

Juleand a La Gothenborg

Moskus and



Andestegen

(meget velegnet til at stege i stegepose ved 140 C)

1 Gothenborg And 3,6 kg

5 gode syrlige æbler

1 pose stenfri svedsker

salt

Anden tøes op i køleskab i ca. 2 døgn..

Gå anden efter ud og indvendig.

Er der lidt fjerrester på anden, så lad dem sidde. Indgnides i salt.

Fyld den med de skrællede, snittede æbler og svedsker

Vend anden med brystet nedad den første time.

Når du vender anden om, kan de fjerrester der evt.

sidder på anden let fjernes

Reducer evt. temp til 140 C den sidste time.

Steges ca. 4 timer, ved 150 C grader midt i ovnen.

Ved servering skæres brystkødet i pæne skiver.

Rødkåls garniture

600 g. snittet rødkål

¼ dl. eddike

kogende vand

25 g smør

revet skal af 1 øko. appelsin

saft af 2 appelsiner

2 – 3 spsk sukker

salt, peber

hakkede hasselnødder

Den rå snittede rødkål lægges i en skål. Eddike og kogende vand hældes på til det dækker. Lad det stå i 10 min.. Dryp kålen af, svits det i smør og tilsæt sukker, appelsinskal og saft. Koges møre i 20 – 45 min. (efter tykkelsen på kålen), smag til med salt og peber evt. mere sukker. Drysset med hasselnødder serveres rødkålen enten kold eller varm.

Krydret æblemos

3 madæbler

3 spsk. vand

½ tsk. tørret timian

½ tsk. dijon sennep

½ spsk. hvidvinseddike

3 små hakkede cornichoner (syltede agurker)

Kog de skrællede æbler i vand med timian til mos. Pisk æblerne ud med piskeris. Tilsæt sennep, eddike og cornichoner.

Smag til med lidt sukker.

Pigeonøbler med nøddefyld.

50 g. smør

3 spsk. rasp

1 tsk dijonsennep

1 knivspids stødte nelliker

25 g. rosiner

2 spsk hasselnøddeflager

Rør smør, rasp, sennep og nellike sammen.

Bland nøddeflager i.

Fjern kernehuset i æblet og kom fyldet i.

Bages ca. 20 min. ved 170 grader.

Saucen

Sigt andeskyen. Drys med mel og lad det synke. Pisk op under varme. Tilsæt evt. kartoffelvand. Smag til med salt, peber evt. rødvin og afrund saucen med lidt fløde. Kulør tilsættes.



GOTHENBORG

Gothenborgvej 3 - 8653 Them
www.gothenborg.dk