

Andebryst m/majs hindbær – spinat – sellerifritt

½ stk. andebryst pr. person
Salt – peber
3 stk. majs
400 gr. spinat
Hindbær til pynt
Olie – salt – peber

Sauce:
5 dl. Kalvefond
½ dl. æbleeddike
1 stk. skalotteløg
2 kviste timian
75 gr. smør
100 gr. hindbær

1 stk. knoldselleri
Olie – salt

Rids skindet på andebrystet.

Steg andebrystet på skindsiden til det er sprødt.

Tages af varmen – krydders med salt og peber.

Kommes i et ildfast fad med skindsiden op.

Sættes i en forvarmet ovn ved 200 o i ca. 8-10 min. - trækker i ca. 5 min.

Kog-majs i vand – salt i 8 min.

Tages op.

Skær kornene af.

Rens og skyl spinat.

Lige inden serveringen ristes spinaten og majs-kornene af i olie.

Skræl selleri.

Skæres som pomfritt.

Pensles godt med olie.

Lægges på bagepapir og drysses med salt.

Sættes i en forvarmet ovn ved 200 o til de er møre.

Kan lunes inden serveringen.

Rens løg – hakkes fint.

Sauteres af i olie med timian og hindbær.

Tilsæt hindbærvineddike – koges ned.

Kom fonden på – koges ned og sigtes.

Piskes med smør inden serveringen.

15 min