

Jettes Coleslaw

Jeg har tidligere beskrevet hvordan jeg som musiker spillede over det meste af sjælland, samt om mine "faste" spillesteder Pejsegården i Brønshøj/Husum Restauration Bellahøj, Vanløse selskabslokaler m.m. jeg spillede til selskaber så godt som hver uge og normalt både fredag og lørdag, foruden konfirmationerne om søndagen og sølvbryllupperne midt på ugen, jo jeg havde faktisk så meget at lave, der i begyndelsen af 70erne og slutningen af 60erne, at jeg havde 2 musikere som afløsere, Børge Rugh der var orgelspiller og Gunnar Jørgensen der spillede klaver. Børge var også ingeniør og Gunner der var urmager var begge folk som jeg kunne stå inde for, samtidig med de var ædru (ikke så normalt indenfor den branche)

Som en lille frokostsalat eller som tilbehør til stegt mad er coleslaw genialt. Vi starter med dressingen som består af lige dele majonæse og cremefraiche eller A38 som røres sammen og smages til med citronsaft, balsamicoeddike, salt, peber, en tsk. spidskommen og to tsk. sukker, hviler derefter i ½ time før der tilsættes

Et lille fast hvidkålshoved (sommerkålen er bedst) som er fint strimlet eller revet på den grove side af et rivejern sammen med samme mængde gulerødder ligeledes fint revet. Det hele trækker på køl til det skal bruges, gerne et par timer før

