



Stegt Andebryst

m/ rødkålssalat & portvins marinerede figner

Ingredienser

- Andebryster
- Rødkål
- Tørrede figner
- Portvin
- Forårsløg
- Valnødder
- Granatæble
- Olie
- Salt & Peber
- Evt. Parmesan ost

Fremgangsmåde:

Rødkålssalat:

Salaten kan tilberedes i god tid. Specielt skal de tørrede figner ligge i en god portvin i min. 6 timer, så det er det første der skal gøres.

Rødkålen snittes fint, forårsløg skæres i ringe, granatæblet udtages, valnødderne grovt hakkes, Parmesan osten høvles i fine flager (Men kan dog udelades), de marinerede figner halveres, lidt Olivenolie tilsættes.

Det hele blandes og smages til med salt & peber. Parmesan osten kan bruges som topping.

Andebrysterne:

Andebrysterne ridses på langs og tværs. Bruner på en meget varm pande i lidt olie.

Herefter steges de i en forvarmet ovn ved ca. 170 grader i 8 - 12 minutter afhængig af, hvor

Rosastegt man vil have andebrystet. Herefter tages det ud af ovnen, lægges på et skærebrædt med Staniol over - her får det lov at trække i ca. 10 minutter.

Skæres i tynde skiver på skrå fra spidsen af brystet.

VELBEKOMME.