

# Jarl & Jettes opskriftkort ©

## Brasiliansk And

Som erhvervschef var jeg engang i 80'erne med kollegaer på rejse til EU's hovedkvarter i Bruxelles, Vi rejste med nattog via Hamburg og havde sovevogn, det var helt fint. Vejen hjem var vi meget trætte og jeg husker at der var et længere ophold i Achen hvor vi var oppe hos lokomotivføreren, en yders flink og serviceminded tysk uniformsklædt herrer, der viste os hvordan han kørte toget og så grundigt at vi et øjeblik var nervøse for at han skulle sætte det i gang. Ombord på færge Rødby-Puttgarden var der nogle kollegaer der lavede fis med mig og via færgens højttalere blev jeg kaldt til informationen ” Herrn Gruppenleiter dr. Darré” og det kun fordi jeg havde arrangeret den lille udflugt til førerhuset på toget! Joh det var nogle fornøjelige mennesker. Det skyldes måske flere situationer b.la. hvor jeg spurgte en taxichauffør i Bruxelles om vej til Rue de fy fy....samtidig med at jeg fløjtede og viste kvindefiguren med begge hænder...

**Det tager ca. 30 timer at tilberede denne And samt ca. 2-3 døgn optøning hvis man bruger en frossen. Man tager en optøet eller fersk And og lægger den i godt saltet vand i 2 timer. Medens anden salter laver man en marinade bestående af 5-10 knuste hvidløgsged der blandes med 1-2 tsk. peber, gerne hvid, et glas hvidvinseddike hvori der blandes 4 knuste laurbærblade og lidt salt.**

**Derpå tørres anden godt i et klæde og gnides ind- og udvendigt med en hel citron.**

**Anden lægges nu i marinaden og vendes ofte indtil næste dag. Inden Anden sættes i ovnen blandes en pasta af smør og tomatpuré som fordeles over anden.**

**Anden skal så i ovnen og stege en time i en varm ovn, derefter en time med moderat varme og til sidst en meget varm ovn til stegetermometret viser 83 gr. Anden tilsættes vand, hakket løg samt lidt tomatpuré og saucen fordeles over den, Anden vendes ofte under stegningen og til sidst hældes skyen fra og jævnes**