

## Oppskrifter 21.6.2003 - Klubbmøte hos Sigurd

### And med mango og vårløk

2-3 store andebryst  
2 godt modne mangoer  
6 g ingefær, finhakket  
1 lime  
1 ss sukker  
20 g hvitvinseddik  
1 dl hvitvin  
1 dl andekraft  
1 bunt tynne vårløk  
2 ss honning  
1 ts finhakket chili  
solsikkeolje  
salt  
pepper

Trim andebrystene for fett rundt kantene. Skjær et rutemønster på fettsiden, men ikke i kjøttet. Gni brystene godt inn med salt og pepper. Stek andebrystene med skinnsiden ned i en varm panne på middels varme i ca. 8-10 minutter, til skinnet er sprøtt. Snu brystene og stek ytterligere i noen minutter. Øs over stekesjy av og til. Ta andebrystene ut av pannen, slå bort fett og kok ut pannen. Sett andebrystene i "hvilestilling".

Skrell mangoene, del den ene i passende biter, ikke for små. Fjern stenen fra den andre mangoen og kjø den til en tykk puré i en blender. Smelt sukkeret til det blir som lys karamell i en liten kasserolle. Tilsett eddiken og la den koke nesten helt inn. Tilsett hvitvinen og la også denne koke nesten helt inn. Tilsett andekraften og finhakket ingefær. La det koke inn til cirka halve mengden før mangopureen tilsettes. Sil sausen godt og smak den til med saften fra en lime, salt og pepper. Virker sausen tykk, kan den spes ut med litt kraft eller vann.

Kutt vårløkene i 3-4 cm lange biter. Stek vårløk og mangobiter raskt i varm olje. Smelt honning og chili i en stekepanne, legg i de ferdig stekte andebrystene og "glaser" dem på begge sider.

Skjær andebrystene i to på langs, for så å skjære hver del i trekantstykker. Fordel mangobiter og vårløk på varme tallerkener. Legg på andebrystene og til slutt sausen.

### Drikke

Corte Giara Ripasso, Valpolicella Classico Superiore