

Jarl & Jettes opskriftkort

Jettes kærlighed

I mine unge år spillede jeg klaver til Solby Scenens forskellige optrædere bl.a. til børnehjælpsdag og regelmæssigt i Ballerup, Kaolines Mælkepop, hvor Court Helmer der ejede Solby Scenen med Instruktør Benny Edwin og Lysmester Hugo Henriksen, var de ledene kræfter. Jeg husker specielt en dag hvor Dagbladet Politikken var ude for at fotografere bl.a. barnebarnet til en kendt skuespiller, Ludwig Brandstrup og jeg blev fotograferet til Politikken, siddende ved klaveret, det var en stor dag for en 14'årig. Solby Scenen var en barne- og ungdomsscene med hjemsted i Jonstrup, Frederiksberg og Vanløse og var en scene hvor flere kendt skuespillere trådte deres barnesko. Jeg kan i flæng nævne navne som: Lone og Helle Hertz, Ebbe Langberg, Loui Mie Renard m.f.

5 mellemstore løg gøres i stand og skæres i skiver, steges derefter i olie tilsat salt, på svag varme, til de er sprøde. De afdryppes på køkkenrulle, imedens gøres Ca. 2 kg gode kartofler (evt. sava) i stand til mos, de skrælles og skæres i tynde skiver, koges i usaltet vand ca. ½ time, piskes til mos og tilsættes 2 hele æg og 2 til 3 spsk. smør, salt og peber, ca. 2 dl. mælk, piskes endnu engang godt og grundigt til mosen er let og luftig, imedens kartoflerne koges, skæres ca. 400 gr. god bacon i tern ca. 1½ x 1½ cm. de steges for svag varme til de er knapt tørstegte, de afdryppes derefter på køkkenrulle og imedens bacon steger, skrælles 5 ikke søde æbler evt. belle de boskoop. De ternes og steges i baconfedtet. Syltet rødbede ternes og det hele anrettes med først kartoffelmos, derefter bacon, løg, æbler og til sidst rødbederne.

Bon appetit

Jarl & Jettes opskriftkort

