

Jarl & Jettes opskriftkort

Hvidløgssmør

Det med at komme i køkkener startede meget tidligt, jeg var 17 år da jeg fik mit første professionelle job som hyggepianist på Ny Renæssance, det var Kurt Andersen, kaldet Andy, der skaffede mig dette job til afløsning for Tom Wilke. Det var på Hjørnet af Åboulevarden og Ranzausgade, hvor jeg spillede hver aften i en periode. Restauratøren hed Poul Moustell og jeg fik lov til at leje et stort Lowry orgel til underholdningen. Her var tjenere og kokke nogle spøjse fyrer og piger f.eks. havde vi en gammel regnskabsfører som hed Andersen, han måtte stå for lidt af hver fra specielt kokkene. De indbagte elastikker i hans hakkebøf, de panerede karklude og jeg husker at de engang kom små terninger af gammel ost i hans jakkelomme, ak ja den stakkels Andersen, må han hvile i fred, jeg tror at hvis han levede i dag ville han være 130 år

Er meget simpelt at lave, man tager 250 gram friskkærnet smør stiller det ud på køkkenbordet i en time til det er blødt, derefter tilsætter man 4-8 fed meget frisk knust hvidløg (lov mig ikke at bruge gamle fed) samt 2 store teskeer med meget groft salt, det hele røres god sammen og stilles koldt til det skal bruges

