



GOTHENBORG ANDEN

Gothenborg Anden er af den flotte landrace Mulard, som er en krydsningsand mellem den hvide landand og moskusanden.

De daggamle ællinger får frisk grønt lige fra starten og fodres med økologisk foder hele deres levetid. Fri for GMO og andre vækstfremmende stoffer.

Den har en helt fantastisk smag og kødstruktur, som den får lov til at bygge op gennem 14 uger på græs. Ænderne vokser sig langsomt og naturligt sunde og velnærede. Mularden har et helt perfekt fedtlag, og så har den det lidt mørkere kød, som kendetegner moskusanden. Brystfileterne er ekstra tykke og lårene store og kødfulde – En and vi er meget stolte af!

Vil du vide mere om Gothenborg Anden og Gothenborgs øvrige økologiske fjerkræ, kan du besøge vores hjemmeside www.gothenborg.dk

Lone & Lars Hedegaard



Følg årets gang på gården.

Sådan steges Gothenborg anden

Anden pakkes ud af posen og tões op i ca. 2 døgn i køleskab, det giver den bedste bevarelse af saften i kødet. Tag indmaden ud af anden – skær evt. flomme, gump og det yderste vingeled af, dette kan bruges til sovsen. Gnid anden med salt. Fyld den med fx æbler og svesker.

Sæt anden på rist midt i ovnen ved 130-150 grader (ikke varmluft). Kom vand i bunden af bradepanden.

Steg i 3-4 timer, gerne med brystet nedad den første time. Slut af med at brune ved 200 grader i ca. 10 min.

Lad anden hvile med ovndør på klem i ca. ½ time før udskæring.

Det flotte stykke bryst skæres i pæne tynde skiver og de buttede lår deles på langs før servering.

Gothenborg Anden kan serveres med garniture efter smag og årstiden.

Til saucen sies skyen. Jævn saucen med mel eller maizena og smag til efter tilbehøret.

God fornøjelse og velbekomme!



Gothenborg
v/ Lone Hedegaard
Gothenborgvej 3
8653 Them
tlf. 8684 8014
lone@gothenborg.dk



GOTHENBORG