

CONFIT AF ANDELÅR I FLADBRØD MED RØDBEDESLOW (Hovedret til 2-3 personer)

4 andelår
2 tsk. sukker
1 spsk. salt
3-4 kviste rosmarin, knækkede
10 enebær, knuste

ENDVIDERE

600 g ande- eller gåsefedt
flagesalt

TILBEHØR

Rødbedeslaw
Fladbrød

Hak det yderste led af lårene med en stor kniv og kassér det. Tjek at der ikke sidder bensplinter. Læg lårene i et fad og gnid dem med sukker, salt, rosmarin og enebær. Dæk dem med husholdningsfilm og lad dem trække natten over i køleskabet.

Kom fedt i en gryde og lad det smelte, kom andelår og rosmarinkviste i gryden og lad lårene simre stille og roligt i ca. 2 timer, eller til helt møre. Byt gerne rundt på lårene undervejs i tilberedningen, så de alle får lige meget varme.

Kom lårene i en beholder, hæld fedtet over og opbevar dem i køleskabet indtil brug. Hvis de er helt dækket af fedt, kan de holde sig i 1-2 uger. Ellers et par dage.

Tag andelårene op inden servering og steg pluk kødet af benene.

Vend det i lidt af fedtet og krydr det med salt.

Fyld lun andeconfit i fladbrød med rødbedeslaw og servér straks.

RØDBEDESLOW

1 dl skyr
1 spsk. mayonnaise
1 spsk. dijonsennep
1 spsk. æbleeddike
3 stilke bladselleri
1 æble
3 mellemstore rødbeder
salt

Rør cremefraiche, sennep og eddike sammen. Skær bladsellerien i tynde, skår skiver. Skær æblet i tynde både. Skræl rødbederne og skær dem i julienne eller riv dem. Vend selleri, æble og rødbede med dressingen og smag til med salt. Lad slawen trække i mindst 20 minutter, gerne en time, inden servering. Smag til igen.