

Jarl & Jettes opskriftkort ©

RÔSTI

Jette fik som sagt en hest for 3 år siden. Det er en rød vallak Hanoveraner på 177 i stang (dvs. at han måler 1 meter og 77cm fra jord og til det punkt hvor hals og ryg mødes). Den er opstaldet hos Eliassen i Slangerup, der er også en ridehal og når det er dårligt vejr og Jette ikke kan komme i skoven så bruger hun hallen til sine ture. Hun besøger ham hver dag hvor han bliver striglet og passet med diverse soignering bl.a. klipning af manen og halen samt pleje af hovene med olie etc. Alt lædertøj skal også holdes med lædersæbe og fedt eller olie så det er et stort arbejde dagligt. En eller to gange om ugen så tager jeg op til Eliassen og ser på samt forkæler ham med rugbrød æbler og pærer samt en eller et par sukkerknalder.

Dette er et godt tilbehør som erstatning for de sædvanlige kartofler til bl.a. Stege. Til denne ret bruger jeg store bagekartofler der koges let dvs. at de ikke skal være gennemkogte men kun ca. halvkogte, efter afkøling rives de på det grove rivejern hvorpå de trykkes fri for væske. Man tilsætter skiveskårne store løg samt salt og peber, samt 2 æg. En varm pande med rigeligt $\frac{1}{2}$ smør og $\frac{1}{2}$ olivenolie gøres godt varm og kartoffelmassen lægges i små toppe (det er lettest med små toppe) på den varme pande, hvorpå man trykker dem flade som pandekager. Det vigtigt man ikke vender røstiene før de er færdigstegte på den ene side, de skal være godt stegte.

bon appetit