

## **Tarteletter til 6 stk.**

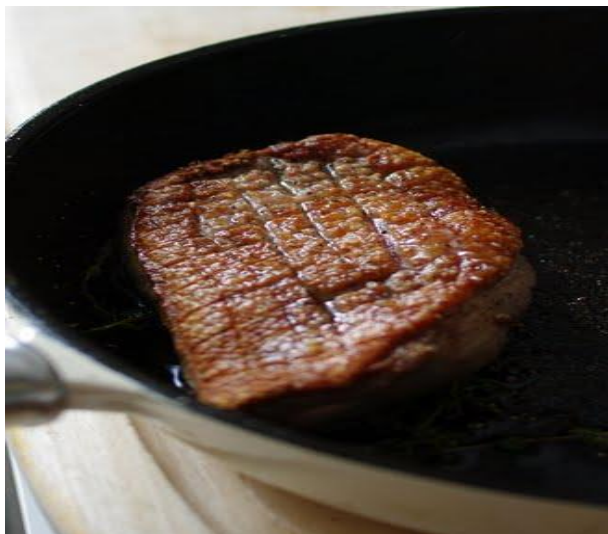
kyllingebryst,u/skind  
1 stk. bouillon, hønse, tør  
1½ spk. smør (saltet)  
1½ spk. mel, hvede  
1 ds. asparges, snitter  
1 dl vand  
½ bdt. persille  
1 kvart stk. agurk  
3 stk. tomat (rå)  
6 stk. tarteletter, luksus

### **Fremgangsmåde:**

Kom kyllingebrysterne i en gryde med vand og bouillonterning.  
Lad det koge i 15 minutter.  
Lad dem trække i 10 minutter i vandet.  
Smelt smørret i en gryde og tilsæt melet.  
Kom aspargesvandet i og lad det koge op under piskning.  
Tilsæt evt. lidt af kogevandet som brysterne er kogt i.  
Tag kyllingebrysterne op og snit dem i tern og kom dem i sovsen.  
Tilsæt aspargesene og smag til med salt og peber.  
Lun tarteletterne i ovnen ganske kort ved 200°.  
Snit agurken i tynde skiver og tomaterne i både.  
Hak persillen medet fint.  
Anret tarteletterne på et fad og læg tomat både rundt om.  
Kom fyldet i tarteletterne og drys med persille og sæt agurke-rytter på øverst.  
Server straks.

## **Sprødstegt andebryst — andebryst stegt på pande i eget fedt**

Et par skiver sprødstegt andebryst er svært at stå for. Hvis det skal være pandestegt, kan andebryst af berberianid klart anbefales. Fedtlaget er godt tykt, kan rides og danne en fin sprød stegeskorpe. Derudover er selve brystpartiet ganske kødfyldt, så det er muligt at opnå rødt til rosa kød.



Andebryst på pande under intervalstegning.

### **Vejledning til at få rosastegt andebryst med sprødt skind**

Forsalt gerne andebrystet med ca. 4 gram salt per kilo kød i 2-3 timer, inden det skal tilberedes. Temperér til køkkentemperatur inden stegning og snit fedtlaget i fine harlekintern. Steg først skindsiden på en godt varm pande, men ikke for fuld drøn. Ca. 8-10 minutter. Luk derefter kødsiden af ved go' varme i 7-8 minutter. Lidt friske timian kviste og et par hele fed hvidløg er godt til at skubbe til aromaerne. Lad kødet hvile 10-12 minutter. Det burde resultere i et fint rosastegt andebryst.

### **Pebersovs**

- 2 spsk. smør
- 2 dl. andefond (evt. Oscars) el. hønsebouillon (stærkt)
- 2 dl. piskefløde
- 2 spsk. grønne peberkorn fra glas

Når kødet er færdigt, hældes alt andefedt fra, så der kun er en meget tynd film af det tilbage. Herefter tilsættes fond og smør, som piskes godt ud, inden fløde og peberkorn tilsættes. Koger et par minutter.

### **Spidskålssalat m/ æbler**

Til 4 personer

1 spidskål – ca. 500 gr.

2 æbler  
100 gr. Soltørrede tranebær  
100 gr. Hakkeede Valnødder  
1 dl. Creme fraiche  
1 dl. Fløde  
0,5 dl. Akaciehonning  
3 spsk. Citronsaft

Spidskålen snittes fint og hældes over i en skål, blandes med tranebær og nødder.

Æblerne skæres i både eller lignende og blandes i salaten.

Creme fraiche røres med fløde, citronsaft og akaciehonning, hvorefter det blandes i salaten, som derefter vendes godt rundt.

## **Små helstegte kartofler**

Skyl og skrub kartoflerne, kom dem i en skål og overhæld dem med kogende vand. Kom kartofler og lidt olie, salt og peber i en frysepose. Ryst posen godt.

Hæld kartoflerne ud på en plade med bagepapir eller i et ildfast fad, og bag dem i ovnen ca. 20 minutter.

## **Rødkål**

Til 4 personer  
25 g smør  
4 spsk ribsgelé  
2 tsk balsamicoeddike  
¼ tsk allehånde  
1 tsk groft salt  
500 g fintsnittet rødkål

Tilberedningstid: 45 min

Bring smør, gele, eddike, allehånde og salt i kog i en stor gryde. Tilsæt rødkålen og kog den ved jævn varme og under låg i ca. 15 min. Tag låget af gryden og kog ved kraftig varme og under omrøring ca. 3 min. eller til væden er fordampet. Smag rødkålen til.