

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Cordon bleu

Det var i slutningen af 90erne jeg havde fået min store Chrysler Stratus med aut. Gear og hele molevitten. Jette og jeg skulle en tur til Holland, jeg havde lejet et hus i en uge så vi skulle rigtig slappe af. Af sted fra Slangerup med fuld fart sydpå. Den løber omkring 250 kmt. på de tyske motorveje så det gik hurtigt...indtil vandpumpen stod af.. så stod vi der på en tysk afkørsel omkring Lübeck. Nu var det sådan at der var en privilegeret service der fulgte med købet af Chyleren, som betød at jeg bare skulle ringe til et telefonnummer i København, så efter ½ time kom der en mekaniker i hvid kedeldragt og trak os til nærmeste Chrysler forhandler hvor vi blev bænket medens 4 mekanikere gik i gang med at udlæse computere og udskifte vandpumpe. Vi fik valget mellem at vente et par timer eller at blive indkvarteret på hotel (med alt betalt) Efter ca. 2 timer var vi atter på motorvejen sydpå. Se det var dengang der var noget der hed service.

**Til 2 personer købes 2 lækre kalvefileter der bankes flade, mellem 2 plasticposer, ca ½-1 cm tykke, de fyldes med skiver af den bedste skinke og bedste ost (gorgonzola) og efter lidt æggehvite i kanterne lukkes de med kødnåle. Derpå vendes de i mel, æg og rasp, hvorefter de steges ved ret høj temperatur ca. 4 min. på hver side. Hertil serveres f. eks brasekartofler eller små hvide kogte og pandesauce. Lidt grønt som gulerødder og eller ærter.**

**Bon Appetit**

**Se foto Kommer snart**