



## Ragout med sprængt and fra Dansk And, svampe og ærter hertil glaserede gulerødder med top samt nye kartofler med smør salt og dild

### Ingredienser

2 personer

1 stk. Dansk And-andebryst, 300 gr. evt. 2 stk. mindre  
1 stk. sprængt andelår  
½ kg. nye kartofler  
1/8 pk. smør  
1 håndfuld frisk dild  
1 håndfuld frisk persille  
150 gr. svampe - alt efter sæson  
150 gr. friske ærter  
4 - 6 stk. gulerødder med top  
4 spsk. honning fra Tvis Honning  
1 dl. boullion - høns  
salt - peber

### Sådan gør du

#### Ragout

Svampene renses, skæres i kvarte og ristes herefter på en tør pande. Når de er ristet, kommer en lille klat smør ved. Andelåret varmes i oven i ca. 15 min ved 150 gr. Kødet pilles fra. Boullion, saft fra låret og kødet kommes i en lille kasserolle. Det småsimrer i 20 min. Smag til med salt og peber. Ærterne bælges, vendes i ragouten og lunes med i ca. 5 min inden servering.

#### Gulerødderne

Skær det meste af toppen af, efterlad ca. 5 cm stilk. Rens gulerødderne grundigt, vær især opmærksom på enden med stilken, hvor der kan gemme sig meget jord. De rensede gulerødderne dumpes i kogende vand og blancheres. Så snart vandet koger igen, tages gulerødderne op og kommes i koldt vand.

#### Kartoflerne

Kartoflerne skrubbes let i koldt vand og kommes i en gryde med vand, der lige dækker kartoflerne.

Tilsæt en god håndfuld salt, kartoflerne koges forsigtigt op under låg. Når kartoflerne koger, fjernes skum og andre urenheder. Skru ned på lavt blus og kog kartoflerne 5 - 6 minutter. Sluk herefter for varmen og lad kartoflerne trække færdig i vandet, ca. 5-7 minutter. Kartoflerne tages op og serveres med hakket dild, koldt smør og sydesalt.

#### Kødet

Rids andefedtten uden at skære helt ned til kødet, gnid med salt og peber og steg andefedtten sprødt på en varm pande (dog ikke højeste blus). Når andefedtten er sprødt, vendes kødet, og temperaturen skrues ned, så de steger færdigt stille og roligt. For et andebryst på 180 - 200 gram tager det cirka 6-8 minutter, mens et andebryst på 300 gram skal have lidt længere. Lad kødet hvile tildækket i cirka 10 minutter, inden brystet halveres. Imens kødet hviler, opvarmes en ny pande med 4 spsk. honning, og halvdelen af fedtstoffet fra kødet. Gulerødderne kommes i og steges ved svag varme. Husk at krydre med salt og peber.



**Madlandet.dk**