

Andebryst m. appelsinsauce

2. november 2015

Fremgangsmåde.

Ingredienser

2 berberi andebryster (á 300 g)
salt, peber
25 g smør
½ tsk. groft salt

Appelsinsauce

2 spsk. stegesky fra pande,
2 tsk. Oscars andeboullion
1 dl friskpresset appelsinsaft
2 dl piskefløde
1 tsk. saucejævner
¾ tsk. groft salt
friskkværnet peber eller alm.
peber

Tilbehør

1 kg kartofler
Olie
Salt

4 æbler
frisk timian
1 pakke bacon
1 tsk. smør

¼ selleri
Olie
Salt, peber

Rids skindet på de 2 stykker andebryst og drys dem med salt og peber.

Varm smørret i en pande, til det er gyldent.

Steg bryststykkerne med skindsiden nedad og ved høj varme til skindet bliver sprødt. Vend dem og steg kødsiden i ca. 10 min, til bryststykkerne er næsten gennemstegte.

Tag kødet fra panden og drys med salt.

Lad det hvile tildækket i ca. 10 min.

Kartoflerne skrælles og skæres i tynde skiver.

Smør et tærtefad og kartoflerne lægges lagvis, smør hvert lag med lidt olie og drys med salt og lidt peber.

Det øverste lag smøres godt med olie eller smeltet smør. Drys en håndfuld solsikkekerner på

Sæt fadet i ovnen v. 200 grader i ca. 30-40 minutter.

Kartoflerne skal være gyldne og sprøde.

(Kartoflerne kaldes Pommes Anne).

Skær et låg af æblerne, udhul det lidt, kom timian og en lille klat smør i hullet.

Læg låg på og rul bacon rundt om æblet.

Steg æblerne i ovnen ca. 20 minutter.

Sellerien skrælles og skæres i størrelse som pommes frites. Vend dem i lidt olie salt, peber og steg dem 10 minutter v. 200 grader.

Appelsinsauce:

Hæld 2 spsk. af stegeskyen i en gryde og tilsæt appelsinsaft og piskefløde og andeboullion. Bring blandingen i kog og tilsæt saucejævner under omrøring. Kog saucen ved svag varme i ca. 1 min. Smag til med salt og peber

Ved serveringen: Skær bryststykkerne, fra den spidse ende i tynde skrå skiver.