



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

MortensAnd med rødkål og brune kartofler (mindst 8 dages holdbarhed)

Hvide kartofler

300 g kartofler, medium

Confiteret and

1 stk confiteret andebryst
1 stk confiteret andelår

Brune kartofler

½ glas kartofler på glas
3 spsk sukker ^b
1 spsk smør ^b

Andesauce

½ pose majsstivelse
2 dl piskefløde uht
1 spsk andefond
½ spsk rød balsamico
½ tsk kulør

Rødkål

½ glas rødkål, forkogt

Anret

½-1 pk kruspersille

Det skal du selv have

salt ^b

peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C
2. **Hvide kartofler:** Kog de rå kartofler i rigeligt letsaltet vand ca. 15-20 min. til de slipper, når man stikker i dem. Hæld vandet fra, når de er færdige.
3. **Confiteret and:** Læg andebryst og -lår på en bageplade med bagepapir og sæt dem i den varme ovn ca. 15 min. til de er gennemvarme og let sprøde i skindet.
4. **Brune kartofler:** Hæld de forkogte kartofler i en sigte og lad dryppe af. Varm en stegepande op med sukker og lad det smelte uden at røre i det. Kom smør på og saml det med en træske. Tilsæt kartoflerne, skru lidt ned og vend jævnlige i ca. 10 min. så karamellen fordeles godt på alle kartoflerne.
5. **Andesauce:** Rør majsstivelsen med en smule koldt vand. Kog fløden op og tilsæt andefond, balsamico, majsstivelse lidt ad gangen til ønskede konsistens og kulør efter hvor mørk du vil have den. Lad det simre i 5 min. Smag til med peber, sukker og lidt fedt fra anden. Justér med lidt vand, hvis den bliver for tyk.
6. **Rødkål:** Varm rødkålen i en gryde ved lav varme.
7. **Anret:** Skyl og hak persille og drys over de kogte kartofler. Servér andestykkerne med brune og hvide kartofler, rødkål og andesauce.



TIPS!

Du kan skrælle de rå kartofler inden kogning eller pille dem inden servering, hvis i helst vil spise dem uden skræl.