

Jarl & Jettes opskriftkort

Orangelikør

Efter min soldatertid i flyvevåbnet (Middelgrundsførtet) blev jeg civil ansat i Flyvematerielkommandoens kontraktsektion i Værløse hvor jeg primært lavede kontraktkøb på flyvevåbnets specialkøretøjer, brandslukning m.v. Jeg sad på et lille kontor sammen med en kollega og vores tid gik selvfølgelig med at indkøbe og rejse, men indimellem blev der også tid til practical jokes, en af dem gik ud over en værnepligtig sergent som vi havde til at hjælpe os. I en frokostpause tilsnuskede vi os hans bilnøgler og medens han var i kantinen flyttede vi hans bil (en Morris mini) til generalens parkeringsplads (vi vidste at generalen var på udlandsrejse) Men at se ham opdage at hans bil stod parkeret på generalens personlige P-plads var lidt af en oplevelse, stor moro!

Denne orangelikør kan laves i 2 varianter den ene helt normalt og den anden med kunstig sødemiddel.

1 Stor pæn Økologisk Appelsin vaskes godt og prikkes 40 gange med en strikkepind, kommes derefter ned i et stort syltetøjsglas med stor åbning og patentlukke sammen med 2 vanillestænger og 40 stykker hugget sukker (eller for alternativet ca. 4 tsk. flydende sød) samt 40 hele kaffebønner. Der hældes en flaske billig brandy eller en flaske Brøndum snaps ved og det hele henstår i mindst 1½ måned før man begynder at tømme den igen.

