

Jarl & Jettes opskriftkort

Jarls dressing til bagekartofler

Min soldatertid tilbragte jeg for det meste med at spille. Rekruttiden I Skrydstrup øvede og spillede jeg til soldaterrevy og kom derved til at kende mange mennesker, senere på Middelgrundsfortet, der var en slags selskabslokale for flyvevåbnet, spillede jeg til fester for officerer, sergenter og stampersonel, der kom jeg også til at kende en del, nogle har jeg holdt forbindelsen til og andre har fortabt sig i det uvisse. Men sådan er det vist med mange bekendtskaber.

**1 bæger med 9 eller 18% eller hvis man synes så 38% (det er det bedste) Creme fraiche
deri knuses 8 fed store hvidløg
der tilsættes 2 tsk. Rigtig god (gerne røget) paprika (gerne syrlig) og salt, og peber.**

Variationerne til denne er eventuelt, HP sauce, både sød og stærk paprika og en ANELSE karry, ketchup, tabasco.

Se fotos næste side!

Jarl & Jettes opskriftkort

