



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Salat orange med confiteret and, tranebær-vinaigrette og stegte kartofler

Det skal du bruge

- 400 g kartofler
- 1 pakke tranebær
- 1 stk confiteret andebryst
- 2 spsk rød balsamico
- 1 stk appelsin
- 1 spsk honning
- 1 pose hasselnødder
- 100 g kålmix

Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
- 2 **Stegte kartofler:** Del kartoflerne og fordel dem på en bageplade med bagepapir. Vend med lidt olie og drys med salt og peber. Steg dem sprøde i ovnen ca. 20 min.
- 3 **Tranebær:** Kom tranebær i en skål og dæk med lidt kogende vand. Lad dem trække i 5 min. Hæld vandet fra og lad dem dryppe af.
- 4 **Confiteret and:** Tag andebrystet ud af emballagen og drys med lidt salt og peber. Varm det i ovnen sammen med kartoflerne de sidste 15 min.
- 5 **Tranebær-vinaigrette:** Pisk balsamico med 2 spsk olivenolie, 1 spsk vand, lidt revet appelsinskal og honning. Vend tranebærene i og smag til med lidt salt og peber.
- 6 Skræl appelsin med en kniv og skær den i tynde skiver. Hæld evt. saft i dressing. Hak hasselnødderne groft.
- 7 **Salat Orange:** Fordel kålmixen på et stort fad eller i en skål. Vend med de stegte kartofler. Skær anden i tynde skiver på den korte led og fordel dem over salaten. Kom appelsinskiver på. Fordel dressing over og top med hasselnødder.

Allergener

Hasselnødder, 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: 4.635 kJ / 1.108 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt	81,0 g
heraf mættede fedtsyrer	22,0 g
Kulhydrat	69,7 g
heraf sukkerarter	31,9 g
Protein	24,9 g
Salt	2,1 g
Kostfibre	8,0 g