

Jarl & Jettes opskriftkort

Saltcitroner i olivenlage

De seneste år har jeg haft selvstændig virksomhed hvor jeg har undervist folk i at starte egen virksomhed, det er et 8 ugers dagskursus hvor der bliver undervist om formiddagen og om eftermiddagen er der så selvstudie og opgaveløsning. Én af de mere specielle virksomheder der ville starte var én ung kvinde der ville fortælle historier, men ellers har det været meget interessant at se underskoven af dansk erhvervsliv vokse op, ca. 40 – 50 % af eleverne startede op.

Dette er et virkelig godt tilbehør til f. eks lam eller kylling eller bare til fisk.

5-10 økologiske eller usprøjtede Citroner vaskes godt, skæres i ½ cm. tykke skiver og laglægges med en rigtig god salt (masser af salt) ned i et 3-4 ltr. syltetøjsglas med patentlukke og overhældes med en virkelig god jomfruolivenolie. Det stilles ind i bunden af køleskabet, og henstår ca. 2-3 måneder før man begynder at bruge af dem, husk nu at lave lidt rigeligt af dem da det går virkelig hurtigt når man først tager hul. Efterfølgende kan man bruge citronolivenolien til andre godter.

