



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

MortensAnd med rødkål og brune kartofler

Det skal du bruge

300 g kartofler
1 stk confiteret andebryst
1 stk confiteret andelår
½ glas kartofler på glas
½ pose majsstivelse
2 dl piskefløde
1 spsk andefond
½ spsk rød balsamico
½ tsk kulør
½ glas rødkål, forkogt
½ pakke kruspersille

Du skal selv have:

Peber, Salt, Smør, Sukker

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 225°C
- 2 **Hvide kartofler:** Kog de rå kartofler i rigeligt letsaltet vand ca. 15-20 min. til de slipper, når man stikker i dem. Hæld vandet fra, når de er færdige.
- 3 **Confiteret and:** Læg andebryst og -lår på en bageplade med bagepapir og sæt dem i den varme ovn ca. 15 min. til de er gennemvarme og let sprøde i skindet.
- 4 **Brune kartofler:** Hæld de forkogte kartofler i en sigte og lad dryppe af. Varm en stegepande op med ½ dl sukker og lad det smelte uden at røre i det. Kom 1 spsk smør på og saml det med en træske. Tilsæt kartoflerne, skru lidt ned og vend jævnligt i ca. 10 min. så karamellen fordeles godt på alle kartoflerne.
- 5 **Andesauce:** Rør majsstivelsen med en smule koldt vand. Kog fløden op og tilsæt andefond, balsamico, majsstivelse lidt ad gangen til ønskede konsistens og kulør efter hvor mørk du vil have den. Lad det simre i 5 min. Smag til med peber, sukker og lidt fedt fra anden. Justér med lidt vand, hvis den bliver for tyk.
- 6 **Rødkål:** Varm rødkålen i en gryde ved lav varme.
- 7 Skyl og hak persille og drys over de kogte kartofler. Servér andestykkerne med brune og hvide kartofler, rødkål og andesauce.

Tips:

Du kan pille kartoflerne inden servering. Kog og pil dem om formiddagen, lun med kogende vand i ca. 5 min. inden servering.

Allergener

Laktose, Mælk, 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:	7.320 kJ / 1.749 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	145,0 g
heraf mættede fedtsyrer	61,5 g
Kulhydrat	73,6 g
heraf sukkerarter	29,9 g
Protein	37,7 g
Salt	4,6 g
Kostfibre	5,1 g