



## Mortens aften andesteg manual.

### **Andestegen**

Pater anden. Skær bryster og lår fra skroget. Del brystet i to - tre stykker. Del lår i over og underlår. Læg det tæt sammen i et ovnfast fad. Fordel andefedt over anden samt hvidløg og rosmarin/timian. Luges i ovnen tildækket ved 100 grader i 30 minutter.

Tag anden ud. Skru ovnen op på 200 grader. Når ovnen har nået sin temperatur, sættes anden ind – ikke tildækket, i yderligere 5-7 minutter for at opnå sprødt skind.

Imens anden luner laves brunkartoflerne og rødkålen samt lunes i kasserolle.

### **Brunkartoflerne**

Smelt sukkeret ved svag varme på en pande. Når sukkeret er jævnt lysebrunt tilsættes smør og de hvide kartofler. Rør jævnligt i kartoflerne til de har suget med sukker og smør. Tilsæt evt. et par spiseskefulde fløde.

God fornøjelse ☺