

Undgå tør and

Ingredienser

- 1 and, ca. 3 kg
- 2 store æbler
- 1 pose svesker
- 1 bundt frisk timian
- Salt og peber

Tilberedning i ovn

Læg anden med brystet nedad i en bradepanden og sæt den ind i en kold ovn, som du tænder på 125 grader almindelig ovn (ikke varmluft). Steg anden i en time.

Vend anden om og sæt den på en rist efter en time, så den har brystet opad. Hæld 1 liter vand over anden, så det løbet ned i bradepanden. Steg videre i 2 timer ved 125 grader. Hæld væde fra bradepanden over anden hver halve time.

Hæv temperaturen til 150 grader i yderligere en time. Hæld væde fra bradepanden over anden hver halve time. Mål eventuelt med et stegetermometer sat ind i anden. Efter en time, eller når temperaturen på anden er 65 grader, så hæves temperaturen til 225 grader, og anden steges videre i cirka 20 minutter, eller til temperaturen er 74-75 grader. Du kan også tjekke, om anden er færdig, ved at stikke den med en kødnål, hvorefter saften, der løber ud, skal være klar.

Sigt væsken fra til din sovs og lad anden trække ca. 20 minutter, så væsken ikke løber ud af den, og den bliver tør.