

Jarl & Jettes opskriftkort

Alt godt fra havet

Vi bor midt på landet, mellem Slingerup og Frederikssund, det høre under landsbyen Hørup som er ca. ½ km væk. Det at bo på landet er noget særligt, jeg købte grunden i 1975 og byggede hus i 1978 hvorefter vi flyttede ind. Flere år senere erfarede jeg at man stadig kaldte os "de nye" ja faktisk i 30 år. Øgenavne bliver meget brugt herude, som eksempler kan nævnes "Karl Sutsko", "Ridefogeden", "Proprietæren", "Grise Arne", "Bonderøven", "Miden", "Hæmoriden", (fordi han altid fulgte "piloten") ja sådan kunne jeg blive ved og jeg må indrømme at jeg ikke ved hvad vi, eller jeg, bliver kaldt i dag.

Her er 3 små fiskeretter der kan bruges som hovedret eller enkeltvis som forret.

Et stykke laksefilet på ca. 350 gr. renses for skæl og saltes i ca. 30 min. derefter skylles saltet af og stykket steges på en grillpande med skindet ned af, pas på det ikke får for meget, pyntes eventuelt af med lidt dild samt lidt saltet kapers der er ristet på en varm pande og en ¼ citron.

3 pæne havtaskekæber renses for hinder og vendes i mel, salt, peber og røget paprika. Vendes i et sammenpisket æg og yderligere i nyristet sesamfrø (dvs. at man rister sesamfrø af på en varm pande uden tilsætning af fedtstof) Herpå steges kæberne i lidt olie ca. 7 min. (igen gælder, ikke for meget) ligeledes her pyntes af med lidt citron og lidt saltet kapers der er nyristet.

10 store kinarejer steges på en pande i olie og citronsaft tilsat lidt Fish Sauce og peber og pas på de ikke får for meget (så bliver rejer ligesom gummi) der laves en bechamelsauce hvor man tilsætter en hummerterning, smager til med peber og tilsætter en ½dåse asparges og

Jarl & Jettes opskriftkort

derefter tilsættes rejerne derpå kommes rejesaucen i et par tarteletter og det hele portionsanrettes på en tallerken, eventuelt med lidt flutes.



Bon appetit