

Jarl & Jettes opskriftkort

Lammegryde

Da jeg kom til Theodoridis A/S i 1973 var jeg lige færdig med min Merkonom og kom direkte fra forsvaret som civilansat Indkøber. Efter ganske kort tid blev jeg udnævnt til prokurist, og fik samtidig ansvaret for at implementere EDB i virksomheden. Den gang var det hotteste system hulkort med magnetstrimler og store magnetlærker med ganske få bits på. Et enormt arbejde at udvikle programmer og indkøbe hardware samtidig med at det var pokkers dyrt. Vi skulle holde toldregnskab mrd f.eks. cigaretter som skulle være i stk. men vi solgte i mille (altså 1000) og vi var lagerførende med ca. 20 mærker og ca. i snit 10 mill. Stk., vi skulle holde regnskab med antal, og måtte betale toldbøder hvis der manglede noget. Vi handlede også med: Cigarer og cerutter med spiritus (det skulle afregnes 100cl 100%) med radio/ Tv, arbejdstøj, øl husholdningsartikler, men alt sammen som agent, d.v.s. vi havde agenturerne for de forskellige mærker f.eks. Kent og Pall Mall cigaretter Sony og Sharp radio/tv. Inverness Whisky osv., men kun til det toldfri marked. Ak ja dengang var der noget ved det!

1 stykke kød fra lammebov eller kølle på ca. 600 gr. skæres i pæne firkanter og brunes godt i sesamolie med revet citronskal fra én økologisk citron. Der tilsættes 250 gr. champignons i skiver der steger med. Kartoffler skæres i skiver og laglægges i en bradepande der dryppes med en god olivenolie og ½ sesamolie. Der kommes salt og peber samt røget paprika over kartoflerne. Masser af hvidløgsfed tilsættes med rund hånd sammen med 1 gulerod og 1 porrer som er skåret i små tern. Kødstykkerne tilsættes når de er brunede, sammen med en ½ liter god lammebouillon, derpå drysses med frisk, eller tørret timian og det hele sættes i en varm ovn ved 180 gr. i ca. 1 time. Tages ud af ovnen og væden kan tilsmages eventuelt med lidt rødvin og eventuelt jævnes hvis man er til det.

Bon appetit

Se foto

Jarl & Jettes opskriftkort

