

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Rejesalat

Mine musikinstrumenter er en hel historie for sig selv. Udover at vi havde klaver (et hvidmalet Hornung og Møller) hjemme, var mit første elektroniske orgel et italiensk FarFisa, som jeg købte hos den lokale musikhandler i Brønshøj, på Arnesvej, for 5000 kr. plus Dynacord forstærker og højttalere, og en rytmemaskine, RythmAce 1, det var vel i 1967. Det var et transportabelt gear som jeg brugte til selskabsmusik op til 1975 hvor det blev afløst af et transportabelt Yamaha YC 30 (tror jeg det hed) med specialbygget baspedaler og med løs forstærker og højttaler med elefantøre, en helt fantastisk bashøjttaler, samt en Rythm 2. Dette anlæg holdt til 1985 og blev suppleret med et originalt Hammond P-100 Orgel. I 1975 købte jeg et originalt Hammond RT-400 Stationært, der i 1990 blev afløst af et keyboard af mærket GEM. Dette blev i 1996 suppleret med et keyboard Technics yc 5000 desuden en voicemaker der kan ligge op til 4 forskellige stemmer på sangen med Midi-tilslutning til keyboardet således at det hele harmonere, det er så afløst af Yamaha Tyros i 2009 hvor det hele også voicemakere er indbygget, og nu kan jeg ikke forestille mig det kan blive bedre: Jeg har haft 2 Klaverer og har nu et sort Flygel som har sin helt egen historie.

**Hele hemmeligheden, ved god madlavning, er gode råvarer**  
**Dette gælder især rejer som i dag er yderst vanskelige at købe i en ordentlig kvalitet, årsagen er bl.a. at man piller dem ved at spule vand på dem og det ødelægger hele smagen, men når det er sagt så kan det godt lade sig gøre at få fat i nogle velsmagende rejer hvis man er villig til at betale lidt ekstra, vi køber nogle håndpillede rejer i glas eller de ekstra store grønlandske i bønne.**

**Først laver man en god dressing af 2 dele creme fraiche og en del god majonæse der smages til med peber, salt (pas på med saltet) samt 2 spske. skaldyr- eller hummerfond, derefter tilsætter man en dåse asparges tips & cuts samt den mængde rejer man nu syntes er passende det hele smages til og justeres med salt peber og fond. Serveres på et leje af isbergsalat med et par rejer og asparges til pynt.**

**Bon appetit**