

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Jarls chili olie

Da jeg var barn og ung kørte der sporvogne i København, normalt var der en hovedvogn og en bivogn og der var én vognstyrer og to konduktører, én i første og én i anden vogn. En billet kaldet "en lige ud" kostede 0,90 kr. og gjaldt til kørsel uden omstigning indtil første endestation, så skulle man forny eller vise sin omstigningsbillet der kostede lidt mere end "en lige ud". Jeg tog ofte turen fra Brønshøj Torv med linie 2 til Sundbyvester Plads og retur, en fornøjelse for en lille purk fra forstadskommunen Brønshøj. I halvfjerdserne blev sporvognene så nedlagt og erstattet af busser, knap så charmerende. Der var nu noget ved at stå på den åbne bagperron af bivognen og se Nørrebrogade i myldretiden med svajere på deres cykler, fløjterne og syngende.

**3 store kopper med blandet tørret chilifrø kommes på en pande med en god olivenolie så frøene suger olie op og det dækker, der tilsættes 2 – 3 forskellige kinesiske sojasaucer hvoraf den ene skal være mushroom soy. Dette steger/koges under omrøring til det er en sort klæbrig grød. (pas på næse og øjne, det er stærkt når det laves) det er årsagen til at jeg laver en portion til ½ år af gangen. Derpå hældes det på et patentglas med låg og efterfyldes med olivenolie, derefter klar til kamp.**

