

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Kalvenyrer

Jeg har fortalt om vore practical jokes da jeg var ansat i Flyvematerielkommandoen, her er endnu én. Vores kontor havde meget tynde gips vægge og man skulle ikke læne sig op ad dem, bag døren var en krog og 2 bøjler til vores overtøj. Jeg husker en vinterdag hvor min kollega havde en stor cottoncoat på, i frokostpausen havde jeg så "tapet" en plastikpose ½ fyldt med vand inden i hans venstre ærme. Det skulle vise sig at jeg ikke behøvede at vente ret længe, vores chef, der havde for vane at smække med dørene kom ind på kontoret og i samme øjeblik opgav tapen og posen kom ud af ærmet, ned på gulvet og sprøjtede op og ned ad chefen HVAD F..... og den eneste der grinede var mig, ganske højlydt endda.

**Til 4 personer skal man bruge 2 kalvenyrer knapt et kg. Rens Nyrerne, fjern noget af fedtet og tør dem af. Læg dem nu ikke i vand. Tidligere udvandede man nyrer på forskellig måde. Prøv at lade være. De smager bedre. Skær dem i fingertykke skiver og brun dem let på begge sider i god olivenolie, på en stor pande, hæld ½ dl. tør vermouth ved, og drys med rosmarin og basilikum. Vend stykkerne, mens væden bobler og tag stykkerne op og læg dem i et ovnfast fad. Afkog panden med ½ dl. tør vermouth, kom ½ grøn peber skåret i små tern og hæld 4 dl. piskefløde og 1 spsk. lys fransk sennep i og lad saucen småkoge et par minutter. Derefter røres der så 3 spsk. Creme Fraiche i, smag til med salt og peber og måske lidt mere fløde. Det er en kraftig sauce, men den skal heller ikke være for stærk i smagen, lidt frisk hakket kørvel i til sidst sætter lige prikken. Hæld saucen over nyrerne og sæt det i en 200 gr. varm ovn i ca. 15 minutter indtil saucen bobler. Hertil Jettes kartoffelmos med frisk klippet kørvel. Man kan erstatte vermouthen med Calvados, men så skal man også servere stegte æbleringe til.**

**Bon appetit**