

# Andebryst m. appelsinsauce

## 24.oktober 2022

### Fremgangsmåde.

#### **Ingredienser**

4 andebryster  
salt, peber  
25 gr. smør  
½ tsk. groft salt

#### **Appelsinsauce**

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

#### **Tilbehør**

1 kg kartofler  
Olie, smør  
Salt  
  
4 æbler  
frisk timian  
1 pakke bacon  
1 tsk. smør

Rids skindet på andebrysterne 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.

Kog kartoflerne i 5- 8 minutter.

Smør et tærtefad og kartoflerne lægges lagvis, smør hvert lag med lidt smør og drys med salt og lidt peber. Det øverste lag smøres godt med smeltet smør. Drys en håndfuld solsikkekerner på kartoflerne.

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

Kartoflerne skal være gyldne og sprøde.

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.

#### **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.