

Frikadeller med svampe og rød peber  
Andebryst med tranebærrelish  
Mandag 27. november 2017

**Ingredienser**

500 gr. Blandet okse, svinekød  
2 tsk. Salt 1 tsk. Peber  
Lidt mexikansk krydderi  
1 æg  
1 stort hakket rødløg  
2 spsk. Rasp  
2 dl mælk  
  
10 champignon  
1 rød peber  
  
Smør/olie til stegning

**Andebryster**

2 andebryster  
1 tsk. Salt  
Lidt peber gerne fra kværn  
Smør/ olie til stegning  
  
2 pastinak i tynde strimler  
Olie til stegning

**Fremgangsmåde.**

Hak champignonerne og steg dem kort på en pande for at få væden ud og afkøl. Peberen og rødløget skæres i fine tern. Bland kød og alle delene sammen, farsen må gerne være lidt fast. Steg frikadellerne som små mundrette deller.

**Andebryst**

Soigner andebrysterne. Andebrysterne snittes på skindsiden med en skarp kniv, krydr med lidt salt og peber. Steg andebrystet med skindsiden nedad på en varm pande ca. 4 min. Vend og steg den anden side 2 min. Læg dem i et fad. Steg dem færdige i ovnen v. 175 grader ca. 10 minutter, v. stegetermometer en kernetemperatur på 58 grader. Lad dem hvile før I skærer ud. Pastinakken skrælles og skæres i ultratynde strimler, der steges i meget varm olie i en gryde. Lægges på fedtsugende papir og drysses med salt. Drysses hen over andebrysterne ved servering.