

# Jarl & Jettes opskriftkort

## LørdagsAnd

Min kone Jette er en rigtig hestepige, hun har haft heste og dyrket ridningen siden barnsben. Hendes far Viggo Prinds klippede heste og kørte vognkørsel med firspand til konkurrencer. Jette har i mange år talt om heste og at hun kom hos Eliassen i Slangstrup med sin far der klippede Eliasens heste. I 2010 fik jeg hende overtalt til at tage op til Eliassen (nu Bente Eliassen, den gamle Eliassen døde for nylig) og ride en formiddag, det blev hun så glad for, at hun i det meste af 2011 red én til to gange om ugen. Hun kom hjem her en dag i september og havde prøvet en ny hest som Eliassen lige havde købt. Matz der er en rød Hannoveraner vallak på 1,77 i stang, så det er en stor dreng på 7 år. En formiddag her i oktober måned medens Jette var på arbejde kørte jeg så op til Bente Eliassen og købte ham til Jette i fødselsdagsgave (tror i lige der var én der blev glad).

**1 pæn and istandgøres, renses og finplukkes, den parteres i 6 dele, vinger, lår og bryster. De tørres med et stykke køkkenrulle eller et rent viskestykke og lægges i en bradepande, krydres med salt og peber og sættes i en forvarmet ovn ved 225 grader i 15 min. Ovnens skrues ned til 175 gr. og der tilsættes en stor kop vand, et løg og et æble skåret i 1/4. Anden steger videre i ca. 1 time, man stikker i det mest kødfulde sted på låret med en kødnål, og hvis væsken der kommer ud er klar, er den færdigstegt. Der serveres ristet rugbrød og rødkål (varm eller kold) samt surt og en kold øl.**

**Indmaden og det øvrige skrog koges i en liter vand i en time, hvorpå det koges ind til det halve og fryses ned til en god andefond, som så kan serveres til and næste gang den står på and med sovs og kartofler.**

**Bon appétit**