



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Salat orange med confiteret andebryst og stegte kartofler

Det skal du bruge

400 g kartofler
1 stk andebryst, confiteret
1½ spsk balsamico rød
1 stk clementin
100 g vindruer
100 g kålmix
20 g hasselnødder i flager

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
- 2 Fordel kartoflerne på en bageplade med bagepapir, vend med lidt olie og drys med salt og peber. Steg dem sprøde i ovnen ca. 20 min.
- 3 Tag andebrystet ud af emballagen, drys med lidt salt og peber og steg det i ovnen sammen med kartoflerne de sidste 15 min.
- 4 Pisk balsamico med 2 spsk (oliven)olie og smag til med lidt salt og peber.
- 5 Halvér druerne **TIP:** Spar tid og lad dem være hele i salaten. Skræl clementin og skær den i tynde skiver. Hæld evt. saft i dressingen.
- 6 Fordel kålmixen på et stort fad eller i en skål. Vend med de stegte kartofler. Skær andebrystet i tynde skiver på den korte led og fordel dem over salaten. Kom vindruer og clementinskiver i. Fordel dressingen over og top med hasselnødder.

Allergener

Nødder, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	4.333 kj / 1.036 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	81,2 g
heraf mættede fedtsyrer	21,0 g
Kulhydrat	51,3 g
heraf sukkerarter	16,2 g
Protein	24,9 g
Salt	2,1 g
Kostfibre	7,4 g