

# Jarl & Jettes opskriftkort ©

## **Krebinet a'la cordon bleu**

**Vi bor som sagt på landet, mellem Slangerup og Frederikssund, der er langt til naboen og der er højt til loftet og man kan da heller ikke føle sig 100 % tryk. Vi har haft besøg af øst-bander en gang var det 3 polakker der brød ind i Chrysleren og stjal Gps samt en del løse dele solbriller etc., men det var trods alt nådigt sluppet med en ituslået siderude og for et par tusinde diverse ting, men når jeg tænker på vores nabo som i 70'erne og 80'erne rejste på 14 dages ferie uden at låse dørene så må jeg sige , at det er andre tider i dag. Nå men de fik fat i én af polakkerne. Han prøvede at svømme over Esrum sø og derved fangede politiet ham (jeg fik vist ikke sagt at det var i marts måned) men min Gps fik jeg ikke retur, i øvrigt ringede politiet og spurgte mig om jeg kunne kende den igen, ja hvis i trykker på hjem så står min adresse der, sagde jeg (det var smart sagde betjenten) ☺**

**500 gr. hakket svine-og kalvekød æltes sammen med salt og peber og formes til 8 tynde bøffer. Der ligges en skive westfalsk skinke og en skive ost på de 4 af bøfferne og derpå lægges de andre bøffer ovenpå. Luk bøfferne omkring fyldet og paner bøfferne i sammen pisket æg og rasp. Steg dem på en pande med smør og olie ca. 5 min på hver side og voila krebinet a'la cordon bleu**  
**Bon appetit**