

And Danoise

Klassisk dansk and

Du skal bruge

1 and, ca. 3 kg
2 madæbler udskåret i mindre stykker
12 udstenede svesker
1/2 l grundskysauce*

Hvide kartofler:
450 g alm. kartofler

Kogt rødkål:
1,5 kg snittet rødkål
ca. 3 dl ribssaft
ca. 3 dl eddike
ca. 175 g sukker

Brunede kartofler:
450 g små kartofler
100 g sukker
100 g smør
vand

Sådan gør du



1. Anden renses, indmad** fjernes, vingerne og halsen afskæres
2. Skylles grundigt og fyldes med æblestykker og svesker
3. Sy anden og steg den i ovnen ca. 2 timer ved 160 grader. Herfter hviler/trækker den min. 20 minutter
4. Imens anden tilberedes, brunes indmad**, vinger og hals og koges videre i grundskysaucen
5. **Pillekartofler:**
Kog og pil de små kartofler
6. **Kogt Rødkål:**
Kom alle ingredienserne i en gryde og lad dem koge ca. 30 minutter. Smag til
7. Tilsæt smørret og ca 1/2 dl vand. Vend forsigtigt kartoflerne under jævn varme, til de bliver gyldne. Smages til med salt og peber
8. **Hvide kartofler:**
Kartoflerne skræbes eller skrælles. Kartoflerne koges ca. 20 min. i letsaltet vand, til de er møre
9. Sigt saucen og fjern overfladefedt, indkog saucen til saucekonsistens og smag til
10. **Brunede kartofler:**
Smelt sukker på en pande til det bliver karamel. Tilsæt kartoflerne og omrør
11. Anden udskæres i 6 stykker bryst og 6 stykker lår
12. Anrettes med brunede kartofler, æbler og svesker, rødkål
13. Hvide kartofler og sauce som tilbehør

* Grundskysauce: Jævnet kalvesky til saucekonsistens

** Indmad: kråse og hjerte