

Jarl & Jettes opskriftkort ©

osso buco

I min tid som erhvervschef, både de 10 år jeg var i Frederikssund og de 10 år jeg var det i Ringsted, blev jeg bl.a. brugt af diverse organisationer til at holde foredrag. Som regel om erhvervsrelaterede ting som erhvervs politikker eller om markedsføringsstrategier eller bare om mit daglige arbejde, der var et meget spændende job. Jeg var foredragsholder hos: Danske Sælgere, AMU centre, VUC centre, Handelsstandsforeninger, Dansk Arbejdsgiverforening, Tekniske Skoler, på Erhvervs konferencer og for Politikere og Kommuner samt mange andre, jo jeg kom vidt omkring både fysisk og mentalt.

200 gr. røget bacon i meget små firkanter steges tørre i en stor stegegryde, derpå optages de og 4 skiver kalve- eller okseskank der er vendt i mel brunes i baconfedtet eventuelt tilsat yderligere fedtstof, f.eks. andefedt eller bare olivenolie, de optages ligeledes. Grøntsager skæres i cirka 2x2cm små stykker, man kan f. eks bruge 2 porrer, 4 gulerødder, 1 grøn peber, 4 stilke blegselleri, 250 gr. champignon, de brunes i stegegryden og 3 dåser tomater samt en lille dåse pure' og ½ liter god stærk (meget stærk) kalvefond samt et stort ølglas med rødvin tilsættes. Man kommer derefter skankene ned til grøntsagerne, kommer låg på og nedlægger 6 laurbærblade samt ca. 3-4 skefulde oregano (gerne frisk, men tørt kan bruges) en skefuld røget paprika en skefuld knust peber og lader det småkoge i ca. 3½-4 timer. Derefter tilsætter man ca. 10 knuste fed hvidløg og derpå de gemte bacontern. Det hele varmes op og smages til med salt og krydderier og serveres eventuelt med kogt pasta eller kartoffelmos.

Bon appetit

Jarl & Jettes opskriftkort ©

