

Honning glaseret andebryst

Til 10 personer

Andebryster

- 10 stk.
- 20 spsk. Sherry eddike
- 4 spsk. Dansk honning

Kartofler

- Ca. 4,5 kg kartofler

Brune kartofler

- Ca. 1 kg drænede glas kartofler eller pillede kartofler.
- Sukker
- Smør til glaserings lagen



Rødkåls salat med appelsin og granatæble

- 1 rødkål
- 6 spsk. Olivenolie
- Saften fra 1½ appelsin
- 3 tsk. Salt
- 6 modne og søde æbler
- 3 appelsiner
- 2 håndfulde valnødder
- 2 granatæbler
- Persille til at pynte på toppen



Sådan gør du

Andebrysterne

1. Rids andebrysterne på kryds og tværs på fedtsiden. Pas på ikke at skære i kødet.
2. Kom andebrysterne på en meget varm pande med fedtsiden nedad. Steg ca. 3-4 minutter på fedtsiden, vend andebrysterne og steg videre et par minutter på den anden side. Krydr med salt og peber.
3. Kom andebrysterne i en bradepande. Hæld fedtet fra panden over andebrysterne. Kog panden af med sherryeddike og hæld afkoget i bradepanden.
4. Steg herefter andebrysterne i ovnen i 6-8 minutter ved 225 grader. Tag dem ud og pensl med flydende honning og slut med at give andebrysterne et par minutter under grillen til de er gyldne.

Lad andebrysterne trække 5 min. før de skæres i skiver og serveres med sherryskyen til.

Rødkåls salaten

1. Skær rødkålen fint ud og vend den i olivenolie, appelsinsaft og salt
2. Massér den en smule med hænderne, så den bliver mere blød
3. Skær æbler og appelsiner i tern, og bland med rødkålen
4. Hak valnødderne groft og drys dem på salaten sammen med granatæblekernerne og lidt finthakket persille.

De hvide kartofler koges, og de brune kartofler brunes.

Rigtig god fornøjelse