



Juleaften andesteg manual.

Andestegen

Lunes 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 jævnlige i kartoflerne til de har suget med sukker og smør. Tilsæt evt. et par spiseskefulde fløde.

Lun rødkålen og saucen.

Rigtig god fornøjelse og GLÆDELIG JUL.