

# billigsalg på festmat

# Høns med kr. 4,- pr. kg

Tilbudet varer fra 5.11.–14.11. 1970.  
Gjelder bare et begrenset kvantum.  
Kjøp opp for fryseboksen.  
Det er nå De kjøper billig.

Høns er lett og god mat.  
De kan lage mange og varierte  
retter med høns.  
Forsøk disse oppskriftene:



#### Hønskjøtt m/rømme og dill

Skjær ca. 1 kg kokt hønskjøtt i serveringsstykker og brun det i smør over sterk varme. Skru ned temperaturen og tilsett 2 dl rømme, 3 ts dill, 1 ts salt og 1 ts sukker. La retten trekke i panne under lokk ca. 10 min. Strø over finhakket rød og grønn paprika. Serveres med poteter, brød eller ris.

#### Høns i ris og karri

Skjær ca. 1 kg kokt hønskjøtt i serveringsstykker og brun det i smør over sterk varme. Ta opp kjøttet og surr så 3 dl langkornet ris, finhakket løk (ca. 2 stk.), smør, 1/2 ts karri og 1 ts pepper i pannen til det er svakt gyldent. Hell på ca. 3–5 dl hønsekraft eller vann og la risen småkoke til den er mør. Ha kjøttet i pannen og pynt med tomat og persille.

#### Hønse Salat

Skjær opp i passende biter:  
1 kg kokt hønskjøtt  
1/2 salatagurk  
2 skiver ananas  
4 tomater

Legg alt lagvis i en stor bolle. Lag saus av 6 ss majones, 2 ss sitronsaft, salt, pepper og 1 dl hønsekraft og hell den over salaten like før servering.

#### Riktig stell av hønskjøtt

Kjøttet bør tines langsomt, helst over natten i kjøleskapet. Del kjøttet i serveringsstykker før det «trekkes» i vann, tilsatt krydder (f. eks. løk, salt og pepper) i ca. 2 1/2 time ved 85–90° C.