



## And på den sødmefulde måde

10. feb. 2007 12.23

Lørdagens vintipper, luftkaptajn Per Stryger fra Sønderborg, havde et stort problem: Vinen skulle passe sammen med andesteg. Og det kræver sin vin at komme op mod fed og kraftig mad. Men det problem løste han med en fyldig og varm californisk vin på Zinfandel druen. Men så er der jo anden, som mange lyttere gerne vil have opskriften på. Og den kommer så her:

### Honningandebryst med smeltende rødløg og rødvinssovs

*En ret, der er en restaurant værdig i både udseende og smag*

Huskeseddel

Til 2 personer

2 stk. andebryst

3 kviste timian (kun bladene)

2 spsk. Akaciehonning

300 gram, melede kartofler

3 spsk. varm sødmælk

1 dl zinfandel rødvin

250 ml kyllingefond

#### Til løgene:

25 gram smør

1 spsk. olivenolie

1 stort rødløg, skåret i tynde både

2 tsk. lysebrun farin

1. spsk. balsamico

Sådan Sådan gør du:

**Løgene først:** Smelt smørret sammen med olien i en tykbundet pande, tilsæt løgene, sukkeret og balsamicoen, og lad det hele simre ved lav varme i 40 minutter, eller indtil løgene er smeltende møre.

**Andebrysterne:** Varm ovnen op til 200 grader. Rids tre snit i skindet på hver andebryst med en skarp kniv, og gnid med salt. Brun andebrysterne med skindsiden nedad i en varm tykbundet pande, der kan gå i ovnen, og lad fedtet smelte af i fem minutter over middel varme. Drys med det meste af timianen, vend brysterne, og stil panden med dem i ovnen. Efter fem minutter dryppes honningen over brysterne, og de steger i ovnen i endnu 5 minutter for medium eller 10 for gennemstegt. Lad brysterne hvile i fem minutter. Imens koges kartoflerne i letsaltet vand, til gaflen slipper. Hæld vandet fra og mos dem, mens mælken tilsættes. Krydr med salt og peber, og hold mosen varm. Mosen kan lavet på forhånd og hvis den føles lidt tør kan du ved opvarmning tilsætte lidt ekstra sødmælk.

**Sovsen:** Brug det overskydende fedt fra andebrysterne, og sæt det på kogepladen ved høj varme. Tilsæt rødvinen, og brug også eventuelle kødstumper fra bruningen af andebrysterne. Hæld fond i, og lad den koge ind til totredjedele. Krydr med salt og peber. Arrangér kartoffelmosen med en ske på opvarmede tallerkener. Skær andebrysterne i tynde skiver, læg dem på toppen, og hæld sovsen over. Læg løgene rundt om, drys med timian, og servér straks.

---

**Hvor koldt må  
fryseren stå?**

---

**Kontakt Morgen på  
Syd**

---

**Musikken i Radio  
Syd/P4**

---