

## **Andekød med rødkålsalat 6 pers.**

Andekød fra 2 lår og fra 2 vinger, 1/4 rå rødkål, 1/2 pose valnødder eller hasselnødder  
1-2 mandariner el. klementiner, Svesker uden sten, efter behag

*Fremgangsmåde:* Andekødet skæres el. plukkes i mundrette stykker. Rødkålen fint snittes  
Mandarinerne el. klementinerne pilles, bådene halveres. Valnødder halveres Svesker skæres  
i mindre stykker. Det hele blandes sammen og tilsmages med tyttebær-syltetøj.

Mellemretten kan serveres varm. *Fremgangsmåde:* Find en passende gryde til det fint snittede  
rødkål. Tilsæt 1/2 glas rødvin, varmes til kogepunktet, hvorefter varmen sænkes til simre-  
temperatur. i ca. 20 min. Husk det skal være under låg Der skal omrøres - må ikke brænde på.  
Herefter tilsættes andekødet og sveskerne samt lidt tyttebærsyltetøj. Det hele simrer videre i ca.  
10 min. stadig under låg og omrøring. Til sidst lige inden serveringen tilsættes valnødderne og  
mandarinbådene. Det hele vendes/blandes sammen og tilsmages med tyttebærsyltetøj. Så er  
retten klar til servering.