

## Letsprængt andebryst og rissalat med tyttebær.

### Ingredienser

900 g and, bryst, rå  
2 spsk. salt  
2 dl ris (vilde)  
4 spsk. tyttebær, syltede  
2 spsk. citron, saft  
2 stk. forårsløg  
1 stk. blegselleri, stilke  
1/2 dl valnødder  
1/2 dl tranebær, soltørrede  
lidt salt  
lidt peber, sort

### Fremgangsmåde.

Denne ret kan bruges både som frokost ret og som aftensmad hvis den bruges til frokost er der til 12 pers. eller er der kun til 6 pers.

Dup kødet tørt og gnid det med salt på skindsiden og kødsiden.

Lad det trække i køleskabet i et døgn.

Skyl andebrysterne fri for salt, dup dem tørre og rids skindsiden.

Steg dem ved svag varme på tør pande på skindsiden i ca. 5 minutter.

Vend dem og steg dem på kødsiden i ca. 10 minutter.

Afslut med at steg dem yderlige ca. i 5 minutter på skindsiden.

Lad dem hvile et øjeblik så kødsaften ikke rende fra når der skæres.

Skær på tværs i skrå skiver.

Server andestegen lunt.

### Rissalaten

Kog de vilde ris efter anvisningen på posen i god tid inden serveringen.

De skal afkøles da de skal bruges kolde.

Vend risene med de syltede tyttebær og citronsaften.

Forårsløg snittes i fine skiver og ligeså bladsellerien.

Valnødderne hakkes let og sættes i ovnen ca. 5 minutter ved 175 grader. Tranebær blandes i risene og smages til med salt og peber.

Anden anrettes på fad og rissalaten i en skål.