



Mortens Aften-kassen med Berberi andebryster

Af: Jacob Dahl Andersen, huskok - Skagenfood

Opskrifter og fremgangsmåde til de perfekte Berberi andebryster 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:

- 3 stk Berberi andebryst á 300-350 g
- 1 bøtte færdiglavet andesovs
- 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
- Evt. sovsekulør
- Evt. fløde og ribsgele



Sådan gør du:

Andebryst:

1. Rids skindet, uden at ridse ned i kødet, i et småtternet mønster, og gnid det godt med salt.
2. Læg kødet på en tør pande med skindsiden nedad, og sæt panden over ved lav varme.
3. Lad fedtet smelte af stille og roligt. Fortsæt til skindet er let gyldent og det meste af fedtet smeltet væk. Det tager ca. 15 min.
4. Hæld fedtet fra panden (gem det), skru op til middelhøj varme, og lad skindsiden stege, til skindet er flot og gyldenbrunt. Brun kødet kort af på den anden side også.
5. Sæt kødet til side, og sluk under panden (den skal bruges igen). Krydr kødet generøst med salt og peber.

Æbler & svesker:

1. Skær æbler i tern på ca. 1 x 1 cm, og kom æblerne på panden sammen med svesker og plukket timian.
2. Sauter stille og roligt, indtil æblerne er møre uden at have taget farve.
3. Kom sveske/æble-fyldet i bunden af et ildfast fad, og placer de brunede andebryster derpå.

Nu skal du vælge, om du vil have rosastegt eller langtidsstegt/gennemstegt andebryst!

Rosa:

Steg kødet og æbler/svesker i en 215 grader forvarmet ovn i 5-6 min. (medium stegt / 57 C i kernen, når du tager det ud) eller i 8-10 min. (medium-/welldone 59 C i kernen, når du tager det ud) afhængig af ovnen og størrelsen på brystet. Tag kødet af panden, og lad det trække lunt og tildækket i 5-8 min. før det skæres i skiver og anrettes sammen med æbler og svesker.

Langtidsstegt:

Dæk det ildfaste fad med tætsiddende stanniol. Kom det i en 110-120 grader varm ovn i 2-2,5 timer. Tag stanniolen af, og giv fadet en tur under grillen, så skindet bliver sprødt. Skær kødet i mindre stykker.

Andesovs:

1. Kom sovsen i en passende gryde.
2. Kog sovsen igennem i 5-10 min., mens du pisker.
3. Smag sovsen til med salt og peber, og juster farven med lidt sovsekulør. (Sigt gerne fedt og sky fra de stegte andebryster ned i sovsen).
4. 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:

1. Kog rødkålen igennem i en lille kasserolle.
2. Tilsæt gerne et par skefulde andefedt eller smør.

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 20-25 min. (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 i 2 min. ved middelhøj 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 8-10 min. **Fif:** Prøv at svinge kartoflerne rundt i stedet for at bruge en ske eller palet - de går så let i stykker. Drys med lidt salt.

Scan QR koden her for at se, hvor let det er:



Brunede kartofler



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

Med venlig hilsen
Skagenfood