

VIII

ENKLA FISKRÄTTER

AV

AINO ARTUKKA

N:o 8

FISKERIFÖRENINGEN I FINLAND

HELSINGFORS 1919
STATSRÅDETS TRYCKERI

INNEHÅLL:

1. Rätter av färsk fisk.	
1. Kokt fisk.....	1
2. Strömmings- och potatisstuvning.....	2
3. Ungstekta färsk strömming och mjuka.....	2
4. Ättiksfisk.....	3
5. Halstrad fisk.....	3
6. Stuvad abborre.....	4
7. Kokt nors.....	4
8. Stekt nors.....	4
9. Stuvning av fiskinnamäte.....	5
2. Rätter av saltfisk.	
10. Kokt salt strömming.....	5
11. Skomakar lax.....	6
12. Strömmingslåda.....	6
13. Kokt salt strömming med rotfrukter.....	7
14. Pudding av salt fisk.....	7
15. Strömmingsrullader.....	8
16. I papper stekt sill.....	8
17. Kokt sill.....	9
18. Stekt sill.....	9
19. Sillbullar.....	9
20. Sillmjölkepudding.....	10
21. Saltfisksoppa.....	10
22. Potatis- och sillsoppa.....	11
23. Sillsås med helkokt potatis.....	11
24. Omtyckt frukosträtt i skärgården.....	11
3. Rätter av torrfisk.	
25. Fisksoppa.....	12
26. Stekt torrfisk.....	13
27. Stuvad torrfisk.....	13
28. Fiskpudding.....	14
29. Fiskbullar.....	14
30. Fisksås.....	15
31. Klippfisksoppa.....	15
32. Kokt klippfisk.....	16

Enkla fiskrätter.

1. Rätter av färsk fisk.

Fisken bör slaktas genast efter upptagandet ur vattnet. Sälunda undvikas onödigt djurplågeri, fisken håller sig god och smaklig. Den köpande allmänhetens åsikt ställer visserligen i de flesta fall hinder för ett dylikt förfarande, men därtill bör man dock sträva i varje fall.

Nyss död fisk igenkännes på följande egenskaper: frisk färg, fjällens naturliga glans, köttet är hårt och kännes fast, då man berör det med fingrarna, ögonen äro klara och gälarna slemfria, grannröda till färgen. Fisk, som längre tid varit död, är kläbbig, köttet mjukare, ögonen skumma, gälarna slemmiga och ljusa. Hos strömmingen bliva ögon och gällock röda, då den börjar förfaras.

Då död färsk fisk lämnas liggande i högar, ljusnar färgen på beröringsytorna. Mången anser dylik ljusfläckig färsk fisk mindre god. Fisken bibehåller sin naturliga och läckra färg, om den genast efter slaktandet för ett par timmar upphänges å skuggig plats.

Fisk bör handhas varsamt, den får icke slängas och obehörigt omröras, ej håller radas ovanpå varandra. Fisk får varken före eller efter rensningen blötas i vatten, utan rensad fisk sköljes snabbt i friskt vatten.

1. Kokt fisk.

För kokning avsedd fisk bör vara absolut färsk. Vid kokningen användes blott litet vatten, emedan från fisken,

i följd av dess rikliga vattenhalt, avsöndras vätska vid kokningen. Finnes av fisken något så när rikligt i kokkärlet, får den på långt när icke täckas av vatten. Salt, vilket ilägges kokvattnet före fisken, bör användas rikligt, emedan fisken i annat fall lätt sönderkokar. Fisken bör ovillkorligen koka tillräckligt länge, d. v. s. tills fenorna lätt lossna, emedan fisken annars får obehaglig smak och är ohälsosam att förtära. För de flesta fiskslag tillredes såsen av det spad, vari den kokat, och bör spadet vara åtminstone så saltigt, att i såsen vid tillredningen icke behöver ökas salt. Om icke, kännes själva fisken smaklös i följd av för litet salt.

Fisk kan utmärkt väl kokas tillsammans med skalad potatis, varvid fisken placeras ovanpå potatisen. Sålunda blir potatisen särdeles smaklig och ingen sås behöver tillredas. På detta sätt tillredes även s. k. „strandfisk”, som saltas så sparsamt, att även spadet är ätbart. Som avredning användes smör.

2. Strömmings- och potatisstuvning.

600 gr färsk strömming.

$\frac{1}{2}$ ltr. potatis.

100 gr. fläsk.

