

KNÆKBRØD MED SYLTET ANDEBRYST & STIKKELSBÆRKOMPOT

Snack til 8-10 personer

1 flaske rødvin, 75 cl
2 dl brun farin eller muscovadosukker
1 stang kanel
4 nelliker
1 økologisk appelsin
2-3 andebryster, alt efter størrelse

STIKKELSBÆRKOMPOT

300 g stikkelsbær, nippede
1 løg, hakket
1 stang vanilje
½ dl æbleeddike
200 g sukker

TILBEHØR

Rucola
Knækbrød

Kom rødvin, farin, kanelstang og nelliker i en gryde. Skær appelsinen i kvarte og pres saften ned i gryden. Kom skallerne med og kog lagen op, til sukkeret lige er smeltet. Køl lagen af.

Rids skindet på andebrysterne og læg dem på en kold pande med skindsiden nedad. Tænd for panden og steg dem i 10-12 minutter i eget fedt på skindsiden. Vend dem, drys dem med salt og steg dem i yderligere 8-10 minutter på kødsiden. Kom dem i en skål og hæld den afkølede lage over. Film skålen og sæt den i køleskabet i 1-2 døgn.

Tag andebrysterne op af lagen og skær dem i tynde siver lige inden servering. Kassér lagen.

KOMPOT

Kom stikkelsbær, løg, vaniljekorn og –stang, eddike og sukker i en gryde og lad kompotten simre i 15 minutter. Lad kompotten køle af.

SERVERING

Anret knækbrød med rucola, tynde skiver af and og stikkelsbærkompot.