

Andebryst m. sellerimos rødbede og Ribs

10.november 2025

Ingredienser

2-3 andebryster afhængig af størrelsen

Sellerimos/ Soufflé

1 knoldselleri skåret i tern

3 æggeblommer

salt, friskkværnet peber evt. citronpeber

3 æggehvider

Smør til formen

solsikkekerner

Sauce

2 spsk. stegesky fra pande,

1 spsk. Oscars andeboullion

1 dl vand

2 dl piskefløde

1 tsk. saucejævner $\frac{3}{4}$ tsk. groft salt friskkværnet peber eller alm. Peber

Kog alle delene op og jævn med lidt saucejævner og evt. lidt kulør

Små kartofler olie, salt og peber til stegning

Fremgangsmåde

Rids fedtet på fileterne af de **2 andebryst** i "diamant" tern og afpuds dem på den anden side.

Krydr på fedtsiden med **salt og friskkværnet peber**, læg dem på en kold pande og tænd på høj varme. På den måde smelter fedtet langsomt af og skindet bliver super sprødt. Det er et godt tip.

Når fedtet er blevet lidt gyldent, krydres de på den anden side og vendes, lad dem brune af og kom dem så i et ovnfast fad.

Andebryst i ovn steges ved 200 i ca. 20 minutter, alt efter om de ønskes rosa eller helt gennemstegte.

Tag de færdigstegte andebrystfileter ud og lad dem hvile utildækket i 5-10 minutter, inden de skæres i skiver.

Sauce

2 spsk. stegesky fra pande, 1 spsk. Andeboullion

1 dl vand 2 dl piskefløde

1 tsk. saucejævner $\frac{3}{4}$ tsk. groft salt friskkværnet peber eller alm. Peber

Sellerimos

Kom selleritern i en gryde med vand og kog dem til de er møre. Mos sellerien sammen med æggeblommerne og smag til med salt og godt med friskkværnet peber. Kom det i en smurt form og drys med solsikkekerner.

Bag det ved 200 gr. ca. 40 minutter.

Rødbeder m. ribs

Skær to kogte rødbeder i store firkanter vend dem i smør på en pande. Kom 1-2 spsk. Syltede ribs på lige inden servering