

Jarl & Jettes opskriftkort

Laks med citronsaucе og kapers

Jeg var ofte ude og spille som musiker i Pejsegården i Brønshøj, det var et lokalt sted hvor man havde flere selskabslokaler, jeg husker pejsesalen, spejlsalen, søjlesalen og den store sal, her spillede jeg som næsten fast musiker. Det var et sted hvor man blev fyrstelig behandlet som musiker, man spiste nede i køkkenet sammen med de andre musikere og fik en snak med personalet og kokkepigerne. På de travle dage (oftes week-ends) var vi flere musikere der holdt pause samtidig, men ofte forskød de tidspunktet grundet at personalet jo ikke kunne servere alt samtidigt. Jeg har fået mange samtaler med bl.a. Ole Erling , Kølvig. Og mange andre spillemænd. En herlig tid..."minderne har man da lov at ha"

4 laksefiletstykker, gerne lidt tykke, saltes og kommes på køl i 1-1½ time, derefter skylles de for salt og lægges i et ildfast fad, smøres med en god olivenolie og drysses med salt, peber og stødt fennikel, fint revet citronskal og 4 stk. finthakket hvidløg. Bag derpå laksen i en forvarmet ovn ved 195 grader i 17-20 min.,

imedens laver du en CITRONSAUCE MED KAPERS.

Varm ½-1 dl. olivenolie i en lille gryde ved middel varme, kom derpå 2-3 finthakket hvidløg i og steg det 2 min. Skru derpå ned for varmen og rør citronsaft fra 2 hele citroner og fintrevet skal fra en citron samt 4 spsk. kapers og frisk kværnet peber i, lad det småkoge i ca. 6 min. Tilsæt derpå 5 dl. Neutral skyr eller græsk yoghurt og varm forsigtigt saucen igennem under omrøring.

Bon appetit