

Utdrag ur

DET BRANDGULA KARTOTEKET

Recept med smak av sjuttital ur
Lotta och Christian Sjögrens arkiv

ISBN 91-975653-2-6, Trombone, 2008.

Köp boken här:

www.trombone.se/books.html#brandgula

Trombone

Prosa. Lyrik. Epifysik. Experimentell litteratur.

MAT	Broccolisoppa med ostsmak
	Fiskgryta med purjo och tomat
	Flygande Jacob
	Fläskfilé med curry och banan
	Fondue
	Herdepaj
	Italienska köttbullar
	Kycklingpaj i långpanna
	Långpannepizza
	Nasigoreng
	Orientalisk fläskgryta
	Orientalisk räkurry
	Piccata Milanese
	Rosa potatissallad
	Senapssill à la Jonas
Tomatströmming	
BRÖD	Rosenbullar
	Svampbröd
GODSAKER	Annikas mormors gräddglass
	Cheesecake à la Pia
	Chokladfavoriten
	Majs apelsinmarmelad
	Ruths hovdessert
ANNAT	Apelsinlikör 44:an
	Bröderna Sjögrens salladsdressing
	Play-do

EN HÖGST PERSONLIG RECEPVSAMLING

Vi ville mångfaldiga några av de äldsta och flitigast använda recepten i vårt kära gamla brandgula kartotek. Recepten har vi ursprungligen fått från släktingar, vänner och grannar via handskrivna papperslappar.

Receptinsamlingen föregicks ofta av en kulinarisk upplevelse i kollektiv anda. De här rätterna lagade vi flitigt när barnen var små men de varvades förstås med hederlig husmanskost och med populära halvfabrikat som blodpudding, fiskbullar, fiskpinnar, torskrom och korv i alla former. Husmanskosten klarade vi tack vare Wezätas vita kokbok som även den har sett sina bästa dagar.

Det brandgula kartoteket används fortfarande trots att det alfabetiska registret sedan länge är söndertrasat och många av recepten är knappt läsbara.

Illustrationerna har vi hämtat ur andra gömmor från samma tidsepok som recepten – barnens teckningar, fotografier tagna med diverse kameror och några knappar ur Lottas samling.

KYCKLINGPAJ I LÅNGPANNA

Pajdeg:	Fyllning:	Ostsås:
1 l dl mjöl	1 kyckling	4 1/2 msk mjöl
1 tsk salt	2 hg bacon	4 msk smör
450 g smör	3 hg champinjoner	4 1/2 dl mjölk
2 små ägg	4 lökar	1 dl grädde
1 1/2 dl vatten	4 paprikor	4 dl riven ost
	2 dl ris (kokas)	salt
		peppar
		paprikapulver

Täck en smord långpanna med 2/3 av pajdegen (kavla).
Stek och blanda ihop ingredienserna till fyllningen.
Gör ostsåsen, blanda med fyllningen och håll allt i pajskalet.

Kavla ut ett lock av resten av degen, täck över pajen och pensla med ägg.

Grädda pajen i 200°, 30 minuter.

ANNICAS MORMORS GRÄDDGLASS

3 stora ägg
6 msk socker
3 dl vispgrädde
2 tsk vaniljsocker

Chokladsås:

1 dl kakao
1 dl socker
½ krm salt
1 dl vatten

Vispa äggen med sockret till en vit och pösig massa.

Vispa grädden och smaksätt med vaniljsockret.

Blanda samman och frys in.

Rör ihop ingredienserna till chokladsåsen i en kastrull och sjud någon minut.