



MAJKEN'S BLØDE AND

Julen bringer velsignet bud, og alle skal gerne kunne være med rundt om bordet. Også de gæster, der har tygge- og synkebesvær. Med MAJKEN'S bløde and er det nemt at lave en julemiddag til alle - og den er lavet af rent andekød med fond, og er blot konsistensmodificeret med veganske emulgatorer for at sikre den optimale konsistens.

Find opskriften på silkeblødt andebryst og dejligt bløde lår på bagsiden.

Varenummer 600 g - 1366

Varenummer 1000 g - 1365

Varenummer andeskind 300 g - 1368



600 g / 9 stk colli
1000 g / 6 stk colli



Dybfrost
1 års holdbarhed



Pakket i plasttarme
Minimal emballage

BLØD KOST

GRATIN

CREMET



TILBEREDNING MAJKEN'S BLØDE AND

1. Pak anden ud af filmen og form fine 'andebryster', der lægges i en smurt bradepande. Hvert bryst skal veje cirka 250-300 gram, og skæres ud i skiver før servering
2. Dæk andebrysterne med skind, og pak skindet godt ned om hvert 'bryst'. Man kan eventuelt ridse skindet, inden det lægges på
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 kerntemperatur 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. Hvis der er ekstra andefedt ved skindet, kan det med fordel lægges ned i bradepanden under anden - det giver masser af god smag til måltidet

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

Find opskrifter og videoer med
tips & tricks på vaerdigmad.dk

Kontakt: Liselotte Boas 2835 8833
Mail: liselotte@vaerdigmad.dk

