

And a la Karin

1 stk. And (efter eget valg eller blishøne)

Den skæres ud så man har bryst, lår og skrog for sig.

Fond

Skroget

1 stk. gulerod

1 stk. porrer

lidt selleri

lidt persillerod

de forskellige urter snittet ikke for groft

skrog og lår brunes i en gryde, urter brunes med.

Dækkes med vand og koges op mens man skummer for urenheder.

Lår koges ca. 40 min til de er møre og tages op

Resten koges ca. 2.5 time

Sigtes, fedt skummes fra og koges ind til sauce

Smages til med salt, peber, lidt fløde evt. rødvin.

Ande bryst steges ca. 9-11 min ved 200 grader i en for varmet ovn (hvil ca. det samme som stege tiden)

ovn sættes op til 220-230 grader og lårene brunes i ca. 7 min

Små kogte kartofler vendes i olie salt, peber og timian sættes i ovn ved ca. 170 grader i 20 min.(laves klar og mens kødet trækker sættes de ind igen.

tilbehør ristede Svampe og sauter grønsager