

Farseret Andebryst

Portvinspærer – rødkål

Pommes Anna.

20 pers.

10 stk. berberi andebryst a. ca. 300 gr.

500 gr. Kantereller

Lidt fløde.

20 williamspærer, små

1 portvin

Sukker

1 rødkål

Eddike

Appelsin

Ribs

20 stk. bage kart.

Lidt mel.

Andebryst ordnes og ridses i fedtet.

Kantareller ordnes og hakkes fint, sautes med lidt fløde. Afkøles.

Andebrystet skæres og fyldet sprøjtes i.

Brunes på hed pande. Krydres med salt og peber. Steges i 18 min. Ved 180 gr, tækker 10 min.

Rødkål skæres fiunt, skylles i lidt eddike.

Koges med eddike, sukker samt lidt ribs., salt. Koges mør.

Williamspærer skrælles, udhules og koges i portvin og sukker til de er møre.

Portvinen koges ind, tilsættes andesky og smages til.

Bage kart. Skæres i firkanter, vendes i olie på hed pande, steges færdig i ovn.

Det hele anrettes på tallerken.