

Jarl & Jettes opskriftkort

Jomfruhummere

I mine unge år spillede jeg klaver til Solby Scenens forskellige optrædener bl.a. til børnehjælpsdag og regelmæssigt i Ballerup, Kaolines Mælkepop, hvor Court Helmer der ejede Solby Scenen med Instruktør Benny Edwin og Lysmester Hugo Henriksen, var de ledene kræfter. Jeg husker specielt en dag hvor Dagbladet Politikken var ude for at fotografere bl.a. barnebarnet til en kendt skuespiller, Ludwig Brandstrup og jeg blev fotograferet til Politikken, siddende ved klaveret, det var en stor dag for en 14'årig. Solby Scenen var en barne- og ungdomsscene med hjemsted i Jonstrup, Frederiksberg og Vanløse og var en scene hvor flere kendt skuespillere trådte deres barnesko. Jeg kan i flæng nævne navne som: Lone og Helle Hertz, Ebbe Langberg, Loui Mie Renard m.f.

1 kg. Friske jomfruhummere renses for sand, dvs. skylles godt og børstes med en blød børste til de er rene, derefter stilles de til afdrypning i et dørslag eller stor sigte.

Imedens gøres 10 fed hvidløg klar og en pande med en rigtig god olivenolie sættes over blusset hvorpå hvidløg og jomfruhummere tilsættes der krydderes med salt og peber og det hele steges for fuld varme i ca. 5-10 min. (alt efter størrelse). De arrangeres på et fad med masser af frisk dild og citronbåde, serveres med et godt brød.

Man kan også lave dem under grillen men så deles de og tarmen (den sorte streng) fjernes, lægges i en bradepande, hvorpå de pensles med en rigtig god olivenolie og igen ca.

10 fed hvidløg knuses over med lidt salt og peber, derpå ind i en ovnen under grill i ca. 5-10 min. (de må gerne have taget lidt farve.

Bon appetit

Se foto

Jarl & Jettes opskriftkort

