

Jarl & Jettes opskriftkort

Blåmuslinger

20 år som erhvervschef er lang tid men ikke desto mindre hvad jeg har været. I alt 10 år i Frederikssund og 10 år i Ringsted, et yderst interessant job der har bragt mig rundt i Danmark og rundt i Ministerier og Styrelser. Fra den lille virksomhed med mester selv ved roret til store virksomheder som Steff-Houlberg, men også kommunerne og dengang amterne var ofte på besøgslisten.

Erhvervsorganisationerne og Erhvervsskolerne var besøgt med foredrag og temamøder samt undervisning. Arbejdsgrupper der blev nedsat for at forbedre erhvervs-betingelserne og –klimaet. Virksomhedsejere med hustruer eller mænd der kom for at blive undervist om aftenen. Ikke mindst det at besøge virksomhederne var en vigtig del af jobbet, og der fulgte som regel en del opgaver med ved disse besøg, jo det var et aktivt og indholdsrigt job, med mange udfordringer, men jeg må nok sige at jeg savner ikke jobbet, men nok mere personerne som jeg mødte på min vej, må solen skinne på jer alle!

Køb af blåmuslinger er ligesom køb af østers en tillidssag. Det kræver en god fiskehandler man kan stole på. Det gør det fordi en skaldyrsforgiftning er grusom og tro mig man er ukampdygtig i flere dage. Man køber 1 kg. Blåmuslinger og skyller dem godt igennem i koldt vand, fjerner skægget og kasserer dem der ikke vil lukke sig når man banker dem let på køkkenbordet. En gryde stilles over blusset og 2-3 finthakkede skalotteløg klares i lidt smør eller olivenolie sammen med en ½ finthakket rød chili og et fed hvidløg, derpå tilsættes ca. 2-3 dl tør vermouth, lidt salt og citronskal som kommes i sammen med blåmuslingerne, kog i 3-5 minutter og ryst gryden godt imedens. Nu gælder til gengæld at de muslinger som ikke har åbnet sig SKAL kasseres. Serveres i skallen med godt brød og koldt smør til.

Jarl & Jettes opskriftkort

