

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Karrysalat.

**Mor (Ester Johanne Darrè) var ud af en børneflokk på 4 tre piger og én dreng, hun var den næst yngste og det var trange kår. Min mormor døde medens mor var barn og min morfar der var stentrykker måtte have husbestyrerinder til at styre de uvornes unger. Hvor opskriften kommer fra fortøner sig i det uvisse, men den har været brugt i mangfoldige år i vores familie, når der skulle være pinsefrokost, og Fido og Simse kom på besøg, som det skete hvert andet år, idet det efterfølgende år blev pinsefrokosten holdt på Guldagervej i Vanløse.**

**2 hårdkogte hakkede æg + 1 til pynt  
1 mellem løg hakket i små firkanter  
2 - 4 rigtig gode kryddersild i små stykker  
1 æble skåret i tern  
1 lille stykke agurk i små tern  
4 spsk. kapers  
150gr. mayonnaise  
150 gr. Creme Fraiche 9% eller 18%  
1½ spsk. Karry (madras)**

**Æbler, løg og æg, 2/3 af de udskårne sild, samt 4 spsk. kapers blandes.**

**Salatdressingen røres sammen, smages til, med salt og peber eventuelt lidt røget paprika og blandes med sild/løg/æbleblandingen. Derefter skal det trække et par timer på køl.**

**Pyntes af med æg, sild og agurk, og der serveres "Jarls franskbrød", eller et godt rugbrød til.**

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Karrysalat.

