GØR EN GOD HANDEL HOS

LEMVIGH-MÜLLER

INSPIRATION TIL LÆKRE RETTER

Rødvin "Tor de Colle, 2014" &
Varmrøget andebryst med nye danske kartofler

Dette skal du bruge:
- Andebryst (1 bryst pr. person)
- Nye danske kartofter
- Hvidløg og skalotteløg
- Olie
- Citronsaft
- Salt, peber, timian, estragon og persille
- Grønt f.eks. ærter eller forårsløg

Rids fedtet på andebrystet og krydr det med salt, peber og timian og steg brystet på panden med skindsiden ned, så det bliver sprødt. Tag det derefter af panden og grill det (indirekte på en kuglegril) til det er rosa, med skindsiden op, i 5-6 minutter med bøgesmuld.
Kog nye danske kartofler og lad dem køle helt ned, inden de skæres i skiver og lægges i et fad med finthakkede hvidløg og skalotteløg. Bland din egen vinaigrette med lidt olivenolie, vindruekerneolie, citronsaft samt friske krydderurter som estragon, basilikum og persille, og pensl kartoffelskiverne med dette. Lun kartoflerne i 5-6 minutter i ovnen ved 160 grader. Anret herefter andebrysterne ovenpå kartoflerne og drys retten med en håndfuld ærter eller fintsnittede forårsløg. Husk at andebrysterne skal hvile 5-10 minutter, før der skæres i dem.

