

Oppskrifter 7.11.2009 – Klubbmøte hos Jan Kåre

Honning- og pepperstekt andebryst

(6 porsjoner)
1,2 kg andebryst
1 ss salt
1 ts pepper
1 ss solsikkeolje
1 dl honning
1 lime
2 ss knust sort pepper

Snitt ned i andeskinnet i fine strimler, salte og pepre andebrystene.

Varm en panne med litt olje og stek andebrystene med skinnsiden ned i ca. fem minutter til fettene smelter og skinnet blir brunt og sprøtt.

Stek brystene ett minutt på kjøttssiden. Ta vare på det smeltede andefettet til eplene. Etterstek brystene i ovn i fem minutter ved 180 grader. La dem hvile i 30 minutter på et lunt sted.

Varm honning til den blir flytende og tilsett limesaft og knust sort pepper. Ved servering pensles brystene med honningen og varmes i tre minutter i ovn ved 225 grader med grillelementet på.

Skjæres i skiver og anrettes med pastinakkpuré, smørkokte sukkererter, ristede epler og solbærsaas.

Pastinakkpure (4 porsjoner)

400 g pastinakkrot
1 dl fløte
100 g fmør
1 ts salt
kvernet hvit pepper

Skrell pastinakken og del den i biter. Kok den mør i vann.

Kjør til puré i hurtigmikser med fløte og smørterninger. Smak til med salt og pepper.

Smørkokte sukkererter (6 porsjoner)

250 g sukkererter
50 g smør
vann
salt og pepper

Ha sukkererter, 1 dl vann, smør, salt og pepper i en kjele og kok opp under lokk. Kok ett minutt, så er de ferdige.

Ristede epler

3 grønne epler, Granny Smith
½ dl andefett

Skrell eplene og del dem i fire. Skjær bort kjernehuset og del kvarteringene i tre.

Stek eplebitene gylne i andefett i fem minutter. Ved servering legger du eplebåtene i en ildfast form og varmer dem i ovnen sammen med andebrystet i tre minutter.

Solbærsaus

3 ss sukker

1 dl solbær

2 dl rødvin

1 dl portvin

1 l andekraft (eller kraft av okse eller kylling)

2 ts maisennastivelse utrørt i 1 ss vann

salt og pepper

½ dl fine solbær til garnityr i saus

Drikke

Masi Costasera Amarone Classico 2005