkeret og æggene sammen let og skummende og kom derefter den bløde margarine i. Imens luner De mælken og opløser gæren heri. Tilsætter det sammen med mel, rosiner, sukat og kardemomme. Hæld dejen i en smurt springform, når den er blank og glat. Sæt den et lunt sted overdækket og lad den hæve til dobbelt størrelse. Inden De putter den i ovnen pensler De den med sammenpisket æg og drysser med mandler og sukker. Bag kagen i 200 grader ca 45 min.

Brunsviger

De skal bruge rørerulle og kantskraber

100 g blødt smør eller margarine
2½ dl mælk
50 g gær
2 spsk sukker
2 æg
500 g hvedemel (8 dl)
Fyld

100 g smør eller margarine
2 dl farin

Smelt fedtstoffet og hæld det i røreskålen. Tilsæt mælken og rør gær og sukker ud heri. Tilsæt æg og mel. Start maskinen på lav hastighed og øg hastigheden lidt efter lidt. Dejen æltes 4–5 min. Hæver ca. 20 min. Rør fyldet sammen. Rul dejen ud og læg den i en smurt bradepande. Fordel fyldet over dejen. Bagetid ca. 25 min. ved 200 grader.

Mandelskorper

De skal bruge rørerulle og kantskraber

75 g margarine
1¼ dl sukker
2 æg
40 g hakkede mandler
250 g hvedemel (4½ dl)
3 tsk bagepulver

Rør margarine, sukker og æg hvidt og skummen-
de. Tilsæt mel, bagepulver og mandler. Bland
dejen godt. Slå dejen ned og rul den til 4 pølser
(ca. 2 cm i diameter). Læg pølserne på smurt
plade. Bagetid ca. 10 min. ved 200 grader. Pølser-
ne skæres på skrå i mindre stykker og lægges
atter på bageplade med skærefladen opad. Rist
skorperne ca. 10 min. på hver side ved 175 gra-
der. Tør skorperne ca. 20 min. ved 100 grader.

Svensk sukkerbrødsbage

De skal bruge hurtigpisker

2 æg
2 dl sukker
50 g smeltet margarine (afkølet)
180 g hvedemel (3 dl)
2 tsk bagepulver
2 tsk vanillesukker
1 dl mælk eller vand

Pisk æg og sukker tykt og skummende (maskinen
på middel hastighed). Tilsæt margarine, mel,
bagepulver og vanillesukker. Start maskinen på
lav hastighed og tilsæt væden. Dejen blandes
godt. Den hældes i smurt bageform. Bagetid ca.
40 min. ved 175 grader.

Sandkage

De skal bruge rørerulle og kantskraber

125 g blødt margarine
3 dl sukker
2 æg
¾ dl vand
reven citronskal
ca. 200 g hvedemel (3½ dl)
2 tsk bagepulver

Rør margarine, sukker og æg sammen på højeste
hastighed i ca. 5 min. Stop maskinen og tilsæt de
øvrige ingredienser. Dejen røres igen til den er
godt blandet. Dejen hældes i smurt bageform.
Bagetid ca. 50 min. ved 175 grader.

Lagkagebunde

De skal bruge hurtigpisker

3 æg
2½ dl sukker
1 dl varmt vand
180 g hvedemel (3 dl)
1½ tsk bagepulver

Pisk æg og sukker hvidt og skummende. Tilsæt
de øvrige ingredienser. Dejen blandes godt og
hældes i smurte lagkageforme eller i smurt
springform (bunden flækkes efter bagning).
Bagetid ca. 35 min. ved 175 grader.

Roulade

De skal bruge hurtigpisker

3 æg
2 dl sukker
120 g hvedemel (2 dl)
1 tsk bagepulver

Pisk æg og sukker skummende. Tilsæt mel og bagepulver. Bland dejen godt og fordel den i en smurt papir- eller folieform, ca. 30 × 40 cm. Bagetid 5–8 min. ved 250 grader. Vend rouladebunden over på sukkerdrystet papir straks efter den er bagt. Den er nu parat til at blive rullet med fyld.

Kransekager

De skal bruge dejkrog og hurtigpisker

1 kg marcipanmasse
250 g flormelis
3–4 æggehvinder
Til glasur
1 æggehvide
200 g flormelis
4 dråber eddike

Kom marcipan og flormelis i røreskålen og ælt det godt igennem med dejkroge. Pisk æggehvinderne let et øjeblik, de må ikke blive stive. Læg massen i en tykbundet gryde sammen med hvinderne og varm det godt igennem over svag varme, til massen er glat, varm og blød. Afkøl massen og form den til aflange kransekager som De bager ca. 7 min ved 250 grader. Hold hele tiden øje med kagerne mens de bager.

Pisk æggehviden let med piskeren og rør den med flormelis og eddike til glasur. Pynt kransekagerne i zig-zag eller som De har lyst.

Marcipankage

De skal bruge rørerulle, kantskraber og grøntsnitte

300 g marcipan
3 æg
reven skal og saft af 1 appelsin eller 1 dl appelsinjuice
100 g mørk chokolade

Riv marcipanen på den grove riveskive. Rør marcipan og æg luftig. Tilsæt appelsinskal og saft. Hæld dejen i smurt bageform. Bagetid ca. 40 min. ved 175 grader. Riv den mørke chokolade på den grove riveskive og strø den over kagen mens den endnu er halvlu.

Krydderkage

De skal bruge hurtigpisker

2 æg
3 dl sukker
1 tsk stødt kanel
2 tsk stødt kardemumme
1/2 tsk stødt nellike
reven skal af 1/2 citron
50 g hakkede mandler
240 g hvedemel (4 dl)
1 tsk bagepulver
1 1/2 dl fløde eller creme fraiche
50 g smeltet margarine (afkølet)

Pisk æg og sukker tykt og skummende. Skru ned til lav/middel hastighed. Tilsæt krydderier, mandler, fløde og smeltet margarine. Når dette er blandet tilsættes mel og bagepulver. Dejen blandes godt og hældes i smurt form. Bagetid 45–50 min. ved 175–200 grader.

Mazarintærte

De skal bruge rørerulle, kantskraber og blender

Tærtedej:
200 g blødt smør eller margarine
1 dl sukker
1 æg
300 g hvedemel (5 dl)
2 tsk vanillesukker
Fyld:
100 g blødt smør eller margarine
2 dl sukker
4 æg
200 g mandler

Rør fedtstof, sukker og æg skummende på høj hastighed. Tilsæt mel og vanillesukker og bland dejen godt. Lad den hvile i køleskab ca. 1 time. Fyld: Mandlerne hakkes i blenderen og blandes med sukker, margarine og æg. Del tærtedejen i 2 stykker og rul dem ud til runde kager (ca. 25 cm i diameter). De lægges i smurte tærteforme og forbages 6–8 min. ved 200 grader. Fyldet fordeles over de forbagte tærtebunde. Bagetid ca. 25 min. ved 175 grader.

