

Jarl & Jettes opskriftkort

Julemiddagen Ænderne



Vi skal spise kl. **17.45**

Kl. 11.30 tages de ud af køleskabet og henstår på køkkenbordet til **Kl. 13.30** hvor ænder gøres i stand, fjerposer fjernes og de tørres godt udvendig og indvendig derefter gnides de med salt og peber indvendig og fyldes med æbler og cognac svesker, halsskindet trækkes bagover og fæstnes på ryggen med et par kødnåle, de lukkes og gnides udvendig med saften fra en halv appelsin (sukkerstoffet i appelsinerne gør anden ensartet brun og

Jarl & Jettes opskriftkort

sprød i skindet) **Kl. 14.30** Brunnes de ved 225 g. med brystet nedad i et kvarter, vendes og brunes ligeledes et kvarter, bradepanden tømmes for fedt og **Kl. 15.00** skrues varmen ned til 175 g. ænderne drysses med salt og peber og gulerødder løg og en kvist timian tilsættes bradepanden sammen med ca. 1 ltr. vand **17.00** er stegetiden sat til og ænderne tages ud af ovnen og sættes til side i **30 min.**

NB: Hvis man bruger stegetermometer så skal det stå på 90 gr. så er anden eller ænderne færdige.

Kl. 17.30 deles ænderne og de tømmes for fyld, anrettes og **bon appetit kl. 17.45**



Jarl & Jettes opskriftkort

Rødkålen

Et fintsnittet rødkålshoved og et stort fintsnittet løg samt 3 til 4 æbler vendes i andefedt hvorefter der tilsættes 1½ dl. vineddike gerne balsamico, derefter krydders kålen med salt og peber, 4 laurbærblade og 8 nelliker (i en lille gazepose) og en stor håndfuld tranebær. Til jul tilsættes en stang kanel og. der tilsættes 1 hel appelsin der er vasket og skåret i både. Kålen koges ved svag varme i en lille time og vendes jævnligt med en grydeske så den ikke brænder på, når der er gået ca. ½-delen af tiden smages den til.

Kartoflerne

Brune kartofler dvs. smørstegte kartofler, små kartofler koges og svaler af så de kan pilles. De kommes på en stor pande med rigeligt olivenolie, drysses med groft salt og masser af timian evt. tørret. Komfuret stilles på laveste blus og kartoflerne steger ca. 1- 1½ time til de er sprøde og let brune, så starten kan være dagen før med kogningen eller om formiddagen.

Jarl & Jettes opskriftkort

Sovsen

Kråser, hjerter og halse koges sammen med 1 gulerod og et lille løg i ½ liter vand ca. 3 timer skyen fra ænderne affedtes og hældes sammen med den siede kogelage, der skal være ca. ½ cm fedtlag tilbage før man jævner, man kan enten drysse en stor skefuld hvedemel direkte i gryden og lade fedtet opsuge af melet (endelig ikke røre før end det er helt opsuget, ellers klumper det) derpå pisker man det sammen til en glat og jævn sovs eller man kan opbage med andefedt som den 3 metode kan man jævne direkte med en sjat rødvin i en melryster. Hvad man vælger er en smagssag.