

Jarl & Jettes opskriftkort

Diabetikervenlige Orangestænger

Jeg var i 70'erne ansat som prokurist og administrationschef i et internationalt handelsfirma, agentur import en gros indenfor taxfree, vi havde agenturet for amerikanske cigaretter Pall Mall samt Kent m.fl. vi havde agenturet for willem II hollandske cigarer samt Skotsk whisky og mange andre ting bl.a. brunevare (radio t.v.) som vi solgte til VIP samt færgeruter, luftfart, skibsproviantering og ambassader. Engrosprisen for cigaretter der blev solgt i 1000 styk (mille) var på det tidspunkt ca. 22.- kr. pr. mille og en liter rød Ålborg 8 kr. Én dag hvor vi havde fået en 20'container med whisky ca. 12.000 flasker skulle jeg vise vort lagerpersonale hvordan man kunne tage to europaller ad gangen med vores truck.

Da jeg havde taget dem ned fra containeren og havde fået dem op på trucken kørte jeg dem på plads i lagerhallen, men da jeg satte dem ned igen var jeg ikke opmærksom på at et hjørne fra en anden palle gjorde en skæv sætning, så hele læsset væltede. Aldrig har jeg set personalet så hurtig, de løb i køkkenet og hentede alt hvad der kunne være whisky i, samtidig med at to mand begyndte at vende whisky kasser, så ikke det hele løb ud. Ja ja ja.....hovmod står for fald.



Jarl & Jettes opskriftkort

5 stk. pæne økologiske (det er vigtigt de er usprøjtede) appelsiner skrælles tyndt, lad lidt af det hvide sidde tilbage på skrællen men ikke for meget!

Skrællerne skæres ca. ½ cm. bredde og koges i lidt vand 10min. i alt 3 gange (de bliver let for bitre hvis man kun koger dem én gang, men det er en smagssag, så 2 gange kan også gøre det.)

Derefter drypper de af i en sigte og 150 gr. ATWELL (det er diabetiker sukker som erstatter 300 gr. almindeligt sukker) opkoges så det er fuldstændig smeltet, og strimlerne kommes derefter i og koges i alt ca. 30 min. Strimlerne tages op af lagen, afdryppes og nedkøles. Lagen kan indkoges til sirup og bruges i f.eks. marcipanbrød) Odense marcipan laver en god uden sukker! Strimlerne overtrækkes med en god chokolade f.eks. Valrhona som er en god mørk chokolade med en stor mæthedsfornemmelse.