Mørdej

De skal bruge rørerulle og kantskraber

200 g blødt smør eller margarine
1 dl sukker
1 æg
300 g hvedemel (5 dl)
2 tsk vanillesukker

Rør fedtstof, sukker og æg skummende på høj hastighed. Tilsæt mel og vanillesukker. Bland dejen godt og lad den hvile i køleskab mindst 1 time. Mørdej kan anvendes som grunddej til forskellige småkager.

Vanilletoppe

De skal bruge rørerulle og kantskraber

250 g smør eller margarine
3½ dl sukker
1 æggeblomme
ca. 450 g hvedemel (6½ dl)
2 tsk hjortetaksalt
2 spsk vanillesukker

Rør fedtstof, sukker og æggehvite skummende. Tilsæt de øvrige ingredienser. Bland dejen godt. Den formes til 2 cm store kugler som lægges på smurt plade. Bagetid ca. 15 min. ved 125 grader.

Kokoskager

De skal bruge rørerulle og kantskraber eller hurtigpisker

2 æg
1½ dl sukker
50 g smeltet margarine (afkølet)
50 g mørk chokolade groft hakket
1 pose (ca. 65 g) syltet appelsinskal
6 dl kokosmel

Rør æg og sukker hvidt og skummende. Tilsæt de øvrige ingredienser. Bland dejen godt og sæt den i små toppe med 2 teskeer på smurt plade. Bagetid ca. 10 min. ved 175 grader.

Havregrynskager

De skal bruge rørerulle og kantskraber

250 g blødt margarine
160 g havregryn (5 dl)
2 dl sukker
150 g hvedemel (2½ dl)
1 tsk bikarbonat

Kom alle ingredienser i røreskålen og bland dejen godt. Rul den ud til 3–4 cm tykke pølser og lad dem stå koldt ca. 1 time. Skær pølserne i 1/2 cm tykke skiver og læg kagerne på smurt plade. Bagetid ca. 8 min. ved 175 grader.

Brune kager

De skal bruge rørerulle og kantskraber

350 g margarine
4 dl sukker
1½ dl vand
1 dl sirup
1 spsk stødt pommeransskal
1 tsk stødt nellike
1½ tsk stødt ingefær
3 tsk kanel
1 spsk bikarbonat
850 g hvedemel (14 dl)

Margarine, sukker, vand, sirup og krydderier koges i en gryde. Afkøles og hældes i røreskålen. Rør nogle min. med rørerulle og kniv på lav hastighed. Bland bikarbonaten med 3/4 af melet og hæld det i skålen. Bland godt. Hæld resten af melet i og lad dejen stå koldt i mindst 1 døgn. Dejen rulles tyndt ud og kagerne stikkes ud med et glas. Bagetid ca. 6 min. ved 175 grader. Afkøl kagerne inden de lægges i kagedåse.

Grøntsagsretter

Hvidkålssalat

De skal bruge grøntsnitte

1 hvidkålshoved

Dressing:

1 dl vand

1/2 dl olie

1 tsk salt

saft af 1 citron

Kålen snittes på den grove snitteskive. Dressingen blandes og hældes over hvidkålen. Holdbar i køleskab ca. 1 uge. For variationens skyld kan andre grøntsager og frugter blandes i. F.eks. gulerødder, peberfrugter, løg, appelsin, grapefrugt, rosiner eller nødder.

Rødkålssalat

De skal bruge grøntsnitte, blender og citruspresser

200 g rødkål

2 madæbler

Dressing:

saft af 1/2 citron

1 knivspids salt

1 spsk olie

1 spsk vand

Snit kålen på den grove snitteskive. Riv æblerne på den grove riveskive. Citronen presses på citruspressen. Citronsaft, salt, olie og vand hældes i blenderen og blendes ca. 10–15 min. Dressingen hældes over rødkålen og salaten skal trække nogle minutter inden servering.

Rødbedesalat

De skal bruge grøntsnitte og blender

5 syltede rødbeder

1 madæble

Dressing:

1 dl creme fraiche

1 spsk reven peberrod

Riv rødbeder og æble på den grove riveskive. Riv peberroden på den fine riveskive. Creme fraiche og peberrod blendes i 10 sek. Hæld dressingen over salaten.

Rødkål

De skal bruge grøntsnitte

1 rødkålshoved (ca. 1 kg)

1 løg

2 spsk margarine

3 madæbler

5 nelliker

5 hele peberkorn

1½ tsk salt

2 tsk sukker

1½ spsk vinaigre

1 dl rødvin

Snit kål og løg på den grove snitteskive. Skær æblerne i både. Svits løget i margarine i en gryde, kom kål, æbler og krydderier ved, og kog det hele under svag varme i ca. 30 min. Smag til med salt, sukker, vinaigre og vin.

Grøn paté

De skal bruge rørerulle, kantskraber og blender

250 g selleri

4–5 gulerødder

1 pastinak

2 løg

vand

salt

1pk frossen spinat

2 fed hvidløg

1 bk karse

1½ tsk salt

1 tsk karry

peber

4 æg

2 spsk maizena

Skær grøntsagerne i terninger og kog dem i let-saltet vand ca 20 min. Hæld til afdrypning i en sigte og purér grøntsagerne. Optø spinaten og hæld væden fra. Læg spinaten i røreskålen, tilsæt presset hvidløg, karse, salt, karry, peber, æg og maizena, blandes til en jævn masse. De mosede grøntsager røres i. Blandningen hældes i en smurt form foret med bagepapir. Stilles i ovnen i vandbad 1½–1¾ time ved 200 grader. Spises kold med brød eller en rest kød til.

Agurkesalat

De skal bruge grøntsnitte

1 agurk (ca. 200 g)

Dressing:

2 spsk hakket persille

2 spsk eddike

2 spsk sukker

1 dl vand

1 knivspids salt, hvid peber

Agurken skylles og snittes på den fine snitteskive. Bland ingredienserne til dressingen og hæld den over agurkeskiverne. Lad salaten stå i køleskab ca. 1/2 tim. før servering.

Broccolisoufflé

De skal bruge hurtigpisker og grøntsnitte

500 g broccoli
vand

20 g margarine

3 spsk mel

3 dl mælk

4 æg

100 g reven ost

1/2 tsk salt

groftkværnet peber

Kog broccolien ca 5 min i vand tilsat salt. Hæld den i en sigte for afdrypning og læg den i en smurt ildfast form. Riv osten på den grove riveskive.