3 mtsk. mjöl.

8 dcl. mjölk eller vatten.

1 lök.

1 mtsk. salt.

Fisken rensas och sköljes, varvid ryggben och stjärt avlägsnas. Potatisen skalas och skäres i skivor. I en järngryta radas varvtals potatis, strömming, fläsk och kryddor, sista varvet potatis. Mjölet blandas i spadet, som hälls i grytan över det övriga. Grytan ställes över elden och får sakta koka, tills potatisen är mjuk. Serveras kryddad med ättika.

3. Ugnstekt färsk strömming och mujka.

Fisken rensas och sköljes. 1 dcl. rågmjöl blandas med 1 mtsk. salt. Fisken rullas i denna blandning. Ugnspannan

smörjes, fisken radas däri och överst tillsättes litet smör. Stekes färdig i ugn. Serveras till potatis eller spenat. Detta är en kännbar inbesparing av fett.

4. Ättiksfisk.

1 kg. färsk fisk (strömming, mujka, abborre, gädda, gös m. m.)

1 dcl. rågmjöl.

1 mtsk. salt.

3 mtsk. fett, svag ättika, sill, lagerbärsblad, kryddpeppar.

Fisken rensas; större fisk klyves jäms med ryggraden och skäres därefter i bitar. Mjöl och salt blandas, varefter fisken rullas i blandningen. I en upphettad stekpanna ilägges fett, och sedan det brynts, radas däri fisken samt stekes över jämn eld brun å vardera sidan. Fisken får kallna, varefter den radas i kärl varvtals med kryddor. Ättika hälls över, så att den täcker fisken. Sålunda tillredd fisk kan förvaras i veckor. Norsen, sålunda tillredd, är särdeles smaklig.

5. Halstrad fisk.

Färsk strömming torkas (inälvorna uttagas icke och fisken sköljes icke) samt halstras färdig på kol. Cirka en kaffekopp kokande vatten och 1 mtsk. salt blandas samt hälls het över fisken. Rätten får stå en god stund. Serveras till potatis. Då fisken varken rensas eller sköljes, håller den sig betydligt smakligare än i motsatt fall.

I brist på glöd stekes fisken på samma sätt orensad i panna utan fett. Fisken radas i het panna och får stekas orörd tills den styvnat så, att den lätt lossnar från pannan. Stekes på vardera sidan. Fuktas med saltlake som halstrad fisk.

Halvsalt (d. v. s. cirka en dag i salt legad fisk) halstras på samma sätt som färsk, men fuktas blott med kokande vatten efter halstringen.

På detta sätt kan tillredas all slags fisk, men synnerligast mört, abborre, gädda, mujka och strömming.

6. Stuvad abborre.

1 kg. abborre
1 mtsk. smör.
2 „ korn- eller vetemjöl
 $\frac{3}{4}$ „ salt.
Lök eller gräslök efter smak
6 del. vatten.

Fisken fjällas, rensas och sköljes. Kittel- eller grytbotten smörjes, fisken, kryddorna och mjölet radas varvtals. Överst hålles varmt vatten. Får saktat koka, tills fisken är mjuk, men får ej sönderkoka. Spadet bör vara simmigt.

På samma sätt stuvast gädda, braxen m. m. Större fisk skäres i bitar, innan den nedlägges i grytan.

7. Kockt nors.

1 $\frac{1}{2}$ kg. stor nors
2 mtsk. vetemjöl.
1 „ gräslök.
10 st. kryddpeppar
 $\frac{3}{4}$ ltr. mjölk.
2 mtsk. smör eller fett
Salt efter smak.

Fisken rensas, sköljes och får avrinna, varefter den radas varvtals i smort kokkärl med kryddor emellan. Varm mjölk hålles över fisken, som får koka på saktat eld under lock i 1 timmes tid. Lyftes försiktigt på fat. Serveras till potatis.

Iakttagas bör, att såväl från nors som mört simblåsan omsorgsfullt avlägsnas vid rensningen; annars få dessa fiskar bäst smak.

8. Stekt nors.

Denna rätt tillredes på samma sätt som stekt fisk överhuvudtaget. Norsens egendomliga lukt avlägsnas sålunda, att fisken därförinnan får ligga i svagdricka i 2 timmars tid.

