

Andesuppe med grøntsager - 6 pers.

Retten tager udgangspunkt i en hel and, min 2800 gr,
2 andelår, 2 vinger, 1-2 poretoppe, 1 gulerod, ½ - 1/1 løg 1-2 pastinak

Ingredienserne koges sammen i vand, til lår og vinger er møre. Ca. 50-50 min. Husk at skumme suppen for æggehviteoffer.

Lår, vinger fiskes op, suppen sies og grøntsagerne kasseres.

Kun kødet fra lår og vinger skal bruges, ben skind kasseres.

Kødet tildækkes, skal bruges senere.

Fyld til suppen: 1-2 gulerødder 1-2 porre (resten af porrerne fra grundsuppen) 1-2 pastinak

Grøntsagerne vaskes og skrælles og skæres enten i små tern el. skiver. Grøntsagerne koges nu møre i suppen, smages til med salt, er så klar til servering.

Der kan serveres brød til suppen. Prøv med evt. ristet rugbrød, passer rigtig godt hertil.