

Jarl & Jettes opskriftkort

Stjernedrys

Jeg gik i skole på Rødkilde der lå ca. 2-3 km fra hjemmet og jeg gik gerne, både frem og tilbage. Jeg husker at når jeg gik så fløjtede jeg. Jeg erindre også at flere mennesker hilste på mig når jeg kom gående, bl.a. Victor som var en ældre tjener der arbejdede hos sin søn der havde Excalon på strøget og hans datter "Busse" der ligeledes arbejdede i Excalon som garderobe og entredame, de stod ofte på altanen og hilste når jeg kom forbi, jeg husker også fru Larsen der var grundejerforeningens formandens kone hun var også ofte ude og hilse.

Brændte figner fås på dåse i de fleste supermarkeder, en sådan åbnes ca. 24 timer før brug og tilsættes et stort glas cognac, dåsen henstår køligt til den skal bruges. Man tager ca. én æggeblomme pr. person plus én til dåsen, vi bruger pasteuriseret æggeblommer som piskes helt hvide og vendes langsomt i ½ liter frisk pisket flødeskum som smages til med 2 stænger vaniljekorn og alm. sukker (vi bruger lidt flydende sød) Det hele hældes over fignerne som er portionsanrettet og lidt reven citronskal fra en økologisk citron drysses over. Derpå flækkes et granatæble og kærnerne bankes ud med en træske, de fordeles i portionerne og voila Stjernedrys

