



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Salat orange med confiteret and, tranebær-vinaigrette og stegte kartofler

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
1 pk tranebær
1 stk confiteret andebryst
2 spsk rød balsamico
1 stk appelsin
1 spsk honning
1 pose hasselnødder
100 g kålmix

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Stegte kartofler:** Del kartoflerne og fordel dem på en bageplade med bagepapir. Vend med lidt olie og drys med salt og peber. Steg dem sprøde i ovnen ca. 20 min.
3. **Tranebær:** Kom tranebær i en skål og dæk med lidt kogende vand. Lad dem trække i 5 min. Hæld vandet fra og lad dem dryppe af.
4. **Confiteret and:** Tag andebrystet ud af emballagen og drys med lidt salt og peber. Varm det i ovnen sammen med kartoflerne de sidste 15 min.
5. **Tranebær-vinaigrette:** Pisk balsamico med 2 spsk olivenolie, 1 spsk vand, lidt revet appelsinskal og honning. Vend tranebærene i og smag til med lidt salt og peber.
6. Skræl appelsin med en kniv og skær den i tynde skiver. Hæld evt. saft i dressingen. Hak hasselnødderne groft.
7. **Salat Orange:** Fordel kålmixen på et stort fad eller i en skål. Vend med de stegte kartofler. Skær anden i tynde skiver på den korte led og fordel dem over salaten. Kom appelsinskiver på. Fordel dressingen over og top med hasselnødder.