

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Forloren Hare

Da jeg var ung mand (i tyverne) havde jeg et stamværtshus i Brønshøj, VALLØ, som jeg jævnligt kom på, der stod et klaver og det hændte at Restauratøren Svend Munch lokkede mig til at give et nummer eller to.....Svend han var selv meget musikalsk, han havde sunget og spillet i Melody Mixers en 50'er sanggruppe, så det hændte at nogle af hans musikalske venner kom på besøg, jeg kan da nævne i flæng: Otto Brandenburg, Otto Henning, Finn Ziegler (han boede lige ved siden af) Steen Holkenov ( ham der lavede kendingsmelodien til "Huset på Christianshavn")han boede også lige ved siden af, lige som mig. Jeg har mange gode minder fra VALLØ og sender engang imellem en venlig tanke til Svend og Birgit der flyttede til Tinglev.

**3/4 kg god skinkefars røres med salt for at sætte sig. 3 hele æg en stor skefuld hvedemel og en stor skefuld kartoffelmel røres i sammen med peber, muskat og et fed hvidløg(knust) og en stor skefuld koncentreret kalvefond. Der tilsættes mælk til farsen er god og fast og derpå stilles farsen køligt gerne 1-2 timer.**

**I Skævinge har vi en lille slagter der selv salter og ryger sine vare, ja faktisk er alt ting hos ham hjemmelavet, og så er han rimelig med priserne og kvaliteten er helt i top, der køber jeg et stykke bacon og skære i skiver som kommer på den forlorne hare når den er formet i en bradepande, derpå hælder jeg ca. 2½ dl mælk og stiller den i ovnen på ca. 200 gr. i ca. 1 time. Man kan se på flæsket når retten er klar og kan hen ad vejen justere med lidt mælk.**