Smelt margarinen i en gryde og rør melet i. Tilsæt mælken under piskning og kog ca 3 min. Pisk hviderne stive med hurtigpiskeren, hæld i en skål. Hæld stuvningen i røreskålen og pisk æggeblommer, ost, salt og peber i broccolien. Vend hviderne ned i dejen og hæld over broccolien. Stilles i ovnen 45–50 min ved 175 grader.

Kartoffelklatkager

De skal bruge blender

500 g kartofler

2 dl hvedemel

1 æg

5 dl mælk

1½ tsk salt

De skrællede kartofler deles og lægges i blenderen og blendes sammen med de øvrige ingredienser i ca. 40 sek. Steg klatkagerne i stegepande. Serveres med tyttebær eller stegt flæsk.

Kartoffelmos

De skal bruge rørerulle og kantskraber

1 kg kartofler

2½ dl mælk

1 tsk salt

1 spsk smør eller margarine

Kartoflerne skrælles, skæres i stykker og koges. Vandet hældes fra og mælken varmes. Kartofflerne lægges i røreskålen og moses med rullen. Fedtstof, salt og den lune mælk tilsættes. Drys med krydderurter og server kartoffelmosen til stegt kød eller fisk.

Kartoffelgratin

De skal bruge grøntsnitte

10 kartofler

1–2 løg

1 spsk margarine

salt, peber

2 dl fløde

reven ost

De skrællede kartofler og de skrællede løg snittes på den grove snitteskive og lægges i et smurt ildfast fad. Krydres med salt og peber. Fløden hældes ved og reven ost drysses over. Bagetid ca. 50 min. ved 225 grader.

Svenske kartoffelboller med flæsk

De skal bruge kødhakker, rørerulle og kantskraber

12 kartofler (kogte, kolde)

1 æg

3 dl hvedemel

1 tsk salt

Fyld:

150 let saltet flæsk

1 løg

peber

Kartoflerne køres gennem kødhakkeren og hældes i røreskålen med de øvrige ingredienser, og blandes til en jævn masse. Flæsket skæres i terninger og svitses sammen med løget og drysses med peber. Kartoffelmassen deles i 12 stykker. Lav en fordybning i midten og læg lidt flæsk og løg i. Form til runde boller og kog i letsaltet vand. Koges uden låg i ca. 8 min. Serveres med koldt smør eller råsyltede tyttebær.

Rösti

De skal bruge grøntsnitte

10 kartofler

1-2 løg

1 tsk salt

2 spsk margarine

3 dl reven ost

De skrællede kartofler, de skrællede løg og osten rives på den grove riveskive. Kartofler og løg brunes på svag varme i stegepande til de er halvmøre. Tilsæt den halve portion ost og rør godt om med en trægaffel. Röstien steges på svag varme til den har fået sprød skorpe, derefter vendes den ved hjælp af et grydelåg og steges på den anden side. Drys resten af osten på og server retten direkte af stegepanden med en stor skål grøn salat.

Hvidkålsgrøde

De skal bruge grøntsnitte

1/2 hvidkålshoved (ca. 500 g)

4 flåede tomater

2 løg

1 grøn peberfrugt

1 spsk margarine

1/2 tsk salt

peber

1 grøntsagsbouillionterning

persille

Snit hvidkålen på den grove snitteskive og skær løg og tomater i skiver. Peberfrugten skæres i ringe. Grøntsagerne lægges lagdelt i en gryde med salt og bouillionterning og margarine. Koges under svag varme i ca. 10 min til hvidkålen er mør. Serveres med hakket persille som selvstændig ret eller til frikadeller eller pølser.

Grøntsagsgrøde

De skal bruge grøntsnitte

2 løg

2 spsk olie

1 gulerod

ca 500 g hvidkål

1 pastinak

1/2 dl vand

2 spsk soya

1 pk frosne ærter

persille

Løg og kål snittes på den grove snitteskive. Gulerod og pastinak rives på den grove riveskive. Svits løg i olien i en gryde, tilsæt gulerod, pastinak, vand og soya. Småkoges i ca 20 min, tilsæt ærterne og kog 2 min. Drys hakket persille over og server brød til.

Grøntsagsæggekage

De skal bruge grøntsnitte og blender

ca 500 g grøntsager f.eks. gulerødder, persille-
rod, selleri
15 g margarine
1/2 tsk salt
5 æg
1 dl mælk
1 spsk mel
1 spsk hakket persille
sort peber
1 knsp salt
1/2–1 bk karse

Riv grøntsagerne på den grove riveskive. Svits dem 5 min i margarinen i en pande. Blend æg, mælk, mel, persille, peber og salt 5–10 sek i blenderen. Hæld blandingen over grøntsagerne. Stivner ved jævn varme på 5–7 min. Klip karse over og server med groft brød.

Gratinerede courgetter

De skal bruge grøntsnitte

3–4 løg
400 g courgetter
3–4 tomater
25 g margarine
1 tsk salt
100–150 g reven ost

Skær løg og courgetter på den grove snitteskive. Riv osten på den grove snitteskive. Skær tomaterne i både.

Svits løg og courgetter ca 5 min i margarinen. Rør tomaterne i. Hæld blandingen i et ildfast fad.

Drys salt og ost over. Stilles i ovnen ca 20 min ved 200 grader. Server som frokostret eller som tilbehør til kød.

Grøntsagspizza

De skal bruge rørerulle, kantskraber og grøntsnitte

Dej
15 g gær
1 dl lunkent vand
1 spsk olie
1/2 tsk salt
50 g (1 dl) grahamsmel
120 g (2 dl) hvedemel

Fyld
400 g tomater
500 g groftrevne grøntsager f. eks. selleri, løg, pastinak
8–10 sorte oliven
2 tsk oregano
ca 50 g lagret ost
1 spsk olie

Gæren smuldres i røreskålen, vand, olie og mel tilsættes. Dejen æltes godt sammen. Stil til hævn-
ning et lunt sted ca 30 min.

Skær tomaterne i skiver. Riv grøntsagerne på den grove riveskive og kog dem et par minutter i letsaltet vand. Hæld til afdrypning i en sigte. Riv osten på den grove riveskive.

Slå dejen ned og rulle ud den i en stor cirkel, der lægges over på bagepladen. Læg tomaterne på bunden og fordel grøntsagerne over sammen med oliven. Drys oregano på og kom osten på. Dryppes med olie.

Bag ved 200 grader i ca 20 min.

Kød og fjerkræ

Kødfars

De skal bruge kødhakker, rørerulle og kantskraber

500 oksekød
1 løg
2 skorper
2 dl vand
1 æg
1½ tsk salt
peber

Løget skrælles og deles i fire dele. Kødet skæres i strimler. Kør kød, løg og skorper gennem kødhakkeren. Kom det i røreskålen og tilsæt æg og krydderier. Rør på middel hastighed og hæld mælken i lidt efter lidt. Farsen kan anvendes til svenske frikadeller, bøffer eller farsbrød.

