



Juleand. 4 pers.

Ingredienser

3,5 kg and - æbler – svesker - salt og peber - 3 dl vand

Rens en frisk and på 3,5 kg, fyld den med æbler og svesker og gnid den godt med salt og peber. Læg anden med brystet nedad i bradepanden.

Læg indmaden ved, hæld 3 dl vand ved og sæt den i ovnen i en time ved 160 grader varmluft eller 170 grader i alm. ovn.

Vend anden, læg den på stegeristen med bradepanden under og fortsæt stegningen i yderligere to timer. Dryp anden hver halve time med væske fra bradepanden.

Tag anden ud af ovnen og sæt den til hvile mindst tre timer.

Hæld skyen i en smal plastbeholder og sæt den på køl.

Parter anden og læg stykkerne på risten i bradepanden.

Skær brysterne af langs med brystbenet og del dem i tre stykker hver. Skær vingerne af.

Skær lårene af og del dem i over- og underlår.

Læg æblerne, sveskerne samt indmaden i bradepanden.

Sæt det i ovnen på 200 grader i 20 min. og server.

Kan serveres med almindelige skrællede kartofler ca. 2. kg. Samt brunede kartofler

Gammeldags brun sovs

Skrab fedtet af stegeskyen, som hældes i en gryde.

Kog den ind med piskefløde og evt. lidt ekstra andefond.

Smag til med salt og peber og farv med lidt kulør.

Sovsen er nu færdig og skal bare varmes før servering.

Tilbehør:

Brunede kartofler, Rødkål, Agurkesalat, og Evt. m. Ribsgele og/eller Solbærgele

