



GRØNLAND

DET GRØNLANDSKE SELSKAB

NR. 10

OKTOBER 1966



Hellefisker har sæson netop nu!

Røgerierne har nu travlt med at ryge den fine, lyse grønlandske hellefisk, så den dufter og smager! Anvendes kold, skåret i tynde skiver til smørrebrød eller lette forretter med f. eks. røræg, stuvet spinat og hakkede æg. Prøv til røget hellefisk en »sauce verte«, som man i Frankrig bruger til kold fisk. Det er en lind mayonnaise, smagt til med lidt sennep og mange forskellige slags finthakkede krydderurter.

DEN KONGELIGE GRØNLANDSKE HANDEL