Fransk paté

De skal bruge kødhakker, rørerulle og kantskraber

200 g røget skinke
200 g kyllingelever (dybfrossen)
500 g oksekød
3 spsk hvedemel
1 dl vand
1 stort løg
2 fed hvidløg
2 æg
1–2 tsk salt
1 tsk peber
1 tsk esdragon
1 tsk merian
1 tsk timian
10 grønne oliven med fyld

Kog leveren i ca. 5 min i let saltet vand. Lever og skinke skæres i terninger. Kød og løg hakkes i kødhakker. Alle ingredienser med undtagelse af skinke, lever og oliven røres til en jævn fars. Hæld halvdelen af farsen i en smurt patéform. Fordel lever, skinke og oliven over farsen. Hæld resten af farsen ovenpå. Kom folie over og bag patéen i vandbad i ca. 60 min. ved 200 grader. Patéen kan serveres varm med kogte kartofler, vinsauce og haricot verts eller kold med salat og flutes.

Farsbrød med grøntsager

De skal bruge kødhakker, rørerulle og kantskraber

1 portion fars (se opskriften på kødfars)
1 dåse grøntsagsblanding

Tilbered farsen (som til kødfars). Hæld halvdelen af farsen i en smurt bageform. Fordel grøntsagerne over, og hæld resten af farsen ovenpå igen. Bag brødet i ovn ca. 55 min. ved 175 grader. Kog formen af og server skyen som sauce. Som tilbehør serveres kartofler og frisk agurk.

Frikadeller

De skal bruge kødhakker, rørerulle og kantskraber

200 g flæskesmåkød
200 g kalvesmåkød
2 tsk salt
1¼ dl hvedemel
3 dl mælk
2 æg
salt, peber

Kødet hakkes på kødhakker og kommes i røreskålen. De øvrige ingredienser blandes i, og det hele røres til fars. Frikadellerne steges på pande 4–5 min. på hver side ved jævn varme. Panden koges af og skyen hældes over frikadellerne. Serveres med kogte kartofler og salat.

Tatar

De skal bruge blender

- 200 g okseinderlår
- 2 æggeblommer
- 1 hakket løg
- 1 hakket rødbede
- 1 spsk kapers

Det udskårne kød blendes i ca. 5 sek. Formes til 2 bøffer. Serveres med rå æggeblomme, løg, rødbede og kapers.

Sømandsbøf

De skal bruge kartoffelskræller og grøntsnit

- 450 g okseinderlår
- 10–12 kartofler
- 3 løg
- 2 spsk margarine
- 1 lys øl eller 4 dl vand og bouillionterning
- 1/2 tsk salt
- 1 knivspids hvid peber
- 1 bundt persille

Skær kødet i tynde skiver og brun det på begge sider. Skræl kartofler og løg. Skær dem i skiver på den grove snitteskive. Kartoffelskiver, løg og kød lægges lagdelt i en tykbundet gryde eller i et ildfast fad. Krydderier og væde hældes ved. Retten koges ved svag varme på kogeplade eller i ovn i ca. 45 min. ved 200 grader. Drysses med hakket persille.

Kinesergryde

De skal bruge grøntsnit

- 250 g letsaltet flæsk
- 150 g selleri
- 1/4 hvidkålshoved
- 1 porre
- 1 spsk soya
- salt, peber

Skær flæsket i tændstikstynde strimler. Selleri rives på den grove riveskive. Hvidkålen snittes på den grove snitteskive. Porren skæres i tynde ringe. Flæsket steges let og grøntsagerne tilsættes. Svitses til grøntsagerne er knapt møre. Smag til med soya, salt og peber. Serveres med løse ris.

Farseret kylling

De skal bruge kødhakker, rørerulle og kantskraber

- 1 kylling (ca. 1,2 kg)
- + kyllingeleveren
- 300 g bovflæsk
- 100 g røget skinke
- 3 skalotteløg
- 1 æg
- peber
- 1/2 dl hvidvin
- 1–2 spsk smør

Kyllingen skylles og tørres godt af med køkkenrulle. Lever, skinke, flæsk og løg hakkes og hældes i røreskålen. De øvrige ingredienser blandes i og det hele røres til fars. Fyld kyllingen med fars og sæt kødnåle i. Kyllingen steges ca. 50 min. ved 200 grader. Kog panden af og hæld skyen over kyllingen. Serveres med råstegte kartofler eller hasselbackkartofler og salat.

And i appelsinsauce

De skal bruge citruspresser og blender

- 1 and på ca 2 kg
- appelsiner til 1/4 ltr. appelsinsaft
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 250 g tomater
- 1 laurbærblad
- 1 stilk merian (eller 1 tsk tørret)
- 1 persillestilk
- 30 g mandler
- 30 g rosiner
- 2 spsk eddike
- 1 lille kop vand
- salt og peber

Pres appelsinerne. Hak mandlerne i blenderen. Anden krydres med salt og peber og kommes i en dyb stegegryde sammen med resten af ingredienserne og andekræserne. Læg låg på og lad anden snurre over svag varme 2½–3 timer eller i ovnen samme tid ved 150–160 grader.

Tag anden op og si saucen.

De kan servere denne and varm eller kold.

Varm: Skær anden for, tag så meget af fedtet fra saucen som muligt og læg andestykkerne tilbage i saucen.

Kold: Tag fedtlaget af den kolde sauce, som De serverer til den kolde and.

Kalvesylte

De skal bruge kødhakker

ca. 1 kg kalvekød med ben
1½ lit vand
1 spsk salt
6 hvide peberkorn
1 laurbærblad
1 løg

Kødet kommes i en gryde og dækkes med vand. Salt, peberkorn og laurbærblad tilsættes, læg og så løget i. Koger på svag varme (ca. 1½ time) til det er mørt. Kødet tages fra benet, afkøles lidt og køres gennem kødhakkeren. Benene lægges tilbage i bouillionen, der koges ind til ca. det halve. Suppen sies, kødet lægges i og koger op på nyt. Smag til med salt. Kødet lægges i en form og suppen hældes over. Sylten stivner i køleskab.

Leverpostej

De skal bruge kødhakker, rørerulle og kantskraber

500 g kalvelever
250 g bovflæsk
4 ansjosfileter
1/2 løg
2 æg
3/4 dl hvedemel
1½ dl kaffefløde
2 tsk salt
2 tsk væde fra ansjoser
1/2 knivspids hvid peber
1/2 knivspids peber
1 tsk merian

Skyl leveren og skær den i grove strimler sammen med flæsket. Del løget i 4 dele. Hak lever, flæsk, løg og ansjoser i kødhakker og hæld det i røreskålen. Tilsæt de øvrige ingredienser og bland til fars. Hæld farsen i 2 smurte forme og læg folie over. Leverpostejerne bages i vandbad ca. 60 min. ved 200 grader.

