



## JULEAND MED ORANGESAUCE OG FRANSK RØDKÅL

4 pers.

1 canette på ca. 1,5 til 1,8 kg  
salt og peber  
olivenolie

1. Tøm anden og tør den godt af indvendig med køkkenrulle, krydr den godt med salt og peber indvendig og udvendig. Bind den op. Gnid den let med olivenolie.
2. Anbring anden i et passende ildfast fad evt. af støbejern, smurt med lidt olivenolie. Stil den i en 180° varm ovn i ca. 1 time til 1 ¼. Dryp anden godt med fedtet et par gange.

## ORANGESAUCE

ca 2 1/2 dl appelsinsaft  
1 dl sukker  
1/2 l ande eller hønsefond  
salt og peber  
1 spsk usaltet smør  
evt lidt Grand Marnier

1. Sukkeret karamelliseres, appelsinsaften koges op og tilsættes, koges ind, fonden tilsættes, koges til saucekonsistens. Smages til med salt og peber, evt lidt Grand Marnier, piskes med lidt koldt smør.

## FRANSK RØDKÅL À LA VORES

Ca. 6 pers

½	smukt rødkål – fintsnittet ca. ½ kg
1	løg skåret i tynde skiver
lidt	smør eller andefedt
5 spsk	balsamico eller vinaigre
2 ½ dl	rødvin
1 dl	portvin
1 spsk	honning
lidt	frisk ingefær i skiver
½	kanelstang
lidt	timianblade
	fleur de sel fra Guerande
	vild peber fra Madagaskar
½ - ¾	æbler i tern
5-6	svesker uden sten i tern
8-10	tørrede abrikoser i tern

1. Bland alle ingredienserne godt i en gryde undtagen æble, svesker og abrikoser. Lad rødkålsblandingen trække i ½ til 1 time.
2. Blandingen koges i ca. 20-30 min. under låg. Æblestykkerne tilsættes og koges med i ca. 5 min. og inden servering varmes svesker og abrikoser i blandingen. Smag til med salt og peber evt. lidt mere balsamico. I Frankrig tilsættes rødkålen ofte kastanjer, og skulle der snige sig en anelse ribsgele i kålen, går det nok.

