

Opskrifter fra Vores Jul – 8. december 2024

Confitert andelår

Fire andelår

Havsalt

1 kg andefedt

SÅDAN GØR DU

Dag 1:

Gnid andelårene med havsalt, dæk dem med plastikfilm og sæt på køl natten over.

Dag 2:

Rens andelårene let af for overskydende salt og udvand dem i koldt vand 1.5 time tid.

kom dem i en gryde med smeltet andefedt, så det dækkes helt og kog stille og roligt på lavt blus eller i ovnen på 140 grader. Andelårene skal koge i ca. 1½ time / 2 timer, til kødet er helt mørt, men uden at falde fra benet.

Tag lårene af varmen, og sæt dem i køleskabet i fedtet. Således indsvøbt i fedt kan de confiterede låre holde sig fire til seks måneder i køleskabet. Når du skal bruge lårene, tager du dem op af fedtet, bruner dem på en pande og kommer dem herefter i ovnen i 10 minutter ved 180°, indtil skindet er helt sprødt og gyldent.

Tip

Der kan under bruningen af lårene tilsættes hvidløg, timian & salvie. Det vil øge smagen.

Pocheret æbler i vanilje med ribs gelé

4 madæbler

1 liter vand

2.5 dl sukker

1/2 stang god vanilje

1 glas ribsgelé

Æblerne skylles, halveres og kernehuset fjernes. Man kan skrælle æblerne hvis det ønskes, men jeg synes det giver et smukkere udtryk at beholde skrællen på.

Vand, sukker og vaniljestænger koges hvorefter æblerne tilsættes og koges ved svag varme i ca. 5 min.

Brun julesovs

Skroget fra anden

Benene fra flæskestegen

2 pillede løg

1 helt flækket hvidløg

1 gulerod

1 porre

5/6 kviste timian eller anden frisk aromatisk krydderurt (salvie/rosmarin)
1 spsk peberkorn
1 teske enebær
1 teske korianderfrø
6 dl portvin
5 dl rødvin
5 dl fløde
1 glas ribsgelé
Salt
Peber
Maizena

Andeskroget (og evt ben fra ribbenstegen) brunes af i ovnen i 20-30 minutter ved 240 grader indtil flot gyldent.

Skrogene kommes i en tykbundet gryde og dækkes helt med vand.

Herefter sættes gryden på komfuret ved middel varme, hvor den skummes jævnligt for urenheder. Når den har simret i ca tre timer tilsættes "fondurter" og den skal nu stå yderligere tre timer.

Det er vigtigt at skrogene/benene hele tiden er dækket af vand så man får trukket alt smagen ud.

Fonden sigtes nu igennem en fin sigte (evt med et viskestykke i). Her koges den ind godt til cirka det halve.

5 dl af portvinen tilsættes i en gryde og koges halvt ind, efterfølgende kommes rødvinen i og det hele koges halvt ind.

Fonden og fløde. tilsættes og koges nu halvt ind.

Smages til med salt, peber, lidt ribsgelé og 1 dl portvin. Kan evt jævnes med lidt maizena til ønsket konsistens.