

Jarl & Jettes opskriftkort

Fiturestegte sprutter

Som shippingelev i "Øst Amerika linen" (Thordén Lines) vi havde flere linier bl.a. Færø Linien, Skagen Paketten samt løse befragtninger m.m. oplevede jeg rigtig mange ting, det var en lang arbejdsdag idet vi hver anden uge havde nattevagt. Skibe kommer jo som sagt ikke mellem 08.00 og 16.00 så vi stod i fast kontakt med både Kronborg, Drogen samt brovagten i Københavns havn og spurgte til "vores" skibe. Jeg har stået mange en gang i Københavns Havn midt om natten og frosset, medens jeg ventede på et af vores skibe, når det så kom var det dejligt at komme ombord og varme sig, gerne med en "lille én", hvorefter vi så forsøgte at servicere skibet med penge og laste/losselister, bestille proviant, bunkre, vand etc. Det kunne også være de manglede reservedele til radaren eller der var måske en sømand der skulle til lægen, ja så måtte vi finde ud af det. Det var mange forskellige opgaver der blev betroet os elever.

2 "tubes" blæksprutter til 2 personer, de renses og hammers med en kødhammer eller kagerulle (det er nødvendigt for at ødelægge strukturen i "tuberne") de skæres i ringe og vendes i mel. Imedens fremstiller du en dej bestående af 200 gr. mel, med salt og peber, hvori der laves en fordybning og 2 æggeblommer æltes med 2½ dl. vand, æggeghviderne piskes stive og foldes i dejen (meget forsigtigt) Ringene dyppes nu i dejen og frituresteges og serveres derpå med en god dressing f. eks jarls skaldyrsdressing eller sågar den samme som til bagekartoflerne, dertil serveres varme flute

bon appetit