

# Jarl & Jettes opskriftkort ©

## Jarls Sommerkål

Jeg havde nogle venner som jeg gennem mit spil (musik), i fodboldklubben FREM, kom tæt på da jeg også kom til at spille til deres familiefester. Poul var gift med Lis og havde 3 børn, 2 drenge og en pige. Han var slagter i kødbyen og i sin fritid trænede han lilleputter i FREM. Den yngste søn Torben, kom til at bo tæt ved mig, hvor han med sin kone Åse (i øvrigt fra en familie som jeg også spillede for) havde købt en lille landejendom med ca. 10 tønder land til. De havde anskaffet sig 4 køer som de ville optrætte til slagting, de var en krydsning af Hereford. Én dag kom Torben og spurgte mig om jeg ville med til Sydsjælland hvor han havde købt en tyrekalv som han skulle have hjem. Vi drog af sted i et lukket folkevognsrugbrød. Jeg skal huske at sige at det er meget svært at fange en tyrekalv der går på græs, når den ikke har lyst til at blive flyttet, samtidig skal jeg huske at advare om at bruge en lukket folkevogn, selv om det er et rugbrød, til at transportere tyrekalve, det var en firmavogn som Torben havde lånt og den bar synlige tegn på at være brugt til at transportere en ung vred tyr med masser af kræfter i. Jeg har desværre ikke fotos af seancen.

**Et bundt forårsløg rengøres og snittes fint, samt svitses i lidt olivenolie. Et lille spidskålshoved og 2 gulerødder samt en lille fennikel snittes ligeledes fint (ikke for fint, der må gerne være lidt struktur). Det hele svitses sammen i en gryde og smages til med salt, peber, hvidløg samt masser af frisk oregano. 3 pæne tomater skæres i tykke skiver som lægges ovenpå retten i gryden. Og der lægges 6 skiver sandwich ost, eller dysses med revet ost, over retten, som herefter ikke røres yderligere. Retten er færdig når osten er smeltet og serveres direkte fra gryden som tilbehør eller som en selvstændig ret, pyntet med frisk oregano.**