



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

And med rødkål og brune kartofler

Det skal du bruge

300 g kartofler
1 stk confiteret andebryst
1 stk confiteret andelår
½ glas kartofler på glas
2½ dl piskefløde
1 spsk saucejævner
1 spsk andefond
½ spsk rød balsamico
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

Laktose, 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: 7.764 kj / 1.856 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 154,6 g
heraf mættede fedtsyrer 67,6 g

Kulhydrat 77,4 g
heraf sukkerarter 34,0 g

Protein 38,6 g

Salt 4,6 g

Kostfibre 5,6 g