



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



30 MIN. TILBEREDNING

# And med rødkål og brune kartofler

## Det skal du bruge

300 g kartofler  
1 stk andebryst, confiteret  
1 stk andelår, confiteret  
½ glas kartofler på glas  
2½ dl piskefløde  
1 spsk saucejævner  
1 spsk andefond  
½ spsk balsamico rød  
½ tsk kulør  
½ glas rødkål, forkogt  
1 drys kruspersille

## Du skal selv have:

Peber, Salt, Smør, Sukker

## Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 225°C
- 2 Kog de almindelige kartofler i rigeligt vand tilsat ½ tsk salt i ca. 15 min. Stik i dem med en kødnål eller lign. Hæld vandet fra, når de er færdige. **TIP:** Du kan pille dem inden servering. Kog og pil dem om formiddagen, lun med kogende vand i ca. 5 min. inden servering.
- 3 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 ½ dl sukker og lad det smelte uden at røre i det. Kom 1 spsk smør på og saml det med en træske. Tilsæt kartoflerne, skru lidt ned og vend jævnlgt i ca. 10 min. så karamellen fordeles godt på alle kartoflerne.
- 5 **Andesauce:** Kog fløden op og tilsæt saucejævner, andefond, balsamico og kulør efter hvor mørk du vil have den. Lad det simre i 5 min. Smag med peber, sukker og lidt fedt fra anden. Juster med lidt vand, hvis den bliver for tyk.
- 6 Varm rødkålen i en gryde ved lav varme.
- 7 Skyl og hak persille og drys over de kogte kartofler. Servér andestykkerne med brune kartofler, rødkål og andesauce.

## Allergener

Laktosefri, Mælk, Svovldioxid

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

## Næringsværdier

Energi pr. portion:	10.616 kj / 2.537 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	191,0 g
heraf mættede fedtsyrer	79,5 g
Kulhydrat	126,6 g
heraf sukkerarter	53,2 g
Protein	78,0 g
Salt	128,9 g
Kostfibre	5,6 g