9. Stuvning av fiskinnanmäte.

Våren gjord fisklever, rom och mjölke kokas i spad, cirka i ltr. vatten och $\frac{1}{2}$ del. salt, i cirka 20 minuter, skäras i bitar och nedläggas i smord form, varefter över dem hålles följande sås:

2 mtsk. smör.
2 „ mjöl.
2 del. mjölk.
1 mtsk. kallt vatten.
Salt.
1 mtsk. persilja.

Smöret och mjölet fräses, mjölken ihålles och blandningen får koka upp på nytt. Därefter tillsätts vattnet och persiljan, som bör vara finhackad.

2. Rätter av saltfisk.

10. Kockt salt strömming.

Salt strömming sköljes och kokas i vatten några minuter samt serveras till helkockt potatis och löksås.

På samma sätt kokas all slags saltfisk, såsom abborre, mört, torsk, gädda m. fl.

Löksås tillredes på följande sätt:

2 medelstora lökar.
2 mtsk. fett eller 1 mtsk. smör.
2 „ mjöl.
 $\frac{1}{2}$ ltr. mjölk.
Salt efter smak.

Löken skalas och finhackas. Smöret eller fett smältes, däri blandas mjölet och löken. Mjölken tillsättes småningom. Får koka i cirka 10 minuter. Smaksättes med salt.

11. Skomakarlax.

Salt strömming blötes i kallt vatten. Huvud, stjärt och ryggben avlägsnas. Strömmingen radas i porslins- eller glasskär, på varje rad strös i fina strimlor skuren lök och fin kryddpeppar. Vanlig matättika hälls över fisken, som serveras efter omkring en timmes förlopp till helkockt potatis.

På samma sätt tillredes sill, men denna flås och skäres i bitar. Även sämre sill blir smaklig, tillredd på detta sätt.

12. Strömmingslåda.

200 gr. strömming.
600 „ potatis.
3 kaffekoppar mjölk.
2 mtsk. mjöl (eller 1 ägg).
1 lök.
1 tesked fin kryddpeppar.

Salt strömming vattenlägges föregående kväll. Potatis skalas och skäres i skivor. Från strömmingen avskiljas stjärt, huvud och ryggben, en form smörjes med fett, varefter i den radas varvtals potatisskivor och strömming, som kryddas med lökskivor och fin kryddpeppar. Överst potatis. Mjöl och vetemjöl (eller ägg) hälls i formen så, att potatisen är väl täckt. I händelse tillgång finnes på fett eller smör att sätta i små klimpar på potatisen, förbättras smaken betydligt. Stekes i ugn i cirka 1 timmes tid eller tills potatisen kännes helt mjuk.

I stället för strömming kan användas vilken saltfisk som helst. Fisken vattenlägges och skäres i tunna skivor. Huvudet på större fisk sönderskäres och innanmätet användes till denna rätt kanhända förmånligare än i någon annan.

13. Kokt salt strömming med rotfrukter.

10 strömmingar.
1 stor morot.
1 palsternacka.
1 ltr. kålrot.
6 potatisar.
1 lök.
2 mtsk. rågmjöl.
1 ltr. vatten.

I en smord gryta lägges en del av de rengjorda, i bitar skurna rotfrukterna, överst potatisen och den i bitar skurna fisken samt resten av rotfrukterna ovanpå fisken. Mellan varven strös mjöl och finhackad lök. Vatten tillsättes och stuvningen får koka färdig på sakta eld.

På samma sätt användes även färsk strömming, men då bör salt tillsättas efter behov. Även salt sill kan användas i stället för strömming.

14. Pudding av saltfisk.

250 gr. okokt saltfisk eller $\frac{1}{4}$ ltr. kokt hackad fisk.
1 kaffekopp risgryn.
2 kaffekoppar vatten.
3 „ mjölk.
1 à 2 ägg (icke absolut nödvändigt).
1 mtsk. smör eller fett.
Fin vitpeppar cirka $\frac{1}{4}$ tsk.

Fisken vattenlägges dagen förut. Den kokas och får kallna, benen avlägsnas och fisken finhackas. Grynen rensas och sätts på elden i kallt vatten. Då det kokar, hälls mjölken uti. Grynen kokas nästan mjuka, fettet lägges och gröten får kallna. En form smörjes, i den kalla gröten blandas den hackade fisken, kryddorna och det vispade ägget.

Blandningen hälls i formen samt gräddas i god ugnsvärme. Serveras som sådan eller med någon fisksås.

Till denna rätt användes all slags saltfisk, såsom strömming, mört, abborre, torsk, mujka m. fl. Det läckraste är salt lax. Härtill lämpa sig även utmärkt lutfiskrester samt den f. n. i handeln befintliga klippfisken.

