

# Jarl & Jettes opskriftkort ©

## **Rester af and med porre og peberrod**

Det er i disse dage (oktober 2020) 3 år siden vi fik kat. Vi har tidligere haft hunde, 3 stk. og havde ikke regnet med vi skulle have flere dyr, udover hvad vi har i have og i akvarie, men så en dag i september 2017 blev vi opmærksom på 4 meget små kattekillinger der var blevet efterladt under vores udvendige brændestak. Vi ville ikke have dem indenfor så prøvede at fodre(mælkeerstatning i sutteflasker) dem mange gange om dagen, samt begyndte at blende skinkealat etc. Som delvis fastføde. Det lykkedes os, trods den unge alder ca. 4 uger ? at få de 3 til at overleve. De 2 af dem fik et hjem i Slagelse (på landet) det var min niece Cheistina der tog imod dem og den sidste havde besluttet sig for at den ville bo her. Det foregik på dem måde at den simpelthen hæftede sig på vores bryggersdør (der åbner indad) og blev hængende der, det kunne vi ikke stå for, så nu er vi blevet katte mennesker og jeg skal hilse og sige at det er vi glade for. Han er kastreret og er inde kat.

**Vask 1 til 2 porrerne godt for jord, og skær den i mindre stykker. Kog stykkerne under låg sammen med 2 dl. andebouillon, når de er møre, tager du dem op og stiller dem til side, imedens smelter du 25 g. smør som du røre ud i ca. 35 gr. mel og lad massen stege ved lav varme under omrøring i et par minutter. Hæld derefter bouillonon op i massen og tilsæt 3 dl sødmælk, stadig under omrøring. Lad saucen koge igennem ved lav varme i 15 minutter.**

**Rester fra anden skæres i mundrette stykker og koges sammen med porrerne i saucen i et par minutter. Kom et stykke revet peberrod i (efter smag) og så tilsmages med salt og peber.**

**Drys med rigeligt persille og server med kartoffelmos**