

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Grill kartofler

Vi boede i et gårdkompleks på Bellahøjvej indtil jeg blev 6 år hvor vi flyttede til Engelholmvej i Brønshøj. Som ganske lille havde jeg en trehjulet cykel som jeg vendte om og medens jeg drejede på forhjulet, sang jeg lystigt op mod alle vinduerne, særlig fru Holst og fru Panda (den lokale rullekone) kastede så småmønter ud til mig, (jeg var sikker på en karriere som lirekassemand var forestående) men hvis min far der var malermester hørte om det når han kom hjem, ja så vankede der.

**Grill kartofler kan laves på mange måder men vi foretrækker dem nu som halve. Man beregner (alt efter størrelse) 2 kartofler til hver. Kartofflerne rengøres og skæres over, ridses i overfladen med en skarp kniv og smøres med en god olivenolie, der drysses med syrlig røget paprika (Isabellas er rigtig god) og lidt salt og peber. De lægges på en varm grill og vendes jævnligt. I alt ca.  $\frac{1}{2}$  til  $\frac{3}{4}$  time.**

