



M unkebo
M and
M ad, der simrer

18. november 2021

Hovedret

Andebryst med brombærsauce (4 personer). **Brombærsauce:** 40 g smør, ½ dl balsamico eddike, 1 dl marsala eller ribssaft, salt og peber, 1-2 spsk honning, 300 g brombær. **Bagte rodfrugter:** 300 g persillerødder, 300 g rødbeder, 1 kvist frisk timian, salt og peber, ½ dl vand, 39 g smør.

Tænd ovnen på 180 grader.

Start med rodfrugterne. Skræl persillerødder og rødbeder, og skær dem i 2 cm store terninger, læg dem i et ovnfast fad sammen med vand, smør, timian, salt og peber. Læg stanniol eller låg over, og bag dem i 40 minutter ved 180 grader.

Rids så skindet på andebrysterne og brun dem på en tør stegepande med skindsiden nedad.

Hæld fedtet fra og krydr kødsiden med salt og peber, dæk panden med stanniol og lad kødet stege videre, stadig med skindsiden nedad, i 10-12 minutter.

Vend kødet og drys skindsiden med salt og steg videre i 3 minutter på kødsiden. Tag kødet af panden og pak det i stanniol, lad kødet hvile i 15 minutter, inden det skæres ud.

Til sidst tilberedes brombærsaucen.

Hæld balsamico eddike på stegevæden på panden og kog det sammen til det karamelliserer og der er ca. 2 spsk. tilbage.

Tilsæt nu marsala eller ribssaft og kog ind til 1/3 mængde, smag til med salt, peber og honning, pisk smørret og ved så de friske eller frosne brombær i saucen.

Servering:

Skær andebryster lidt på skrå i tynde skiver, anret sammen med de bagte rodfrugter og brombærsaucen.

