

Andebryst med rodfrugter. 6 pers.

2 stk. andebryst m. skind (skåret fra anden uden lå og vinger) Alle former for rodfrugter kan bruges f.eks. 6-8 store kartofler 6-8 pastinakker 6-8 store persillerødder 6-8 gulerødder 2-4 rødbeder Lidt olie (jomfruolivenolie) Lidt salt. Fremgangsmåde: Andebrysterne ridses og drysses med lidt salt. Steges i ovn med skinsiden opad, i ca. 20 min. ved 180 gr.

Rodfrugterne skrælles, og skæres enten i grove tern el. i stave/både. Herefter vendes rodfrugterne i lidt olie for ikke at blive tørre. Der tilsættes lidt salt. Bages i ovn i ca. 50-80 min. ved 180 gr. alt efter hvor grove rodfrugterne er skåret ud. Rodfrugterne er færdig bagte, når de er møre, må ikke være smattede, der må gerne være lidt bid i rodfrugterne. Husk at vende rodfrugterne under bagningen, ellers bliver de øverste tørre og sorte.

Servering: Andebrysterne skæres i tynde skiver lidt på skrå, så skiven bliver stor. Serveres på et fad pyntet med f.eks. resterne fra rødkålen samt lidt clementinbåde.

Sovs: Kog andeskroget til fond. Lav en opbaging af smør og mel. Tilsæt andefond og vand til en passende konsistens. Smag til med salt, peber, æble og ribsgele.

Retten behøver ikke sovs, men selvfølgelig gør sovsen da retten mere spændende.