

Ande Confit

Mandag 28. november 2016

Ingredienser

6 andelår
1 liter andefedt - alternativt
rapsolie
3 fed hvidløg
3 stængler frisk rosmarin
3 stængler timian
Skal fra 1 økocitron
1 spsk. salt
1 spsk. sukker
Friskkværnet peber
Fintsnittet rødkål ca. 1/4
50 gr. Valnødder
2 spsk. Ribsgele
Lidt salt

Fremgangsmåde

Dagen i forvejen: Saltning

Soigner andelårene

Gnid lårene godt ind i hakket hvidløg, rosmarin, citronskal, sukker, salt og peber

Læg lårene i en frysepose og lad dem hvile i køleskabet i et døgn tid

På dagen: Confitering

Børst krydderurter, citronskal, salt og peber af lårene

Læg lårene i en passende gryde og dæk med fedtstof

Lad lårene simre i olien i ca. 3 timer eller sæt gryden/et fad i ovnen under et stykke staniol ved ca. 90 grader.

Disse har fået 3 timer.

Tag gryden af varmen

Fisk lårene op af fedtstoffet og læg dem i en skoldet beholder

Si fedtstoffet og hæld det over lårene

Lårene kan nu holde sig i køleskabet, da der intet ilt slipper ind til lårene. Lårene bliver tilmed bedre med tiden. Når du skal bruge lårene graver du dem blot op af fedtet og steger dem 10-15 min. i ovn eller på pande .

Rødkål

Kom smør i en gryde eller en pande steg rødkålen, sammen med valnødder.

Tilsæt ribsgele og en anelse salt.

Der må gerne være bid i kålen