



Nr. 1 Böcklingsallad

en piffig, lättillagad sallad.
Mamsell Kron lämnar recept:



Böcklingsfilter läggs på fat, överströs rikligt med hackad dill och gräslök. Därefter övergjuets det hela med Reymersholms Salladsås.

Ett tacksamt sätt att tillreda böckling.
Försök själv med

REYMERSHOLMS SALLADSÅS

en färdig sås av vinaigret-
tety. 1/1-fl. å 0:95 och
1/2 fl. å 0:55.

Denna Salladsås, som dessutom kan användas till grönsallad och andra oljekarvande sallader, kan Ni även själv lätt och behändigt tillreda med

REYMERSHOLMS KRONOLJA

matoljan till allt och för alla.

Följ denna annonserie. Förvara an-
nonseren i Eders receptsamling.

REYMERSHOLMSUTRUSTA ERT HUSHÅLL



MAT FÖR VECKAN

(Eftertryck förbjudes.)

MATORDNING

Den 24—30 mars 1935

SÖNDAGEN den 24 mars.

Lunch: Smör, bröd, ost, inlagd sill. Omelett med ärtor. Parisersmörgåsar. Kaffe eller te, solskenskaka.

Midag: Stekt späckad oxfilé med svamp, stekt potatis och morötter. Haricots-verts med rört smör. Apelsintårta.

Solskenskaka.

3 ägg, 3 dcl. socker, 2 dcl. skirat smör, 3 dcl. vetemjöl, 50 gram skällad grovt hackad mandel.

Beredning: Socker och ägg röres kraftigt tills smeten blir pösig, varefter det skirade men avsvalnade smöret nedröres. Mjölet siktas och tillsättes sist, smeten slås i en smord och brödbeströdd gjutjärnsanna eller rund form och gräddas i medelvarm ugn. Då kakan är knappt halvgräddad strös mandeln över och kakan gräddas färdig.

Stekt späckad oxfilé med svamp.
(För 6 pers.)

1 1/4 kg. oxfilé, 50 gram rökt späck, 1/2 msk. salt, 1/4 tsk. vitpeppar, 1 msk. smör, 1 lit. kokande buljong eller vatten, 1 kkp. konserverad svamp, 2 msk. smör. Sås: 1 msk. fett av stekskyn, 2 msk. vetemjöl, 6 dcl. steksky, 2 msk. god tomatpuré, salt, socker, vitpeppar.

Beredning: Oxfilén, som bör vara väl hängd, späckas i täta rader med späcket skuret i fina strimlor. Smöret brynes i en upphettad stekgryta, häri lägges filén ned och brynes på alla sidor. Då den är väl brynt beströs den med salt och vitpeppar och spådes med kokande buljong eller vatten och svampspad i små portioner. Filén får sedan småsteka med tätt slutande lock tills den är mör eller omkr. 1/2 tim. Under tiden användes och spådes den då och då. Filén skäres upp i vackra skivor och lägges upp på varmt serveringsfat. Svampen stekes i smöret och spådes då den är stekt med något av stekskyn. Den hålles sedan upp över köttet på fatet.

Till säsen silas och skummas stekskyn, mjölet fräses i det feta, tompurén och skyn tillsättes och säsen får koka 10 min., varefter den avsmakas. Den bör vara mörk, tunn och väl avsmakad.

Apelsintårta.

4 ägg, 200 gram socker, 75 gram potatis-
mjöl, 75 gram vetemjöl. Kräm: 2 ägg, 2

LAVATORS

Nya Hemtvtmaskin

REKORD

Modell 1935

av förkromad koppar.

Kr. 68:—



Nästa gång Ni har tvätt hemma, se till att Ni har Lavators tvätthjälper. Typ K 3 av förkromad koppar. Tvättkostnad endast 5 öre per kg. Begär broschyr.

A.-B. LAVATOR,

Utställning: STOCKHOLM.
Grevturgatan 10. Tel. 60 73 28. 60 73 29.

Barnen

äro förtjusta i



Frälsningsarméns

KAKAO

Begär det hos Eder handlande

I parti och minut från

FRÄLSNINGSSARMÉNS
HANDELSDEPARTEMENT
STOCKHOLM ÖSTERMALMSGATAN 71



Ett smörgåsbord är
inget smörgåsbord utan
Fyrtornets Mayviar

Fyrtornet har gjort en ny raffinerad
inläggning — Mayviar med dill. Den
är av kaviartyp, men inlagd på
ett aldeles nytt sätt — ett sätt
som ger den en så mild och fin
smak att alla tycka om den, även
de som icke brukar äta kaviar.

Pris per burk med
Fyrtornets snabböppnare

45
ÖRE

obs!

En värdefull receptsamling "10 ut-
sökta smörgåsar med Fyrtornets
Mayviar" gratis med varje burk.