

Jarl & Jettes opskriftkort

Julegåsen

Jeg har prøvet én gang at holde jul i et andet land (det gør jeg aldrig mere) det var i midten af halvfjerdserne jeg havde lært en svensk pige og kende og jeg skulle så møde hele hendes familie i julen 1975(tror jeg nok eller var det 74 eller 76) det var en by uden for Stockholm og jeg glemmer aldrig!! Jeg skal gøre det meget kort, det var med "lutfisk" på dansk ludfisk (tørret og udvandet torsk) med stærk krydderiblanding til og masser af svensk snaps, RENA, tyndt øl og fulde svenskere, der var meget svære at forstå efterhånden som aftenen gled frem, men dagen efter fik jeg svensk juleskinke og det formildnede mig en smule, men aldrig juleaften i Sverige mere.

Én flot fersk gås på mindst 5½ kg. renses plukkes for fjerposer og gnides indvendigt med salt og peber, fyldes med udblødte svesker uden sten der har ligget i cognac i nogle timer, og Belle de Boskoop æbler skåret i ¼, luk med nogle kødnåle og læg gåsen med brystet nedad på en bradepande med rist og sæt den i en 135 grader varm ovn. Hæld 1 liter vand ved og lad den stege i fem timer, inden den vendes og steges yderligere 2 timer i alt 7 timer. Så er gåsen saftig og mør, skindet er sprødt og lækkert, meget velsmagende og ikke svundet særligt meget. Giv eventuelt lidt hård varme eller grill til sidst, lav sovs af skyen fra bradepanden og server med smørstegte kartofler og jarls rødkål.

