

Jarl & Jettes opskriftkort

And a la Orange

Min farfar, som vi kaldte bedstefar, vi havde ingen morfar og ingen mormor, de var døde før min bror Stig og jeg kom til verdenen, var maskinmester på kommunehospitalet. Han var en elegant herrer der gik med bowler, vest og guldur med guldkæde. Han tog os med til København og fortalte os om bygningerne og statuerne. En hel del af Københavns historie lærte vi gennem ham. Én gang om året pakkede bedstemor frokostkurven og vi drog i Tivoli, hvor vi spiste den medbragte og dertil sodavand. De første år husker jeg det som vi fik 2 kr. hver og senere 5 kr. hver, som vi så kunne ødsle bort, jeg erindre det som nogle herlige udflugter.

1 stor pæn and mindst 3 kg. Fjerposer fjernes og den renses indvendig for blod og rester af indvoldene. Den krydders med salt og peber indvendig og 2 store appelsiner (usprøjtede) skæres i små stykker og fyldes derpå i anden, der lægges på en bradepande med rist, smøres med en god orange likør, krydders udvendig med salt og peber. Hals, kråse, lever, eventuelt det yderste af vingerne samt gumpen (minus de to kirtler) koges i ¼ liter appelsinsaft samt lidt vand. Imedens kommes anden i ovnen ved 250 gr. først i et kvarter med ryggen op, derpå et kvarter med brystet opad. Dæmp varmen til 175/180 gr. smør med orange likør og yderligere salt og peber. Tøm bradepanden for fedt og hæld vand ved, sammen med 2 skiveskårne appelsiner og et løg. Steg anden yderligere i 1 ¾ time. Tag anden ud af ovnen og hæld skyen fra bradepanden. Lad skyen stå lidt og skum så fedtet fra. Sovs: Hæld skyen over i en lille gryde sammen med den siede kogelage fra vinger, hals og kråse, der skal være i alt ca. 6 dl. Jævn sovsen og smag den til.

Se foto

Jarl & Jettes opskriftkort