15. Strömmingsrullader.

Det mesta saltet blötes ur strömmingen och benen avlägsnas. Litet fin kryddpeppar strös på köttsidan av fisken, varefter den hoprullas med skinnsidan utåt. En låg form eller stekpanna smörjes, rulladerna radas däri och insätts på en stund i ugnen. Då de börja bli bruna, överhälls litet mjölk och fisken insättes åter i ugnen, tills den kännes mjuk och saftig. I mjölken kan med fördel blandas en nypa mjöl.

16. I papper stekt sill.

En sill sköljes och får avrinna, varefter den invecklas i smör- eller skrivpapper (överst duger även något annat rent papper), som i flere varv bör omsluta sillen åt alla sidor. Den sålunda i papper vecklade sillen placeras att steka på vanlig glöd för c. 5—10 minuter eller tills de översta papperslagren svetts och det sillen omslutande pappret, som blivit fuktigt av det från sillen flytande fett, blir brunaktigt. Sillen uttages, pappret avlägsnas omsorgsfullt och sillen ätes het till helkockt potatis.

På samma sätt stekes sill i panna, men den urlakade sillen vecklas i med smör smort vitt skrivpapper och stekes i het panna. Sillen serveras varm i pappret till helkockt potatis. Salt sill bör före tillredningen urlakas i kallt vatten eller, ännu bättre, i skummjöl.

17. Kokt sill.

Sillen sköljes, innanmätet avlägsnas och sillen lägges att koka i kallt, ymnigt vatten, t. ex. i en stekpanna på hällen över sakta eld eller hålst, om så kan ske, i stekugn. Förrän sillen serveras, överhälls den med smält smör eller fett och överströs med hårdkokt, hackat ägg. Serveras till potatis.

18. Stekt sill.

En sill sköljes samt skäres tvärsöver i c. 2—3 delar, vilka doppas i mjölk, trillas i rågmjöl och stekas i flott i panna. Då de äro vackert ljusbruna på vardera sidan, upptagas de på fat. Finhackad lök brynes i flott, litet sur eller färsk grädde tillsättes och blandningen hälls omkring fisken på fatet. Serveras till potatis, potatismos eller ärtstuvning.

19. Sillbullar.

2 saltsillar.

$\frac{1}{2}$ ltr. överbliven potatis.

250 gr. kokta eller stekta köttrester.

1 mtsk. potatismjöl.

Litet vitpeppar.

1 kopp mjölk.

Sillen urlakas, benen avlägsnas och sillen finhackas. Även köttet och potatisen hackas skilt för sig. Förmånligt är att stöta potatisen till mos. Alla ämnen blandas till en fast massa, varav formas bullar, vilka stekas över jämn eld, tills de även invändigt gräddats.

Till sås brynes litet smör och mjöl, vari tillsättes kokt köttspad eller i brist därpå vatten och litet grädde eller mjölk. I såsen blandas med fördel c. 2 teskedar ättika och 2 teskedar socker. Ett par mtsk. krusbärssylt ger såsen utmärkt delikat smak. Serveras till potatis, potatismos, ärtstuvning eller bruna bönor.

20. Sillmjölkepudding.

- 3 sillmjölken (salta eller färska).
- $\frac{1}{2}$ ltr. mjölk.
- 1 kaffekopp stött bröd.
- 1 mtsk. smält smör eller fett.
- 2 ägg.
- Litet vitpeppar.
- 1 tsk. socker (icke absolut nödvändigt).
- (Salt).

Mjölken uppkokas och hälls över det stötta brödet, som får svälla i c. en timmes tid. Sillmjölken urlakas, om den är salt, samt krossas medelst pressning genom sil. Sillmjölken, smöret, kryddorna och äggen blandas i mjölken och brödet. Blandningen hälls i smord form och stekes i ugn. Serveras med eller utan mjölksås. Mjölksås tillredes som löksås (se sid. 5), blott att lök icke användes.

21. Saltfisksoppa.

- 3 ltr. vatten.
- 750 gr. strömming eller annan saltfisk.
- 12—15 potatisar.
- 1 liten morot.
- 100 gr. kålrot.
- 1 lök och kryddpeppar.
- 2 mtsk. smör eller fett.
- 2 „ mjöl.

