

Oppskrifter 7.2.2009 – Damenes aften hos Jan Øve

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 nykvernet 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 purre og fyrstikkpotetene rundt.

Drikke

Masi Costasera Amarone 2005