

Jarl & Jettes opskriftkort

Anderledes and

Jeg har haft så mange dejlige oplevelser med mine hunde, Darty var en irsk sætter som jeg i 1968 gav mine forældre, hun var en tæve og elskede stærke lugte (tidligere omtalt) Mickey som var en sort langhåret gravmand, Charlie som var en rødhåret gravmand. Nikki som var en blanding mellem skt. Bernhard – labrador og dalmatiner, hun var Jettes hund og kom til som 8 årig. Den foreløbigt sidste på stammen er Tessa, hun er en sort labrador som er meget kærlig og som kom hertil som 5 åring efter en omtumlet tilværelse. Vi havde ellers bestemt at holde hundepause, men vi nænnede ikke at sige nej til hende, som vi havde passet et par gange.

Til denne ret er det egentlig nok med en ½ and eller resterne fra en and, hvor man ikke var så sulten, men ellers så tager man

1 and ca 2½-3 kg steges i ovnen med ½ liter vand i ca. 2½ time ved 180 gr. parteres derpå i vinger, ben, bryst og ryg. Halvdelen kommes i en frysepose og nedfryses til senere.

Den resterende ½ and pilles og deles i små stykker, kommes i en stegegryde med lidt andefedt, 250 gr. fintskåret champignon tilsættes sammen med 1 dåse fintskåret bambusskud, 1 dåse bønnespirer friske eller fra dåse, 1 dåse vandkastanier. En stor portion ris koges og kommes derpå i gryden der smages til med kinesisk svampesoya og stærk kinesisk chilisoja (se opskrift tilbehør) det hele småsteger til det har fået lidt kulør og serveres derpå.

Bon appetit