

Jarl & Jettes opskriftkort

Jettes pebergryde

Jeg har haft mange biler i mit liv den første en dueblå Opel Rekord 1700 fra 1965 købte jeg af min far i 1967 derefter fulgte i 70 en postkasserød Toyota Crown. I 75 efterfulgt af en rød Ford Granada 6 cyl. og 2,3 ltr. samt en lille knaldgul fiat500 der blev afløst af en postkasserød Skoda 105, en gul Morris Clubmann, efterfulgt af en bleggul Skoda 120, en ny vinrød Citroen 14BX fra 83 og en ny sort Ford Sierra 1,8 fra 85, i 90 købte jeg en Citroen 22trx der blev afløst af en vinrød Chrysler Stratus aut.2,4 som jeg har i dag sammen med en lille netop indkøbt ny sort Ford Ka. som sammen med Jettes sorte Citroen Picasso 1,8 udgør bilparken.



500 gr. hakket løg steges på en stor pande, der tilsættes 500 gr. hakket oksekød og 500 gr. kvartskåret champignon. Det hele småsnurrer ca. 15 min. Og der tilsættes en lille dåse hele grønne madagaska peber, hvor man med en bredbladet kniv knuser ca. ½ delen, der skæres en hel grøn eller gul peber i tern og tilsættes sammen med ca. 2 dl piskefløde og ca. 1 dl stærkt koncentreret kalvefond. Det hele smages til med salt og peber står og småsimre ca. yderligere 15 min og serveres med kartoffelmos og masser af koldt vand.

Bon appetit