

Jarl & Jettes opskriftkort ©

Krebs

Min respekt for politikere er ikke særlig stor, det kommer sig af at jeg 20 år af mit liv har været erhvervschef, først 10 år i Frederikssund og derefter 10 år i Ringsted. Jeg har oplevet både ministre, folketingsmedlemmer og lokalpolitikere på tæt hold og jeg må sige at jeg absolut ikke er imponeret, der var faktisk kun én gang og det var til et medlemsmøde i Æbletoft hvor Erling Jensen og døgnbrænderen, Jens Peter Jensen, underholdte os med historier fra det virkelige liv, deres virke i folketinget m.m. samtidig med at de drak en hel kasse bajer og lidt til. Jeg gik først i seng kl.03.00 og da var de to i gang med hele verdenssituationen. Næste morgen, tidligt (jeg skulle tidlig hjem) så jeg så Jens Peter Jensen og Erling Jensen sidde overfor hinanden og spise boghvedegrød. Da var jeg imponeret.



1 kg. levende krebs, prisen er i dag (august 2019) 250 kr. Jeg køber dem hos en krebseopdyrker i Slagelse ([www. danskeflodkrebs.dk](http://www.danskeflodkrebs.dk)) . Aflives i en stor gryde med spilkogende vand én ad gangen, jeg bruger lagen til det. Lagen består af ca. 3-4 ltr. Vand 5 dildkroner, 20 hele peberkorn skallen af 1 økologisk citron samt saft og køb fra samme og 1 dl. Salt. Krebsene koger jeg 5-6 minutter fra sidste ilægning og henstår i gryden på en rist til de bliver afkølet, 6-12 timer, gerne mere. De må gerne spises lidt lunkne men køleskabskold er en synd. Det er opholdet i lagen der gør dem ekstra lækre. Jeg bruger en dressing

Jarl & Jettes opskriftkort ©

bestående af mayonnaise og kvark 1 fed hvidløg 2 spsk. Hummerfond samt 1 spsk. Skaldyrfond friskkværnet peber skallen ad 1 økocitron og et stæk tabasco. Dertil frisklavet franskbrød og kold hvidvin (jeg lader svenskerne om øl og snaps)

God appetit

