

Jarl & Jettes opskriftkort

Flæskeæggekage.

I Hørup by, lige overfor gadekæret, boede Hanspeter og Inger, det var Svend's forældre (vores Nabo) som havde et lille landbrug med 10 tønder land til som Hanspeter før i tiden selv dyrkede, men de senere år bortforpagtede. Han havde også et lille område vel end 3 -4 tønder i Hørup ruder hvor der var en lille mose og hvor han hvert år plantede juletræer som han så solgte når de var store nok (selv fældning) Nå Hanspeter og Inger havde også 4 grise hvert år det var én til dem selv én til deres datter én til deres søn Svend og så én de solgte (den skulle så betale alle omkostningerne til indkøb etc.) I gennem flere år købte vi en hel eller en halv gris. Nå tilbage til de 4 som jeg bl.a. har haft fornøjelsen af at passe en efterårsferie (det gør jeg helst ikke mere) de fire grise blev passet og plejet, jeg har personligt fodret dem med en æblekage som vi havde fået lavet og ikke kunne spise. I midten af december hvor det var koldt nok kom slagteren så og de blev slagtet. Grisen blev skoldet, skrabet og parteret og færdigbehandlet til kogning, stegning, saltning, rygning eller frysning. Den blev så hængt til modning i laden. Den efterfølgende dag kunne vi så hente "Vores" og Inger hjalp med at grovpartere den og så gik det eller hjemad for at skære save hakke pakke fryse osv. Et sådant arbejde tog en hel arbejdsdag. Når arbejdet så var vel overstået, bød vi på flæskeæggekage med rugbrød og surbrød til. Det smagte bare pragtfuldt !!!

20 skiver letsaltet svinebryst,

18 æg,

1½ dl. fløde, gerne kaffefløde

1 spsk. kartoffelmel,

salt og peber samt masser af friskklippet purløg.

Pisk æggene sammen med fløden og kartoffelmel.

Steg flæskeskiverne ved jævn varme til de er sprøde og gyldne. Tag dem af panden. Hæld æggemassen på panden og lad den stivne.

Krydr med salt og peber. Kom det stegte flæsk oven på lige inden æggemassen stivner. Drys purløg over.

Server derefter direkte fra panden.

Fast tilbehør er naturligvis øl og en god kryddersnaps.

Men man kan også:

Jarl & Jettes opskriftkort

Selv salte flæsket, skær det i skiver og læg det i en frysepose med masser af salt og 1 spsk. sukker, derefter i køleskabet fra 3 – 4 timer. Husk engang imellem at ryste posen, derefter skylles flæsket og steges på panden.



God appetit



Her ser i forskellen på æg fra egen avl, hønen der lagde det store, går rundt og ømmer sig endnu.