Fransk bondepølse

De skal bruge kødhakker, rørerulle, kantskraber og pølsehorn

1 kg magert flæskeskød
1 stort løg
2 fed hvidløg
2 bundter persille
2 tsk salt
1 tsk peber
2½ meter pølsekind

Flæskeskødet skæres i stykker. Kød, løg og persille køres gennem kødhakkeren. Farsen hældes i røreskålen. Hvidløg, salt og peber tilsættes, og farsen røres smidig. Monter pølsehornet og træk pølsekindet på. Fyld kødhakkerhuset med fars. Skindet må ikke stoppes for hårdt, og pølserne bliver lettest ensartede, hvis maskinen kører på lav-middel hastighed. Bind enderne på pølsekindet og del pølserne i ca. 15 cm længde. Bind bomuldssnor om pølseenderne. Lad pølserne ligge i køleskab natten over. Steg i ovnen i olieret bradepande ca. 30 min. ved 200 grader. Serveres med kartoffelmos og rå agurk.

Hakket leverbøf

De skal bruge kødhakker

400 g kalve- eller svinelever
4 rå kartofler
1 tsk salt
1½ knivspids peber
2 løg
2 spsk margarine
1-2 dl mælk eller fløde

Skyl leveren. Skræl kartofler og løg. Lever, kartofler og løg køres gennem kødhakkeren. smages til med salt og peber. Form farsen til bøffer og steg dem i margarine. Panden koges af med mælk eller fløde og skyen hældes over bøfferne. Serveres med kogte kartofler og hvidkålssalat.

Fiskeretter

Fiskefars (grundfars)

De skal bruge kødhakker eller blender

500 g fiskefilet
50 g margarine
1 spsk kartoffelmel
1 spsk hvedemel
2 tsk salt
hvid peber
2 æg

4 dl kaffefløde

Til garnering:

Dild, persille, rejer, muslinger eller laks

Med kødhakker: Kør fisken 2 gange gennem kødhakkeren. Fisk og øvrige ingredienser med undtagelse af fløde kommes i røreskålen og blandes til fars. Fløden hældes ved lidt ad gangen. Farsen arbejdes smidig ca. 5 min.

Med blender: Halvdelen af alle ingredienser blendes i ca. 40 sek. Farsen hældes i smurt form. Den anden halvdel blendes på samme måde og hældes ligeledes i smurt form.

Garneringen stoppes i farsen jævnt fordelt. Farsen bages i vandbad i ovn ca. 60 min. ved 200 grader. Læg folie over formen.

Fiskepaté

De skal bruge kødhakker, rørerulle og kantskraber

500 g fiskefilet
2 æg
3 spsk hvedemel
1/2 dl kaffefløde
1 dl fintstrimlet porre
1 bundt finthakket dild
1 tsk salt
1 knivspids hvid peber

Fyld:

4–5 rødspættefileter
100 g pillede rejer
1 lille dåse muslinger i vand

Kør fisken gennem kødhakkeren 2 gange. Læg den hakkede fisk i røreskålen og tilsæt de øvrige ingredienser. Rør til farsen er godt blandet. Del rødspættefileterne på langs og rul dem om rejer og muslinger. Halvdelen af fiskefarsen kommes i en smurt form. Rødspætterullerne lægges over og resten af farsen kommes over. Formen dækkes med folie, patéen bages i ovn i vandbad ca. 60 min. ved 200 grader. Patéen serveres kold med krydderurtesauce.

Janssons fristelse

De skal bruge grøntsnitte

8 kartofler
18–20 ansjosfileter
1–2 løg
væden fra ansjoserne
2 dl fløde
rasp

Skræl kartofler og løg. Halvdelen af kartoflerne og løgene rives direkte i et smurt ildfast fad. Ansjosfileterne lægges over. Riv resten af kartoflerne og løgene ovenpå. Hæld al fløden og lidt af væden fra ansjoserne ved og strø til sidst lidt rasp over. Retten bages i ovn i ca. 45 min. ved 225 grader.

Sildegratin

De skal bruge grøntsnitte

ca. 500 g sildefileter
3 løg
8 kartofler
2 spsk margarine
1 dl kaffefløde
2 spsk rasp

Silden lægges i blød i vand. Løg og kartofler skrælles og snittes på den grove snitteskive. Kartofler, løg og sild lægges lagdelt i et smurt ildfast fad. Slut med et lag kartofler. Hæld fløden ved, drys rasp på og læg margarineklatter på. Bages i ovn ca. 45 min, ved 225 grader.

Supper

Gazpacho

De skal bruge blender

4 tomater
1 grøn peber
2 fed hvidløg
1/2 skrællede agurk
1 courgette
1 løg
1 bundt persille
1 bundt purløg
1 dl olie
2 tsk vinaigre
salt, peber
5 dl vand

Tomaterne skæres i mindre stykker og koges ca. 10 min. De øvrige grøntsager skylles og renses og skæres i mindre stykker (gem lidt agurk og peberfrugt til garnering). Grøntsagerne og de øvrige ingredienser blendes i ca. 40 sek. Suppen stilles i køleskab ca. 30 min. før servering. Isterninger kan evt. lægges i. Suppen garneres med agurke- og peberterninger og serveres med brødterninger.

Oste og broccolisuppe

De skal bruge grøntsnitte

1 løg
1 pakke dybfrosset eller frisk broccoli
1 lit vand og 2 grøntsagsbouillonterninger
100 g lagret ost
salt, hvid peber
1 spsk margarine

Skræl løget og hak det i blender ca. 5 sek. Det svitses i margarine. Bouillon og broccoli tilsættes og suppen koger til broccolien er mør. Osten rives på den grove riveskive. Broccolien tages fra og den blendes i ca. 10 sek. Den hældes tilbage i bouillon og koger op. Rør osten i og smag til med salt og hvid peber.

Grøn ærtepuré

De skal bruge blender

2 pakker dybfrosne ærter
2 dl vand
1/2 tsk salt
1/2 løg
1 spsk margarine
1 1/2 spsk hvedemel
1 lit bouillon
timian, salvie

Kog ærter, salt og vand ca. 5 min. og hæld det i blender. Tilsæt løg og blend ca. 20 sek. Svits margarine og mel og spæd med bouillon. Lad det småkoge ca. 3 min. Hæld ærtepuréen ved og smag til med krydderier. Serveres med peberod.

