

Jarl & Jettes opskriftkort

Suleharper

Suleharper var én af de retter jeg holdt meget af min mor, Ester Johanne Darré lavede, jeg ved ikke hvoraf navnet og ej heller om det er stavet korrekt men hun kaldte dem suleharper, sul vel fra flæsket og så vidt jeg har kunnet læse mig til, er "harper" ikke nævnt nogen steder, men det der kommer nærmest er vel "pænger" som på vendelbomål betyder "et lille stykke" man har en ret der består af stuede kartofler og flæskpænger, terninger af flæsk.

Hvorum retten suleharper består af stuede kartofler og terninger af røget flæsk.

2 kg. Kartofler skrælles og skæres i tern på 2 x 2 cm. koges i mælk med 4 laurbærblade og 20 hele peberkorn til de er møre og "afrundede" ca. 1/2 størrelse og udkogt til en jævn masse. Imedens skæres et pænt stykke røget flæsk, husk nu det skal være upumpet og velrøget fra slagterens eget hjemmerøgeri, i tern på ca. 2 x 2 cm og steges (ikke for hårdt) på en pande, der tilsættes et stor løg i tern de sidste 10 min. De stuede kartofler tilsættes flæsketerningerne, det hele sammenrøres der smages til med salt og peber, og voila "Suleharper"

