



Andesteg



60+ MIN

4 PERSONER

Andesteg i ovn er skønt. Lav en perfekt andesteg og glæd dine middagsgæster med mørt kød og sprødt skind. Vil du spare lidt tid på dagen, kan du stege andestegen dagen før og stadig få et godt resultat.



Andesteg

 1 landand (ca. 3600 g)

 2 tsk groft salt

 friskkværnet peber

 3 skrællede æbler i både, fx belle
de boskoop

 200 g svesker uden sten

 ¾ liter vand

Sauce

 ½ liter Karolines Køkken®
mælkesauce

 ½ tsk groft salt

 friskkværnet peber

 1 spsk andefedt

 1 kulør

Andesteg

1. Rens, skyl og tør anden. Fjern fjerrester. Klip vingspidser og gump af. Gnid anden udvendigt og indvendigt med salt og peber.
2. Fyld anden med æbler og svesker og sy den sammen med bomuldssnor. Bind evt. vinger og lår ind til andens krop.
3. Læg anden med brystet opad på ovns rist. Kom halvdelen af vandet, vingspidser, hals og indmad (udlad leveren) i ovns bradepande. Læg risten ovenpå og steg anden midt i ovnen. Tilsæt resten af vandet lidt efter lidt.
4. Tag efter 2½ time anden ud. Mærk om lårene sidder løst og se om kødsaften er klar. Steg evt. anden færdig. Lad den hvile tildækket i ca. ½ time - gem andeskyen.

Sauce

1. Si andeskyen og skum fedtet af. Mål skyen, tilsæt vand eller kog ind - 1 dl i alt.

2. Tilsæt hvid mælkesauce, salt og peber, andefedt og kulør. Bring saucen i kog og smag den til.

Ved serveringen

1. Del anden i underlår, overlår og vinger. Del hvert bryststykke i 3-4 stykker. Læg kødet i et ovnfast fad. Anret æbler og svesker i en skål. Grill andekødet midt i ovnen.

Langtidsstegning

Klargør anden som beskrevet i opskriften og brun den 15 min. i ovnen ved 225°. Sænk herefter temperaturen til 150° og steg anden i ca. 4 timer.

Andesteg dagen før

Steg anden om formiddag eller dagen i forvejen. Skær andestegen ud, læg den i et ovnfast fad og stil anden tildækket i køleskabet. Pensl evt. anden med smeltet andefedt og lun anden i ovnen indtil kødet er gennemvarmt. Ca. 200° i ca. 20 min. Grill evt anden, så skindet bliver sprødt. Det er let at skumme fedtet af, når andeskyen og fedtet er afkølet.

Optøning af and

Det tager 2-3 døgn at tø en frossen and op i køleskabet.

Stegetid

2½-3 timer ved 175° - traditionel ovn.

Grill

Ca. 5 min.

Næringsindhold

Energiindhold for hele retten: 26410 kJ / 6312 kcal

Energifordeling:

Fiber: 15,2 g

Protein: 11 %

Kulhydrat: 13 %

Fedt: 76 %