

JULEAND  
MED SAUCE PÅ CREME DE CASSIS OG  
VORES RØDKÅL

4 - 6 pers.

1 Canette - lille and på ca. 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.  
Gem indmaden, vinger, og hals til  
andefond.  
Gnid den let med olivenolie eller  
andefedt.
2. Anbring anden i et passende ildfast  
fad evt. af støbejern, smurt med lidt  
olivenolie eller andefedt.  
Stil den i en 180° varm ovn i ca. 1  
time til 1 ¼.  
Dryp anden godt med fedtet et par  
gange.



SAUCE PÅ CREME DE CASSIS

ca. 125g frosne solbær  
4 -5 cl creme de cassis  
1dl hvidvin  
1/2 l ande eller hønsfond  
fleur de sel  
peber fra mølle  
1 spsk usaltet kold smør

1. Bærrene koges ind i creme de cassis, til de er most godt ud.  
Tilsæt vinen og kog ind.
2. Tilsæt fonden, og kog ind til saucekonsistens. Sigtes.  
Smages til med salt og peber.  
Pisk lidt smør i til sidst, så bliver saucen mere cremet og rig.

## VORES RØDKÅL

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	madeira eller portvin
1	appelsin – reven skal og saft
1 spsk	honning
lidt	frisk ingefær i skiver
1-2	laurbærblade
lidt	timianblade og rosmarin
	fleur de sel fra Guerande
	peber fra mølle
½ - ¾	æbler i tern

1. Bland alle ingredienserne godt i en gryde, undtagen æble. 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. Smag til med salt og peber evt. lidt mere balsamico. I Frankrig tilsættes rødkålen ofte kastanjer, abrikoser og svesker, men har du en god grundopskrift på rødkål holder den sig godt på køl, og kan varieres efter smag og emne.

## Kompot af Æble og Majroe

Ca. 4 – 6 prs.

lidt	andefedt
1-1/2	æble
1-1/2	majroe
2 dl	hvidvin
4	valnødder – groft hakket
lidt	fleur de sel
	peber fra mølle

1. Rengør æblerne, fjern kernehuset og skær i små tern.
2. Skræl majroerne, skæres i tern og blanches et par min. i kogende vand med salt.
3. Varm andefedt op i en gryde, og sauter æbler og majroer hurtigt igennem.
4. Tilsæt hvidvin og kog væden helt ind, og tilsæt valnødderne. Smag til med salt og peber.

## Karamelliserede clementiner

2 – 3	clementiner – pillet og halveret
Lidt	moscovadosukker
4-6	salvieblade

1. Drys sukkeret på clementinerne og karamelliser dem med en gasbrænder, og læg et salvieblad på toppen.