

Jarl & Jettes opskriftkort

Jette's Krebinetter

Som musiker kom man ud for lidt af hvert, både med publikum men også med spillestedet. Jeg kan huske at jeg skulle spille på Langelinje pavillonen og som sædvanligst kom jeg ca. en time før jeg skulle spille, nu skal man se det for sig 1 stor orgel, et understel til orgel, 2 til 3 højttalere og én forstærker samt en kuffert med ledninger et sangstativ med stativer til højttalere og en rytmemaskine samt diverse løse ting. Normalt kunne jeg slæbe det ind på 15 min ved at gå ca. 10 gange, men her fik jeg besked på at musikere skulle ad køkkentrappen, så der var ikke noget at gøre, til 1 sal ad en rund køkkentrappe.... Jeg skal hilse og sige at, efterfølgende ville jeg ikke spille på langelinje pavillonen igen, så det blev kun til denne ene gang.

Én af de ting som jeg ikke laver, er krebinetter, dem laver min kone Jette så godt at jeg end ikke vil forsøge at konkurrere. Man tager et kilo hakket kalve/svinekød og røre sammen med 1 æg, et bundt hakket persille, salt og peber og former dem til den størrelse man nu bedst kan lide, derpå vendes de i velkrydret rasp (gerne med røget paprika) og steges i smør på en varm pande. Dertil serveres stuede ærter og gulerødder.