



# GRØNLAND

DET GRØNLANDSKE SELSKAB

NR. 12

DECEMBER 1969

LEVERANDØR TIL DET  KGL. DANSKE HOF

**FYENS** KONSERVESFABRIK <sup>A</sup> <sub>S</sub>

**FYENS VIN KOMPAGNI** <sup>A</sup> <sub>S</sub>

TELEGRAMADRESSE: KONSERVES · TELEFON ODENSE 1470



Nyd den fine rejesmag i de håndpillede grønlandske rejer, der egner sig så godt til smørrebrød, til portionsanretninger - eller helt alene uden tilberedning til ristet brød - og et glas øl!



Giv Deres mad festpræg med ICE-CAP rejer. Fortrinlige til f. eks. rejer i mayonnaise - rejer i gratin - rejer i sauce - tarteletter med rejer - rejerand m. m.

### En nem og meget velsmagende rejesalat

80-100 g mayonnaise - 1 ds. ICE-CAP rejer - 1 ds. asparges (250 g) - 100 g rå champignons - salt - peber - 1 knivspids karry - citronsaft. Lagen sies fra asparges. Mayonnaisen smages til med citronsaft, rejelagen og krydderier. Asparges, rå champignons i skiver og rejer blandes i mayonnaisen. Spises med sprød flûte.

- og en »høj« rejemad

En skive frisk franskbrød smøres med »tand-smør« og dækkes med GRØNLANDSKE REJER. Pynt med en citron-rytter og grønt.

DEN KONGELIGE GRØNLANDSKE HANDEL

Opskriften er udarbejdet i samråd med husholdningslærerinde Caia Hansen, som er forfatter til »Kogebog for Grønland«

