

JULEAND

BLØD KØST

10 portioner

1000 g MAJKEN'S bløde and
300 g andeskind, rå
2 g groft kokkesalt
0,5 g sort peber

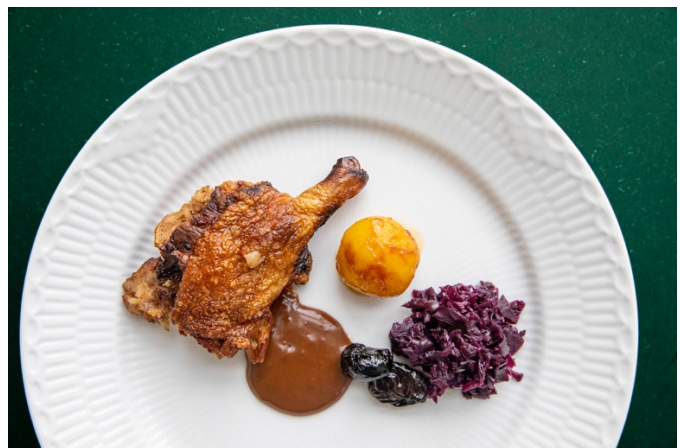


FREM GANGSMÅDE

1. Pak anden ud af filmen og form fine andebryster, der lægges i en smurt bradepande. Vi anbefaler, at hvert andebryst vejer 250 - 300 gram - og skæres i skiver før servering
2. Dæk hvert andebryst med et godt stykke ridset skind. Fold skindet godt ned om 'brystet', da det trækker sig lidt sammen under stegning. Hvis der er overskydende andefedt ved skindene, kan det med fordel lægges ned i bradepanden for ekstra smag
3. Drys med salt og peber
4. Sæt ænderne i en forvarmet ovn ved 220 °C i cirka 10 minutter
5. Sænk temperaturen til 175 °C og steg ænderne til en kernetemperatur på 75 °C
6. Tag anden ud og lad den hvile i cirka 15 minutter, hvorefter den kan skæres i skiver

TIP: Kom gerne lidt æble og svesker ned til anden og lidt kyllingefond eller rødvin så anden simrer i det

TIP: Har du et andelår uden kød men med skind, så træk skindet af benet, læg en klat andekød i blød konsistens og træk skindet ud over. Så kan du ligeledes servere andelår i blød konsistens



	Pr. enhed
Energi	2262 kJ
Protein	11,4 g
Fedt	55,8 g
Kulhydrat	0,2 g
Aminosyrescore	95 %