



Den perfekte økologiske andesteg til Mortens aften

Af: Jacob Dahl Andersen, huskok - Skagenfood

Opskrifter og fremgangsmåde til den perfekte andesteg fra Skagenfood. Gør dig selv den tjeneste at læse HELE vejledningen igennem, FØR du går i gang. Hvis du vil forberede mere, kan du sagtens koge kartoflerne til de brunede kartofler dagen før.

Tjekliste:

Du modtager fra Skagenfood:

- 1 stk. Skagenfood LandAnd, hel dansk øko and (vejer 3,2-3,6 kg)
- 1 bøtte hjemmelavet rødkål
- 700 g små skrællede øko kartofler til brune kartofler
- 1 kg øko kartofler
- 2 øko timiankviste
- 1 pose Agen svesker (pruneaux d'Agen)
- 3 øko mad æbler

Du skal selv have:

- Sukker, gerne rørsukker
- Smør
- Salt og peber
- Hvedemel
- Sovsekulør
- Evt. fløde og ribsgele



Sådan gør du:

Andesteg:

1. Rens anden for evt. rester af indmad og tør den. Fjern evt. fjer- og dunrester. Skær vingespidserne af.
2. Gnid anden grundigt både udvendigt og indvendigt med groft salt.
3. Fyld anden med æbler og svesker og sy den sammen med bomuldssnor eller luk den med et par kødnåle.
4. Bind evt. vinger og lår ind til andens krop.
5. Læg anden med brystet opad på ovnens rist.
6. Kom 1 liter vand, vingespidser, hals og evt. indmad (udlad leveren) i ovnens bradepande sammen med lidt frisk timian.
7. Nu skal du beslutte dig for, om du vil stege anden almindeligt eller langtidsstege den? Begge dele bliver godt - har du god tid, og steger du evt. anden dagen før, så anbefaler jeg, at du langtidssteger! Læg risten med anden oven på bradepanden og steg anden midt i ovnen ved enten 125 grader i små 6 timer eller ved 150 grader i 2,5 - 3 timer.
8. Under stegningen dryppes anden med hyppige intervaller med stegeskyen/fedtets der løber fra anden til bradepanden under. Jo oftere - jo bedre.
9. Når anden er færdig, tages den ud. Mærk om lårene sidder løst, og se om kødsaften er klar (ikke rød), hvis du prikkes i den med en kødnål.
10. Lad anden hvile med brystet nedad tildækket i mindst en halv time.
11. Del anden i underlår, overlår og vinger. Del hvert bryststykke i 3-4 stykker. Læg kødet i et ovnfast fad.
Punkt 1-11 kan laves dagen før - eller endnu bedre, fra morgenstunden på selve dagen.
12. Pensl andekødet med lidt af det overskydende fedt, der er taget fra skyen og varm andekødet midt i en 165 grader varm ovn. Giv evt. grill de sidste par minutter for at få sprødt skind. Drys gerne lidt godt salt på det sprøde skind.

Scan QR koder og se video.



Andesteg



Brunede kartofler

Brun sovs:

1. Sæt en sigte i en tom tykbundet gryde.
2. Hæld stegeskyen, fra anden igennem sigten.
3. Lad stegeskyen stå i 10 minutter.
4. Tag lidt af fedtet - der nu tydeligt kan ses i overfladen - væk med en ske (brug lidt til rødkålen).
5. Kog skyen op og varm den igennem. Skru ned, så den bare simrer.
7. Lav en "smørbole" i en kasserolle af lidt andefedt og mel. Bag det godt igennem under jævn varme.
8. Jævn sovsen ved at tilsætte "smørbollen" til skyen lidt, efter lidt mens den koger og du pisker.
9. Kog sovsen igennem i 5-10 minutter.
10. Smag sovsen til med salt og peber og juster farven med lidt sovsekulør. Hvis du ønsker det, eller I har tradition for dette i jeres familie, kan du også tilsætte fløde og ribsgele til saucen - jeg foretrækker dog denne sovs uden fløde, da der er rigeligt fedtstof i alt andet.

Rødkål:

Kog rødkålen igennem i en lille kasserolle. Tilsæt gerne et par skefulde andefedt.

Kogte kartofler:

1. Skyl kartoflerne og skræl dem.
2. Læg kartoflerne i en gryde.
3. Hæld vand i gryden, indtil vandet lige dækker kartoflerne.
4. Kom salt i gryden.
5. Læg låg på gryden og bring kartoflerne i kog.
6. Skru ned og kog kartoflerne i ca. 20-25 minutter (afhængig af størrelsen på kartoflerne).
7. Mærk med en kniv om kartoflerne er kogte.
8. Hæld vandet fra kartoflerne og damp dem af.

Brunede kartofler:

1. Skyl de små skrællede kartofler grundigt, og kog dem derefter i rigeligt vand, der er godt saltet. Lad være med at koge dem for lang tid, de skal være godt faste. 10 minutter passer fint. Hæld vandet fra, og damp kartoflerne tørre i gryden. Lad dem afkøle (dette punkt kan med fordel gøres dagen før).
2. Fordel 150 g sukker i et jævnt lag på en kold pande.
3. Lad sukkeret smelte uden omrøring - først 2 min. ved mediumhøj varme - og derefter ved jævn varme.
4. Tilsæt ca. 100 g smør og lad det bruse af.
5. Tilsæt de små kartofler.
6. Brun kartoflerne ved medium til kraftig varme i ca. 8-10 min. Prøv at svinge dem rundt i stedet for at bruge en ske eller palet - de går så let i stykker. Drys med lidt salt.



Vi siger velbekomme - og ønsker Jer en dejlig Mortens Aften.

Med venlig hilsen
Skagenfood