



Ingredienser

4 personer

4 Berberieandebryster
4 appelsiner
1 Rudolf juleøl eller
Fabel

1 dl. andefond
150 g gulerød skåret i
tynde strimler
4 gode kviste timian

Appelsinsauce

Stegesky fra panden
1 dl. appelsinsaft
4 dl. piskefløde
1 spsk. honning
4 spsk. madagascar
peber
1 tsk. saucemel
1/4 tsk. groft salt
Små Samsøkartofler
m/skræl

Andebryst

m/ appelsin pebersauce

1. Andebrysterne duppes tør med køkkenrulle, prikkes med en stegegaffel og lægges i marinaden af øl og appelsiner der er skåret i skiver.
2. Lad det stå køligt natten over.
3. Rids skindet på andebrysterne og drys med peber.
4. Varm smørret i en pande, til det er gyldent og steg bryststykkerne med skindsiden nedad og ved svag varme i ca. 12 minutter.
5. Vend dem og steg kødsiden i ca. 10 minutter, til kødet er gennemstegt (kan serveres rosa, pas på kernetemperaturen)
6. Gulerødderne dampes kort i en gryde i letsaltet vand. Må ikke blive bløde
7. Andebrysterne skal trække ca. 10 minutter inden servering.



Appelsinsauce fremgangsmåde

1. Hæld 4 spsk. af stegeskyen i en gryde og tilsæt appelsinsaft, madagascar peber.
2. Bring blandingen i kog.
3. Kog saucen ved svag varme i ca. 1 min. Smag til med salt og peber.
4. Kom appelsinstrimlerne i kogende vand og kog dem i ca. 3 minutter. Hæld dem i en sigte og lad dem dryppe godt af.
5. Tilsæt fløde og honning og appelsinstrimlerne kog saucen igennem.
6. Hvis nødvendigt, tilsæt saucemel under omrøring
7. Smag til med salt, peber og timian.

ANRETNING

1. Andebrysterne skæres i skiver og lægges på tallerkener med sauce i bunden, og de dampede gulerødder. Pyntes med appelsinskiver og timiankviste.
2. Server små Samsøkartofler med skræl til.



Julefabel er fortrinlig til denne ret

© Poul E. Petersen nibe ils-pep@live.dk

Nibe Bryghus A/S er etableret i 2007 og er et af de smukkeste beliggende mikrobryghuse i Danmark. Vi er placeret midt i Nordjylland, i den idylliske Nibe Lystbådehavn, direkte ned til Limfjorden.