

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Waldorfsalat a la jarl

Det har været engang i 60'erne min storebror Stig på motorcykel køre ind i et køleskab på roskildevej ved damhussøen, han lå bag en lastbil der kørte med gamle køleskabe som tabte eet. Stig bragede derefter ind i det med 60-70 km i timen. Han blev indlagt på hospitalet med brud på bl.a. ribbenene og det gav mig mulighed for lidt "payback" jeg mødte ofte op på hospitalet og fortalte ham vittigheder og gav ham små humørpiller så han grinede. Det lød omtrent sådan; nej jarl hi hi nej ho ho nej nej hold nu op ha ha N E J..... Jeg tror at det gør ondt når man griner samtidig med at man har brækket nogle ribben?

Til en stor portion (ca. 4 personer) waldorfsalat a la jarl skal der bruges ca. 200-300 gr. valnødder der er afristet på en tør pande, et stort eller 2 alm. æbler skæres i små tern sammen med 4-6 stilke blegselleri og ca. 500 gr. stenfri vindruer der er halveret. Det blandes sammen i en skål med ca 1/2 ltr. piskefløde der er stiftpisket, smages til med salt og peber.

Som tilbehør til vildt eller kylling eller en lille bøf

**Bon appetit**