Kålroten och moroten, skuren i små tärningar, sättas att koka i vatten. Då de äro halvmjuka, tillsätts potatistärningarna, den väl urlakade fisken, löken och pepparn. Då allt detta är nästan mjukt, vispas mjölet i kall mjölk och hälls i soppan, som härefter ännu får koka i c. 10 minuter. Smak-sättes med salt, om så erfordras.

Om soppan tillredes av färsk fisk, användes mindre kålrot och soppan kryddas med lök (hålst gräslök), dill och persilja.

22. Potatis- och sillsoppa.

- 1 kg. rå potatis.
- 2 st. morötter.
- 2 .. palsternackor.
- 1—2 lökar.
- 1 purjolök.
- 1 $\frac{1}{2}$ ltr. vatten.
- $\frac{1}{2}$ ltr. mjölk.
- 1 mtsk. smör.
- 2 sillar.
- Litet hackad persilja.

Potatisen och rotfrukterna skalas, sköljas, skäras i tärningar, löken finhackas. I kokande vatten, vari även blandats mjölken och smöret, nedläggas rotfrukterna att koka, tills de äro mjuka. Sillarna, som föregående dag vattenlagts i ymnigt vatten, rensas, flås, benas, skäras i tärningar och läggas sist i soppan, som därefter får koka i högst 5 minuter. Serveras omedelbart.

23. Sillsås till helkockt potatis.

Salt sill rensas och flås, benen avlägsnas. Sillen skäres i tärningar, vilka kokas i c. $\frac{1}{2}$ ltr. vatten och silas. 2 mtsk. fett brynes jämte ett par finhackade lökar. Däri läggas silltärningarna och c. 2 mtsk. mjöl. Mjöl tillsättes småningom, tills såsen är lagom simmig. Ett hårdkokt, hackat ägg lägges i säskålen, vari såsen jämte löken och sillen hälls. Serveras till helkockt potatis, varvid andra tillsatser icke behövas. I stället för sill kan även anjovis användas.

24. Omtyckt frukosträtt i skärgården.

I skärgården, varest saltfiskförråden äro större och fisk förtäres i större mängd än i inlandet, tillredes den på föl-

jande enkla sätt. Potatis rengöres omsorgsfullt, klyves, oskalat, och nedlägges att koka i kallt vatten. Då den börjar koka, ilägges saltfisk, vad slag som helst, i behörlig mängd att koka ovanpå potatisen. Då potatisen kännes mjuk, är även fisken färdig. Av den salta fiskens smak har då potatisen kännbart insugit och smakar utmärkt som het; den erfordrar då knappast någon annan tillsats. Finnes mjölk eller surmjölk härtill, är frukosten förträfflig. Härtill behövs mycket mindre fisk, än om potatisen kokas hel och fisken skilt för sig i vatten. Sålunda inbesparas även salt.

3. Rätter av torr fisk.

Torr fisk bör, innan den tillredes, sköljas och vattenläggas, helst redan föregående dag, s. k. klippfisk redan tidigare (se sid. 15).

Fiskmjöl sköljes icke, utan vattenlägges några timmar.

25. Fisksoppa.

3 ltr. vatten.

100 gr. torr fisk eller 8 mtsk. fiskmjöl.

9—12 potatisar.

10 st. kryddpepparkorn.

50 gr. fläsk eller 1 mtsk. smör eller fett.

Salt.

1 bit surbröd.

$\frac{1}{4}$ ltr. mjölk.

2 mtsk. mjöl.

Torr fisken vattenlägges, likaså fiskmjölet. Fisken ställes att koka i sitt vatten. Ifall fläsk användes, skäres det i små tärningar samt lägges att koka samtidigt med potatisen och kryddorna. Potatisen skalas, skäres i tärningar och ilägges, så även brödet. Då potatisen är mjuk, avredes soppan

med i mjölk blandat mjöl. varefter soppan får koka i 10 minuter.

Torr fisk kan även tillredas sålunda, att den nedlägges i grytan, med litet färsk fläsk (50—100 gr), salt och vatten ibland samt ställes till natten i varm ugn samt tillredes med tillsats av samma ämnen som föregående.

26. Stekt torr fisk.

All slags torkad små fisk (gärs, abborre, nors, mört m. m.) uppkokas och vattnet borthålles. Fläsk skäres i små tärningar och brynes. I stekkarlet, vartill kan användas vanlig gjutjärns gryta, stenfat eller annat kärl, som kan förses med tätt slutande lock, radas ett varv brynt fläsk och ett varv fisk samt smaksättes med salt, om köttet icke är salt. Översta och understa lagret bör vara fläsk. Intet vatten tillsättes. Stekes i ljum ugnsvärme i minst 2 timmars tid, beroende av fiskens storlek. Serveras till potatis.