Minestrone

De skal bruge grøntsnitte og blender

100 g røget bacon
1 løg
ca. 100 g hvidkål
1 gulerod
2 kartofler
1 porre
1 dåse flåede tomater
3 spsk olie
1 lit vand + 2 grøntsagsbouillonterninger
1 dl nudler
2 fed hvidløg
1 tsk salt
persille, timian, basilikum

Løget skrælles og snittes med hvidkålen på den grove snitteskive. Gulerod og kartofler rives på den grove riveskive. Porren skæres i strimler og tomater skæres i mindre stykker. Flæsken skæres i terninger og svitses nogle minutter i olie i en stor gryde. Grøntsager, bouillonterninger og vand tilsættes og suppen koger. Nudler tilsættes og koges med ca. 15 min. Hvidløg presses i og suppen koges yderligere 5 min. Persille, timian og basilikum blendes og drysses i suppen. Smages til med salt. Server suppen med brødterninger og reven parmesanost.

Fransk tomatsuppe

De skal bruge blender

1 kg modne tomater
2 store løg
2 fed hvidløg
50 g smør
1 æggeblomme
1 dl piskefløde
2 spsk hakket persille
1 lit vand
salt
peber

Hak løgene ca 3 sek i blender. Smelt halvdelen af smøret i en kasserolle og svits løgene let. Tilsæt de ituskårne tomater og lad dem koge indtil en karamelagtig konsistens. Tisæt vand og hvidløg og lad suppen koge ca 25 min. Hæld den i blenderen og blend til den er en fin puré. Hæld suppen tilbage i gryden og lad den koge op. Smag til med salt og peber. Hæld æggeblommen i bunden af en suppeterrin, pisk den sammen med persillen. Tag suppen af varmen, hæld fløden i og pisk kraftigt, hæld suppen over i terrinen og rør rundt så blommen blir fordelt. Serveres med flutes.

Rødbedesuppe

De skal bruge grøntsnitte

2 gulerødder
2 løg
1 pastinak
1/4 selleri
15 g margarine
1 lit bouillon
1/2 tsk salt
1/2 tsk timian
peber
4-5 kogte rødbeder
1 spsk soya
1 tsk vineddike
hakket persille

Riv gulerødder, pastinak og selleri på den grove riveskive. Skær løgene på den grove snitteskive. Svits det hele i en kasserolle i margarinen. Tilsæt bouillon, salt, timian og peber og småkog ca 10 min. Riv rødbederne på den grove riveskive. Kom rødbeder, soya og vineddike i suppen. Kog yderligere 5 min. Drys persille over og server med grovt brød.

Fransk kartoffel-porresuppe

De skal bruge kartoffelskræller og blender

4-5 kartofler
2-3 porrer
1 lit hønsebouillon
1/2 tsk salt
peber
1 dl fløde
3 spsk purløg

Skræl kartoflerne i kartoffelskrælleren. Skær dem i mindre stykker. Skær porrerne i stykker. Kog dem i bouillon til de er møre ca 20 min. Læg kartofler og løg i blenderen sammen med lidt af bouillon og purer dem til de er uden klumper. Hæld suppen tilbage i gryden og lad den småkoge lidt. Hæld fløden i og rør med en ske. Klip purløg over og server enten varm eller kold.

Fiskesuppe med safran

De skal bruge grøntsnitte og blender

2 gulerødder
2 kartofler
selleri
1 porre
2 spsk margarine
1 pakke (1/2 g) safran
1 lit vand
2 fiskebouillonterninger
400 g fiskefilet
250 g rejer med skal
1 tsk salt
1 bundt dild
1/2 dl tørt hvidvin

Grøntsagerne renses og skylles. Gulerødder, kartofler og selleri rives på den grove riveskive. Porren skæres i tynde ringe. Grøntsagerne svitses i margarine og drysses med safran. Vand og bouillonterninger hældes ved. Suppen koges op og småkoger ca. 5 min. Fiskefileterne skæres i mindre stykker og kommes i suppen, som småkoger yderligere ca. 5 min. Rejerne pilles og kommes i, og suppen smages til med salt og vin. Tilsidst drysses med fint hakket dild. Suppen serveres med flutes.

Æggeretter

Pandekager

De skal bruge hurtigpisker eller blender

2 æg
3 dl hvedemel
1/2 tsk salt
6 dl mælk
2–3 spsk margarine

Med hurtigpisker: Hæld melet i skålen og tilsæt mælken lidt ad gangen. Tilsæt salt, æg og smeltet margarine og pisk dejen godt.

Med blender: Kom alle ingredienser i blenderen og blend i ca. 30 sek. Lad dejen stå og hvile 15 min. inden pandekagerne steges.

Mimoseæg

De skal bruge blender

4 æg
1 tsk dijonsennep
1 spsk esdragon eddike
et par kviste frisk esdragon eller
1 tsk tørret
1 rødt løg
sorte oliven
2 spsk olie
salt
peber

Kog æggene så de bliver hårdkogte. Skær dem over med en skarp kniv og tag blommen ud med en teske. Hæld blommerne i blenderen sammen med sennep, vineddike, salt og peber. Blend mens De tilsætter olien lidt efter lidt til æggemassen har samlet sig til en fin mousse. Fyld de halve hvider med moussen og anret dem på et fad. Læg et esdragonblad på hvert mimoseæg. Pynt med løgringe og oliven. Server med en skive brød.

Fyldte crepes

De skal bruge hurtigpisker eller blender

1½ dl hvedemel
3 dl mælk
2 dl fløde
1/2 tsk salt
4 æg

smør eller margarine til stegning

Med hurtigpisker: Hæld melet i skålen og pisk mælken i lidt ad gangen. Tilsæt resten af ingredienser og pisk dejen godt.

Med blender: Alle ingredienser blendes i ca. 30 sek. Bag pandekagerne på begge sider og kom ca. 2 spsk fyld på hver pandekage. Fold dem i 4 eller rul dem om fyldet. Drys med reven ost og gratiner i ovnen ca. 5–10 min.

Ostesoufflé

De skal bruge grøntsnitter og hurtigpisker

3–4 dl lagret ost
1½ spsk margarine
3 spsk hvedemel
3 dl mælk
4 æg
salt, hvid peber

Riv osten på den grove riveskive. Smelt margari-
nen og rør melet i. Hæld mælken i og kog saucen
i 3 min. Tag gryden fra varmen og rør æggeblom-
merne i een ad gangen, og rør osten i. Smag til
med salt og peber. Hviderne piskes til hårdt skum
med hurtigpiskeren. Hviderne vendes forsigtigt i
den afkølede oste-æggemasse. Massen hældes i
et smurt ildfast fad med høje sider. Bages i ovn
ca. 40 min. ved 175 grader og serveres med det
samme.

