

Jarl & Jettes opskriftkort

Gravad laks eller ørred

Da jeg som 25-årig ville til at bygge eget hus skulle jeg jo finde en egnet grund og ringede til jeg tror samtlige ejendomsmæglere i København og omegn, de var efterhånden godt trætte af mig. Nå...Darrè ja er det ikke Dem der vil have en grund på rådhuspladsen til 100.000, jo jo det var det, men det endte nu med den grund på 2600 m2 som jeg valgte i 1975 og gik i gang med at byggemodne, el. vand (egen boring) og kloak (trikstank) placeret ude mellem Slangerup og Frederikssund i Hørup (altså på landet) og byggede hus på i 1978. Som jeg stadig bor i sammen med min kone Jette.

Man skal helst bruge fisk der har været frossen i mindst 5 døgn p.g.a risikoen for orm (sildeorm). Til en fisk på 3 kg. Skal man bruge 9 spsk. Salt og 7½ spsk sukker 3 ts. Peber, 2-3 bundter dild eller 6 spsk. tørret dild og 3 spsk. tørret fennilke. Fisken udbenes og deles i to fileter, krydderierne blandes godt og drysses over fileterne, mest på de tykke steder af fisken. Dild og fennilke drysses over og fisken kommes i en plasticpose som lukkes. Fisken vendes efter det første døgn og skal graves i 2 døgn i alt før den spises på surbrød eller jarls franskbrød med masser af frisk dild og friskkværnet peber. Den kan holde sig i 3 dage i køleskab.