

## Oppskrifter 13.9.2008 - Klubbmøte hos Sigurd

### **Sprengt and med fyrstikkpotet og ravigote**

**4 små eller 2 store andebryst**

**Grovt havsalt**

**1 ts sukker**

**2 purre**

**2 store mandelpoteter**

**Frityrölje**

**2 stk hakkede sjalottlök**

**2 dl hvitvin**

**1 liter ande- eller kyllingkraft**

**2 dl flöte**

**1 liten ss dijonsennep**

**2 ss kapers**

**1 ss finhakket kjörvel eller estragon**

**1 ss finhakket persille eller krondill**

**Gni inn andebrystene med salt og sukker og la dem ligge kjølig i et døgn. Lag noen snitt i skinnet og stek på skinnsiden i en panne på ganske sterk varme. Senk varmen, vend over og la brystene trekke ferdig i pannen. Brystene skal være rosa. Krydres med nykværnet sort pepper ved servering.**

**Purrene deles i 2-3 cm biter og kokes helt møre i lettsaltet vann. Serveres med litt smör.**

**Potetene strimles så fint du klarer. Legg strimlene sammen i bunter og fest med en bakepapistrimmel og en binders i enden. Eller enda enklere, bind dem sammen med en hyssing. Friter buntene i olje til de er helt sprö.**

**Lök og hvitvin kokes helt inn. Hell over kraft og kok videre til det er et par dl igjen. Ha i flöte, kok opp og kjör i hurtigmikser med sennep. Mot slutten blander du inn hakkede kapers og urter. Smak til med salt og pepper.**

**Server den sprengte og stekte anda på ravigotesausen, kokte purrer og fyrstikkpotetene rundt.**

### **Drikke**

**Masi Costasera Amarone, 2004**