Saucer

Mayonnaise

De skal bruge blender

1 æg
2 tsk dijonsennep
1 knivspids salt, hvid peber
1/2 spsk vinaigre
2 dl olie

Æg, sennep, vinaigre og krydderier blendes i ca. 5 sek. Olien tilsættes langsomt, mens blenderen går (det lille låg fjernes). Blendes til mayonnaisen er blevet tyk. Den kan bruges som grundsauce til forskellige mayonnaisesaucer.

Tips: Skiller mayonnaisen kan den reddes. Man begynder blot forfra med en æggeblomme i blenderen og tilsætter så den skilte mayonnaise lidt ad gangen.

Olie-eddike dressing

De skal bruge blender

1 dl olie
1/2 dl vinaigre
1 knivspids salt
peber

Alle ingredienser kommes i blenderen og blendes i 5–10 sek.

Dressingens kan også smages til med løg, hvidløg, krydderurter eller krydderier.

Dressing til kold kartoffelsalat

De skal bruge blender

6 spsk vinaigre
1 tsk salt
1/2 tsk hvid peber
1 tsk sennep
1/2 knivspids cayennepeber
1 knivspids sukker
2 løg
1 1/4 dl olie

Skræl løgene og del dem i to dele. Kom alle ingredienserne i blenderen. Blend i 10–15 sek. Dressingen hældes over kolde kogte kartoffelskiver og skal trække ca. 30 min.

Aioli

De skal bruge blender

6 fed hvidløg
saft af 1/2 citron
2 æggeblommer
salt, hvid peber, cayennepeber
2 1/2 dl olivenolie

Hvidløg, æggeblommer og krydderier kommes i blenderen og blendes i 10–15 sek. Olien tilsættes langsomt (fjern det lille låg i blenderlåget), mens den arbejder. Sauce blendes til den bliver tyk. Serveres til fiskesuppe, salater, kartofler og andre kogte grøntsager.

Hollandaise

De skal bruge blender

150 g smør
3 æggeblommer
2 spsk tør hvidvin
cayennepeber, citronsaft

Skil æggene og hæld blommerne og hvidvin i blenderen. Blend i ca. 30 sek. Smelt smørret og hæld det langsomt i blenderen (gennem det lille hul i låget), mens den arbejder. Smag sauce til med peber og evt. citronsaft. Serveres til kogt eller stegt fisk eller til kogte grøntsager.

Tips: Skiller sauce – start forfra med en æggeblomme i blenderen og tilsæt så den skilte sauce lidt ad gangen, mens blenderen går.

Gravlakssauce

De skal bruge blender

3 spsk sennep (ikke sød)
1 spsk sukker
1 knivspids salt
1/2 knivspids hvid peber
1 spsk vinaigre
1 bundt dild
1 dl olie

Dilden hakkes i blender. Sukker, krydderier, vinaigre og dild kommes i blenderen. Blendes i ca. 10 sek. Olien tilsættes gennem hullet i blenderlåget i en tynd stråle. Sauce serveres til gravad laks og til krabber.

Krydderurtesauce

De skal bruge blender

- 1 løg
- 2 spsk margarine
- 1 spsk hvedemel
- 1½ dl fiskebouillon
- 1 dl kaffefløde
- salt, hvid peber
- 2 æggeblommer
- 1 bundt persille
- 1 bundt dild
- 1 bundt purløg

Det skrællede løg blendes 4 sek. Svits margarinen og kom det hakkede løg ved (må ikke brune). Tilsæt mel og spæd med fiskebouillon og fløde. Krydderurterne hakkes i blenderen, og tilsættes sauce. Tilsidst tilsættes æggeblommerne een ad gangen. Sauce er velegnet til kogt fisk eller fiskepatéer.

Avocadosauce

De skal bruge blender

- 2 stk avocado
- salt, peber
- saft af 1/2 citron
- 3 spsk piskefløde

Skrab kødet ud af avocadoerne og kom det i blenderen sammen med de øvrige ingredienser. Blend i ca. 30 sek. til sauce bliver tyk. Avocadosauce er velegnet til grøn salat med fisk og skaldyr.

Pesto

De skal bruge blender

- 1 bundt frisk basilikum eller
- 1 tsk tørret
- 1 bundt persille
- 50 g valnødder
- 2 fed hvidløg
- 50 g parmesan ost (revet)
- 1½ dl olivenolie
- 1/2 tsk salt

Krydderurterne blendes fint (hæld lidt i ad gangen gennem hullet i blenderlåget). Stop blenderen og tilsæt resten af ingredienserne. Blend i ca. 30 sek. Sovsen hældes over nykogt spaghetti, og retten serveres rygende varm.

Barbecuesauce

De skal bruge blender

- 1 løg
- 2 spsk olie
- 1 dl chilisauce
- 1 spsk fransk sennep
- 1 spsk vinaigre
- 1/2 tsk salt
- 1–2 fed hvidløg
- peber, esdragon

Det skrællede løg deles i 4 stykker og kommes i blenderen sammen med de øvrige ingredienser. Blendes i ca. 30 sek. Server sauce til grillede retter, eller anvend den til pensling af kød inden det grilles.

Råcreme

De skal bruge hurtigpisker

- 2 æggeblommer
- 2 spsk sukker
- 2 dl piskefløde

Pisk æggeblommer og sukker hvidt og luftigt. Fløden piskes til flødeskum som forsigtigt vendes i æggemassen. Smages til med vanille, sherry, likør eller cognac. Server råcremen til pie'er, tærter eller frugt.

Dessерter

Chokolademousse

De skal bruge blender og hurtigpisker

200 g mørk chokolade
4 æg
1 spsk cognac
1 dl piskefløde

Bræk chokoladen i mindre stykker og læg den i blenderen sammen med æggeblommerne. Blendes til chokoladestykkerne er helt opløste. Tilsæt cognac. Pisk æggehviderne stive og vend dem forsigtigt ned i chokoladeblandingen. Moussen hældes i portionsskåle og stilles i køleskab. Straks inden servering piskes fløden til flødeskum og anvendes til garnering.

Ingefærfromage

De skal bruge hurtigpisker

2½ dl piskefløde
2 æg
5 spsk sukker
3 spsk finthakket syltet ingefær
5 blade husblas

Pisk fløden og æggehviderne hver for sig. Pisk æggeblommer og sukker hvidt og skummende og tilsæt den hakkede ingefær. Husblasen smeltes i vandbad og hældes i sukker-æggeblommeblandingen. Vend forsigtigt de stift piskede hvider i æggemassen. Hæld fromagen i portionsglas og stil den i køleskab ca. 1–2 tim. før servering. Fromagen pyntes med finthakket ingefær eller mandelflager.

