

Jarl & Jettes opskriftkort

Torskerogn

Torskerogn var, da jeg var barn, en billig spise, jeg husker at, på Brønshøj torv kom der hver dag, ved nedkørslen til Brønshøj Kirkevej, en fiskemand med en trækvogn hvorpå der var helt friske fisk, heriblandt torskerogn men også om foråret og forsommeren friske levende fjordrejer. Jeg husker stadig at hvis man spurgte ham om rejerne var friske, tog han straks en levende reje, samtidig med at han udtalte **FRISKE- SE HER FRUE** hvorpå han kom den i munden tyggede lidt og sank rejen! Se det var friske varer og god salgsteknik. Han forsvandt desværre samtidig med de små handlende i Brønshøj med deres specialforretninger.



Jarl & Jettes opskriftkort

4 par fine bukser af bedste kvalitet (de skal lugte af havvand og ikke af fisk) i størrelse 40 (mellem) skylles og renses for eventuelt snask, de pakkes ind i et stykke pergamentpapir og lægges ned i en gryde med kogende vand, der er kryderet med rigeligt salt (3-4 teske fulde), 20 hele peberkorn 5 store laurbærblade 20 hele nelliker og en hel citron skåret i både, der på forhånd er kogt i ca. 10 min. De koger i ca. 10. min. Og står og trækker til det er koldt og kan stilles i køleskab. Torskerogn spises koldt på brød med majonæse og kapers til forret eller til koldt bord

Velbekomme