

# Jarl & Jettes opskriftkort ©

## Hjerter i flødesovs

I slutningen af 70'erne og begyndelsen af 80'erne var jeg sideløbende vingrosserer d.v.s. jeg sammen med min direktør Kurt Vendelbo ejede et firma som importerede vin, som vi med en lille fortjeneste videresolgte til venner og bekendte og andre der interesserede sig for vin. Vi ville egentlig starte en vinklub, men syntes så det var for besværligt med nyhedsbreve og medlemsnyt etc. så det blev altså til et anpartsselskab der i øvrigt stadig eksistere og stadig hedder INVESTIVIN ApS. Vi startede med at købe 12000 flasker beaujolais som vi solgte i løbet af den første uge, vi tjente kun 1 kr. pr flaske men det var også 12.000 kr. på én uge, dette gentog vi så 2 gang, stadig med beaujolaisen. Derefter gik vi over til 12.000 flasker cote du rhone der også blev en succes og ligesom beaujolaisen gentog dette sig et par gange. Vi fik så at vide at der var en konkurs af en vingrossist på vej og mødte op hos toldvæsnet i Kvistgaard og gav et bud som så blev accepteret. Vi købte Italiensk vin for lige under ½ mill. Og fik travlt med at sælge Bl.a til ISO kæden, FAVØR og flere store kæder, jo det gik fremad for det lille firma. I 1983 blev jeg så fristet at et job som erhvervschef i Frederikssund og måtte forlade mit job og sælge min andel i Investivin, men det var gode tider og jeg havde da vin i mange år efter.

**3 svinehjerter eller et lille kalvehjerte renses grundigt og skæres i passende stykker. Ca. 200 gr. røget spæk skæres i passende stykker og brunes i en gryde hvorefter hjerterne tilsættes. 2 små løg 2 gulerødder og 5 hvidløgsfed rengøres og kommes i gryden til det hele er brunet, hvorpå der tilsættes røget paprika ca én spiseskefuld og salt og 20 hele peberkorn samt ca 1 ltr god kalve bouillon og 2-3 laurbærblade. Det hele koger til det er mørt (et par timer) og inden serveringen tilsættes ¼ ltr. piskefløde - serveres med en god kartoffelmos**

**Bon appetit**

# Jarl & Jettes opskriftkort ©