Sorbet

De skal bruge blender

1 pakke dybfrosne bær
1½ dl mælk

Kom de frosne bær i blenderen og tilsæt mælken. Blendes i 10–15 sek. Kom sorbet i portionsglas og server med det samme.

Æbletærte

De skal bruge grøntsnitte

180 g hvedemel (3 dl)
125 g margarine
3–4 spsk koldt vand

Fyld:

4 æbler
2 spsk sukker
2 spsk smør

Margarinen smuldreres i melet. Vandet tilsættes og dejen æltes let sammen og stilles i køleskab mindst 1 time. Rul dejen ud til en tynd bund, prik den med en gaffel og forbag den på usmurt plade ca. 10 min. ved 225 grader. Skræl æblerne, del dem og snit dem på den grove snitteskive. Æblerne lægges taglagt på tærtebunden, pensles med smør og drysses med sukker. Tærten bages ca. 15 min. ved 225 grader. Serveres med piskefløde eller creme fraiche.

Variation på æbletærte

De skal bruge grøntsnitte og hurtigpisker

Dej til tærtebund (som ovenfor)

Fyld:

100 g hakkede mandler
2 æg
1½ dl sukker
50 g smør

Beklæd en tærteform med tærtedejen og prik med en gaffel. Forbag ca. 10 min. ved 225 grader. Æblerne skrælles og rives på den grove riveskive direkte på tærtebunden. Reven mandel drysses over æblerne. Sukker, æg og smør piskes hvidt og skummende og hældes over. Bages ca. 20 min. ved 200 grader.

Drinks

Milkshake

De skal bruge blender

4 dl mælk

1/4–1/2 lit is

frosne bær, frugt, syltetøj eller chokolade

Blend alle ingredienser i 15–20 sek. Serveres i høje glas.

Milkshake med kaffesmag

De skal bruge blender

2 dl stærk kold kaffe

1/2 lit vanilleis

1 dl mælk

reven mørk chokolade

Kaffe, is og mælk blendes 15–20 sek. Hæld milkshaken i glas og drys med reven chokolade.

Æblemælk

De skal bruge blender

4 dl mælk

4 spsk æblemos

5 dl vanilleis

Læg alle ingredienser i blenderen. Blend på høj hastighed 15–20 sek. Server i høje glas med sugerør.

Electroluxymer

De skal bruge blender

5 dl kold ymer

2 spsk sukker

reven skal af 1/2 citron

Hæld ymer og sukker i blenderen, blend på høj hastighed i 15–20 sek. Server i glas og pynt med reven citronskal.

Solbærmælk

De skal bruge blender

4 dl mælk

1 dl solbærsaft

5 dl vanilleis

Læg alle ingredienser i blenderen. Blend på høj hastighed i 15–20 sek. Server i høje glas.

Citrondrik

De skal bruge blender

1 citron

7 dl vand

2 spsk sukker

Skyl citronen i varmt vand. Citron, vand og sukker blendes i 30–40 sek. Drikken sies og serveres med isterninger.

Appelsindrink

De skal bruge blender

3 dl appelsinjuice

2 spsk citronsaft

2 æggeblommer

1 spsk sukker

Hæld alle ingredienser i blenderen. Blend på høj hastighed i 15 sek. Server i høje glas.

Æggetoddy

De skal bruge hurtigpisker

4 æggeblommer

4 dl sukker

15 cl sherry, whisky eller appelsinsaft

7 dl kogende vand

Æggeblommer og sukker piskes på høj hastighed i ca. 5 min. Tilsæt de øvrige ingredienser og server drikken med det samme.

Gin-Fizz

De skal bruge blender

5 cl gin

saft af en citron

2 tsk flormelis

1 dl sodavand

Hæld alle ingredienser i blenderen. Blend på høj hastighed i 5–10 sek. Hæld op i glas og server.

Syltetøj

Appelsinmarmelade

De skal bruge kødhakker

1 kg tyndskallede appelsiner
1 grapefrugt
1 citron
4 dl vand
1 kg sukker
2–3 tsk citronsyre

Vask og skyl frugten i varmt vand. Skær den i både, og kør disse gennem kødhakkeren og direkte ned i en kasserolle. Tilsæt vandet og lad det koge under låg i 20–25 min. Tilsæt sukker og lad det koge uden låg i 20–25 min. Rør citronsyren ud i lidt af marmeladen og hæld det i resten.

Abrikosmarmelade

De skal bruge blender

250 g tørrede abrikoser
5 dl vand
2½ dl sukker

Sæt abrikoserne i blød i vand natten over. Giv dem et opkog og hæld sukkeret i. Det hele blendes i 40 sek.

Råsyltede tyttebær

De skal bruge rørerulle og kantskraber

1 kg tyttebær
500 g sukker

Kom tyttebær i røreskålen. Knus de rå bær med rørerullen, lad maskinen køre på lav hastighed. Rørerullen fjernes og kniven fastgøres. Tilsæt sukker og lad maskinen køre indtil sukkeret er opløst. De råsyltede bær hældes på glas og opbevares koldt.

Æblemos

De skal bruge kødhakker med frugtpresser

De skyllede æbler skæres i både og koges møre i vand. De moses ved høj hastighed. Æblemosen koges derefter med sukker (ca. 300 g pr. kg æbler) og hældes på glas. Mosen kan også fryses.

Hybenmos

De skal bruge kødhakker med frugtpresser

3 kg hyben (rå)
1 lit vand

Skyl og klip frugterne. Kog dem møre (ca. 30–40 min). Moses ved høj hastighed og smages evt. til med lidt sukker. Indfryses i passende portioner.

Ribs- og stikkelsbærmose

De skal bruge kødhakker med frugtpresser

Ribs og stikkelsbær skylles og klippes. Moses ved høj hastighed og smages evt. til med sukker. Beregn ca. 300 g sukker pr. 1 kg mos. Indfryses i passende portioner.

Tomatpuré

De skal bruge kødhakker med frugtpresser

Modne tomater skylles og skæres i skiver. Moses ved høj hastighed. Frys tomatpuréen i passende portioner. Velegnet til suppe, sauce og gryderetter.

Electrolux

Electrolux AB
Lilla Essingen
105 45 Stockholm
Tel 08-738 60 00

Electrolux

Electrolux Industrier A/S
Spireaveien 14
0510 Oslo
Tlf (02)63 55 00

Electrolux

Electrolux Husholdningsapparater A/S
Lundtoftevej 160
2800 Lyngby
Tlf 45 87 70 88

Electrolux

OY Electrolux Kotitalouskoneet AB
ELECTROLUX
Teollisuuskatu 1 aA
00510 Helsinki
Puh (90)77 001

