

# Andelår m. nøddechutney

## Mandag 30. november 2015

### Ingredienser

4 stk. andelår  
2 andebryst  
1 porre  
1/4 selleri  
1 gulerod  
2 kviste timian  
hel peber  
2 tsk. salt  
4 dl. Vand  
2 dl. Rødvin  
2 spsk. andebouillon  
olivenolie  
maizenamel

### Æble-nøddechutney

6-8 tørrede abrikoser  
100 g. hakkede løg  
1 dl. Æblecidereddike  
60 g rørsukker  
2 æbler  
1 stk. rød chili  
2 kviste timian, hakket  
20 g. valnødder

### Fremgangsmåde

Rens grøntsagerne og skær dem i grove stykker.

Skær lidt af det overflødige fedt væk på lårene væk.

Brun andelårene godt i lidt olivenolie på en pande eller gryde.

Når de er blevet brunet kommes de i en gryde sammen med grøntsagerne, timian og hel peber.

Krydr med salt og kom vand, rødvin og andebouillon ved og lad andelårene simre under låg i 50 min. til de er møre. Tag andelårene op og læg dem i et ildfast fad.

Sæt dem under grillen til skindet er sprødt 200 grader.

Sigt og purer nogen af grøntsagerne ned i skyen reducer boullonen til der er ca. 3dl. tilbage. Skum evt. lidt af fedtet af. smag til med salt og peber og jævn den let med maizenamel udrørt i vand.

### Æble-nøddechutney

Skær abrikoserne i grove stykker,

flæk chilien, fjern kernerne og hak den.

Skræl æblet, skær det i tern.

Kom skalotteløg og abrikoser i en gryde sammen med æblecidereddike og rørsukker.

Kog det sammen i et kvarters tid og rør i det ind imellem. Tilsæt æblestykker, chili, timian og valnødder og kog det yderligere 10 min til æblerne er møre.

Afkøl chutneyen.