

Jarl & Jettes opskriftkort

Spidskål som tilbehør (én af 2 opskrifter)

Min skoletid husker jeg som en periode der bare skulle overstås. Jeg gik på Rødkilde Skole på Bellahøj og jeg kedede mig bravt, min gamle regnelærer Hr. Simonsen sagde til mig at jeg aldrig blev noget ved musikken og når jeg ser tilbage så kan jeg da ikke se hvad han mente med det, jeg blev da både administrationschef og musiker så han må ha fejlkalkuleret, mon ikke der var mange der gjorde det dengang, hvor man skulle sortere eleverne i a og b elever. Jeg kan da godt komme på flere der blev fejlplaceret. Så det er nok godt det system ikke eksistere mere! Det var dengang at eleverne fik lussinger eller enkelte lærer gav muligheden for en eftersidning i stedet, jeg erindre ikke der var nogle der valgte det. Netop hr. Simonsen gav muligheder for at vælge og jeg kan huske at han slog en prober næve, han havde en stor hånd og det sang i ørene når han havde uddelt lussing. Jeg husker engang hvor klassen skulle til skolelægen og alle ventede på den sidste så vi kunne gå i samlet flok tilbage til klasselokalet, Der ventede hr. Simonsen og samtlige elever fik valget, eftersidning eller lussing.

Forårsløg 2 bundter istandgøres og skæres i ca. 8 cm længde og steges i en tykbundet gryde i rigeligt smør evt. med ledt olivenolie tilsat. 4 gulerødder kvartes ligeledes i stave af samme længde tilsættes gryden. Et til to sommerspidskål (den tidligste er bedst) gøres i stand og kvartes, den skal skæres i samme længde som stavene og løgene og kommes i gryden med salt og peber og en tsk. spidskommen og steger til det er mørt ca. 15 min.

Se næste opskrift nedenfor:

Jarl & Jettes opskriftkort



Sommer-spidskål

Spidskålen gøres i stand og de yderste grove blade fjernes.

De tilbageværende sprøde blade skæres i ¼ og brunes i rigeligt smør, der tilsættes timian og kommen efter smag (jeg bruger rigeligt) derpå saltes og pebres, hvorefter det steger færdig 10 til 15 min. (det må ikke få for meget da det så sjasker)