



## Meny

- Aperitif    Jägarrullar  
              Dryck: Lingondricka med studs
- Förrätt     Sillsmörgås  
              Dryck: Åbro öl och Herrgårdsaqvavit
- Varmrätt   Kåldolmar  
              Dryck: Öl och svagdricka
- Dessert    Katrinplommonsufflé  
              Dryck: Ramlösa
- Kaffe      Hjortronbakelse  
              Dryck: Kaffe, té, punsch



## **Lingondricka med studs**

(gammalt fornnordiskt recept)

- Späd ett paket lingondricka med 4 dl vatten
- Tillsätt en matsked socker och rör om väl till det har löst sig
- Därefter ihälles 2 dl sprit
- Smaka av och söta ev. mer allt efter smak eller öka på promillehalten vid behov.
- Serveras kylskåpskallt

## **Jägarrullar**

(Tjuvjägargodis från lapplandet)

- Vispa grädden och blanda med riven pepparrot. Smaka av lämplig styrka.
- Bred blandningen på tunnbröd
- Lägg därefter på det rökta renköttet
- Rulla ihop tunnbrödet och skär i bitar med vass kniv.
- Serveras ev. med tandpetare



## **Sillsmörgås**

Bred smör och skiva på tunna skivor av kavring.

Koka potatis och ägg

Skiva den svalnade potatisen och hacka äggen och fördela på bröden.

Lägg på sillbitar, toppa med gräddfil, rödlök och stenbitsrom samt gräslök.

Servera med öl och nubbe därtill.

Åbro + Herrgårds Aqvavit.

Bilder saknas.



**Sverige**  
Hos Inger och Pekka Björk – Brunström  
7 november 1998

---

## **KÅLDOLMAR**

Dryck: Öl, svagdricka.

Recept saknas.



## **KATRINPLOMMONSUFFLÉ**

4 pers.

4 dl vatten  
200 gram katrinplommon  
4 äggvitor  
 $\frac{3}{4}$  dl. socker  
vispgrädde till servering

Koka plommonen i vattnet ca 5 min.  
Kärna ur dem och hacka dem fint.  
Vispa äggvitorna till hård skum.  
Blanda försiktigt ägavita, katrinplommon och socker.  
Lägg smeten i en väl smord ugsäker suffléform.  
Grädda i 150 grader i 45 minuter.  
Öppna inte ugnsluckan förrän på slutet.  
Servera omedelbart, annars sjunker den.

Bjud vispad grädde till.

Bild saknas.



## BAKELSE MED HJORTRON

ca 15 st

150 g smör  
3 ägg  
3 dl socker  
3 dl vetemjöl

### Garnering

2 dl vispgrädde  
djupfrysta hjortron  
1½ dl fläderblomssaft  
2 blad gelantin

1. Smält smöret och låt det svalna. Vispa ägg och socker poröst.  
Rör ner mjölet och det avsvlnande smöret.
2. Fyll små formar till 2/3 med smeten. Grädda i 225° i 10-12 minuter.  
Låt svalna.
3. Lägg hjortron i mitten på varje bakelse.
4. Lägg gelantinbladen i kallt vatten en stund. Krama ur dem och smält dem i saften.  
Låt blandningen stå tills den är trögflytande. Skeda blandningen över hjortronen. Garnera med vispgrädde.

Servera gärna punsch till.