Sålunda blir även den minsta små fisk utmärkt smaklig. Denna rätt användes i Savolaks julafton som högtidsmat.

På samma sätt tillredes större torr fisk, men den bör före stekningen koka en längre tid.

27. Stuvad torr fisk.

$\frac{1}{2}$ kg. torr fisk.

20 st. potatisar.

2 morötter.

10 st. kryddpepparkorn.

2 $\frac{1}{2}$ ltr. vatten.

250 gr. fläsk.

1 kålrot.

1 lök.

3 mtsk. vete- eller kornmjöl.

Fisken skäres i bitar och vattenlägges föregående kväll. Fläsk skäres i små tärningar och läggas att koka jämte fisken. Potatisen, kålroten och morötterna skalas, skäras i bitar och läggas att koka jämte kryddorna. Får koka under lock i 2 timmar över sakta eld. Avredes med i vatten blandat mjöl. Serveras till potatis.

28. Fiskpudding.

1 kopp ris- eller korngryn.
 $\frac{1}{2}$ ltr. vatten.
 $\frac{1}{2}$ „ mjölk.
 $\frac{1}{2}$ mtsk. salt.
 $\frac{1}{4}$ tsk. peppar.
 1 lök.
 2 mtsk. fett.
 4 „ fiskmjöl.

En vanlig risgrynsgröt kokas. Sedan den kallnat, tillsättes den brynta löken, de övriga kryddorna och det vattenlagda, uppkokade fiskmjölet. Blandningen sättes i smord form och får gräddas tills den får vacker färg.

Serveras med mjölksås.

29. Fiskbullar.

200 gr. kokt finstött potatis.
 3 mtsk. vattenlagt uppkokt fiskmjöl.
 2 del. mjölk.
 3 mtsk. potatismjöl, salt, peppar.

I potatismoset blandas fiskmjölet, mjölken, potatismjölet och kryddorna. Av blandningen formas runda bullar, som stekas bruna i flottyr och serveras med fisksås. (Se följande.)

30. Fisksås.

2 mtsk. smör.
 $1\frac{1}{2}$ mtsk. mjöl.
 2 mtsk. vattenlagt fiskmjöl.
 $\frac{1}{2}$ ltr. vatten.
 Finhackad matlök eller dill, salt.

Smöret och mjölet fräses; småningom, under jämn omröring, isättes vattnet och fiskmjölet samt får koka i 15 minuter, varefter kryddorna tillsätts. Serveras till potatis, vegetariska rätter och fiskbullar.

31. Klippfisksoppa.

Klippfisken har härtills varit så gott som okänd för den finska allmänheten. Först under krigstiden har den förekommit i handeln. Klippfisk är saltad och på klipporna torkad torsk, varav även namnet. Av den tillredas smakliga rätter, men absolut viktigt är, att klippfisken vattenlägges i 2 à 3 dygn, varvid kallt, rent vatten ombytes ett par gånger dagligen, innan fisken tillredes.

$2\frac{1}{2}$ ltr. vatten.
 200 gr. klippfisk.
 12 medelstora potatisar.
 4 morötter.
 1 bit kålrot.
 10 st. kryddpepparkorn.
 Salt.
 2 mtsk. smör.
 3 „ mjöl.
 $\frac{1}{2}$ ltr. mjölk.

Skinnet avdrages av den vattenlagda fisken. (Användes till kaffeklaring). Kålroten och morötterna skalas, skäras i tärningar samt läggas i vatten att koka jämte smör, salt och

peppar. Då rotfrukterna äro halvmjuka, tillsättes den flädd och samtidigt i bitar skurna klippfischen. Soppan får koka tills potatisen kännes mjuk, då det i mjölken vispade mjölet tillsättes. Härefter får soppan ännu koka i 10 minuters tid.

32. Kokt klippfisk.

$\frac{1}{2}$ kg. klippfisk. (Vatten).

Klippfischen sköljes och vattenlägges i 2—3 dygn, sättes att koka i kallt vatten samt smaksättes med salt, om så erfordras. Fischen får koka över sakta eld, tills den kännes mjuk. Lyftes på fat samt serveras till stuvad morot eller även med ägg- eller löksås.
