

ANDEBRYST MED HINDBÆRSAUCE OG ROSMARINÆBLER

STEGNING AF ANDEBRYST

1. Andebrystet befries for overflødig fedt samt sener. Det ternes med en skarp kniv helt ind til kødet.
2. Steges næsten færdigt på skindsiden, brunes kort på kødsiden. Start på en kold pande, så smelter fedtet nemmere af.
Krydres efter stegning.
Stegetiden er afhængig af tykkelse, men mellem 10 og 15 min.

HINDBÆRSAUCE TIL AND

CA. 6 – 8 PERS

- | | |
|--------|--------------------------|
| 1 bk | hindbær |
| 1/2 dl | Crème de Framboise |
| 1 l | andefond eller hønsefond |
| | lidt smør |

Bærrene koges i Crème de Framboise, til de er most godt ud, tilsæt fonden og kog til saucekonsistens. Sigt. Pisk med lidt smør. Kom evt. lidt friske bær i saucen.

ROSMARINÆBLER MED HINDBÆR

6 PERS.

- | | |
|---------|-----------------------------|
| 3 | smukke æbler |
| 1 spsk. | honning |
| 1 kvist | rosmarin |
| 5 cl. | Crème de Framboise |
| 2 dl. | hvidvin |
| 125 g. | friske eller frosne hindbær |
| | sort peber fra mølle |



1. Fjern kernehus og skær æblerne i små firkanter i ca. 1 cm's størrelse og hak rosmarinen fint
2. Varm honningen kraftigt op på en tefalpande sammen med rosmarinen.
3. Tilsæt æblerne, og lad dem snurre i honningen i 2-3 min. Tilsæt Crème de Framboise. Kog op og tilsæt hvidvinen.
4. Kog ind til væden er væk
5. Vend hindbærrene ind i æblerne, mos evt. hindbærrene. Krydr med sort peber.

Køkkentip:

Æblerne beholder faconen grundet syren i hvidvinen.

Æblerne er velegnede som garniture til fjerkræ, vildt og kogt kød.