

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Røget saltmandler

En periode af mit liv hvor jeg samtidig var prokurist og administrationschef i en agenturvirksomhed der handlede med tobaksvarer og spiritus til det ufortoldede marked, startede jeg tilsammen med vores direktør en mindre en gros virksomhed der solgte vin til kantiner, virksomheder, købmænd og vores private venner. Vi ville oprindeligt starte en vinklub, men fandt ud af at det var lettere at starte et ApS (ingen forpligtelser vedr. medlemsaftner osv.) Vores første vin en Cote du Rhone fik vi 48.000 flasker hjem af, det var hvad der kunne være på et lastvognstræk vi pålagde 1 kr./pr. fl. til fortjeneste og allerede efter 14 dage var vi udsolgt, det gentog vi og så var vores marked mættet med Cote du Rhone, efterfølgende gentog vi med Beaujolais, indtil vi stødte ind i et konkursbo hos told & skat fra en grossist i gentofte Hansen&Hansen (vinstokken i gentofte). Her købte vi vin for over 350.000 på auktionen og kunne efterfølgende sælge vin til næsten kun afgiftsværdien og foruden tjene på det, i øvrigt blev der en hel lastvogn med tomme eu-paller som også efterfølgende kunne sælges, kunder som Favør og Iso blev fyldt med italiensk vin i 2 ltr. flasker, jo det var tider.

**Snacks er en god ting til en lille én, eventuelt Italiensk vin, på terrassen og hvis det skal være rigtig godt så er disse hjemmelavede saltmandler helt i top.**

**Man tager en pose mandler og rister dem på panden i en anelse olivenolie og lidt røgsalt ved mediumvarme, indtil de tager lidt farve, derefter afkøles de og tilsættes yderligere røgsalt, hvis man ikke vil have røgsmagen bruger man alm. salt.**