

Andebryst med rødbede og tyttebær

Mandag 31. januar 2022

Ingredienser

800 gr. rødbeder
100 gr. frosne tyttebær
2 spsk. honning
4 spsk. æbleeddike
6 spsk. olivenolie
Salt og pebermix
1 andebryst (350-400 g)
2 dl rødvin
2 dl vand
Andeboullion

6 store kartofler
1 løg
1 fed hvidløg
1 æg
Salt og peber
2 spsk. olivenolie

Fremgangsmåde

Skræl kartoflerne og pil skrællen af løg og hvidløg.
Riv derefter kartofler og løg på et groft rivejern og snit hvidløg fint og tilføj det.
Vandet vrides fra kartofler, løg og hvidløg.
Dernæst tilsættes æg, olie, salt og peber og det hele blandes rundt.
Til sidst formes små bunker af kartoffelmassen på en bageplade og bages i ovnen ved 220 grader i ca. 20-25 min til de er gyldne.
Eller brug muffins forme

Fremgangsmåde.

Skyl rødbederne fri for jord, og kom dem op i et ildfast fad. Drys med lidt salt.

Kom rødbederne i ovnen, og bag dem ved 170° i ca. 1½-2 timer, indtil de er helt møre og rynkede.

Tag rødbederne ud af ovnen, og lad dem køle let af, inden du trækker skrællen af. Skær rødbederne ud i lidt mindre stykker.

Kom tyttebær, honning, eddike, olivenolie, salt og peber op til rødbederne, og vend det hele lidt rundt. Lad rødbederne marinere 30-45 minutter.

Fjern sener og eventuelle fjerstube fra andebrystet. Rids skindet let, og pas på du ikke skærer ned i selve brystet.

Tænd for svag varme, og steg andebrystet på skindsiden i ca. 2-3 minutter, så fedtet smelter af, og skindet bliver gyldent.

Vend andebrystet, og brun det på undersiden i 1-2 minutter. Tag andebrystet af panden, og kom det over i et ildfast fad, krydr det med salt og friskkværnet peber, og sæt fadet i ovnen.

Steg andebrystet ved 160° i 10-12 minutter.

Hæld fedtet fra panden, kog panden med rødvin, og lad det reducere til det halve. Tilsæt vand og boullion og lad det koge lidt ind på lav temperatur, så skyen får lidt konsistens.

Smag skyen til med lidt salt og friskkværnet peber.

Tag andebrystet ud af ovnen, og lad det hvile lidt. Kom væden fra fadet op i skyen, og sigt skyen igennem en finmasket sigte og over i en lille gryde.