

Jarl & Jettes opskriftkort

Jarls dressing til skaldyr

Denne skaldyrsdressing smagte jeg første gang på Kongens Nytorv i 1976. Jeg havde bl.a. inviteret mine forældre til at spise middag på en lille restaurant overfor Hviids Vinstue ved siden af Angleterre der hed Grand Cafe hvor vi fik en 3 retter menu samt en helt vidunderlig årgangsport til desserten. Jeg tillod mig den frækhed at spørge overtjeneren om det var muligt at få opskriften på skaldyrsdressing og han kom derefter med et kort hvorpå stod følgende opskrift:

Mayonnaise

Cremefraiche

Ketchup

H.P. Sauce

Carry

Tabasco

Citron

Salt & peber

Den har jeg så udviklet til følgende:

1 bæger med 38% Creme fraiche og tilsvarende majonæse blandes og deri knuses 4 fed store hvidløg der tilsættes 2 tsk. Rigtig god (gerne røget) paprika (gerne syrlig) og salt, og peber, HP sauce, en ANELSE carry, ketchup, tabasco samt citronsaft.

Se fotos næste side!

Jarl & Jettes opskriftkort

