

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Havtaskekæber

Som jeg skrev andetsteds så var jobbet i Bagsværd begyndelsen til mit ønske om at eje et FarFisaorgel, så efter at havde spillet hver aften på Ny Renæssance fra 19.00 til 24.00 i en 3 måneders periode, jeg fik 150 kr. pr. aften og tjente som shippingelev 239 kr. om måneden, havde jeg opsparet så meget at jeg kunne tage ned til den lokale musikhandler. Han solgte for det meste tamburiner og triangler samt guitarstrengene så han havde aldrig solgt et orgel før og nu ville jeg altså have sådan et og jeg ville have 20% i rabat. Han var ikke sindet at lade mig få 20% men da jeg tog mange 500 kronersedler frem og stod og viftede med, kunne han godt se at der måske var noget fornuft i at give mig procenter. Vi blev efterfølgende de bedste venner og siden da, fik jeg 20% på alle de ting som jeg købte hos ham, og da han flyttede ud på Frederikssundsvej og datteren og svigersønnen overtog forretningen fik jeg siden samme 20% på alt hvad jeg købte, de holdt meget af at bede mig om at prøve deres orgler i butikken og så åbnede de døren ud til gaden og tro mig der kom altid nogen ind og lige skulle "se". Forretningen er siden lukket og også datteren og svigersønnen er gået på pension.

**Til gremolataen hakkes 1 bdt. persille, og skallen af 1 appelsin, kun skallen ikke det hvide og husk usprøjtet appelsin. 2-5 hvidløg og 6 saltede ansjoser (gerne sardeller) hakkes ligeledes fint. Bland det hele sammen og smag til med friskkværnet peber.**

**Til hovedret bruges 2 havtaskekæber ca. 200 gr. pr. person. Skær de mørke hinder af kæberne med en skarp kniv. Pensl med olivenolie, krydr med salt og peber og steg eller grill dem på en varm stege- eller grillpande i ca. 5-6 minutter, afhængigt af størrelsen.**

**Anret kæberne på et fad eller tallerkener og drys med gremolataen.**