



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 25 min.

Tilberedningstid: 30 min.

Jul

Ingredienser

1 andebryst (ca. 300 gram)

Salt

Peber

2 hvidløgsfed

4 kviste timian

300 g små kartofler

Beskrivelse

Forvarm ovnen på 200 grader.

Der startes med at skære riller på fedtsiden af andebrystet. Skær så langt ned i fedtet som muligt uden at der skæres i selve kødet.

Gnid fedtsiden godt med groft salt. Læg andebrystet med skindsiden nedad på en kold god pande. Kom et par kviste timian og og nogle hvidløgsfede skåret i skiver oven på brystet.

Varm panden op til middel varme og steg indtil fedtet er smeltet næsten væk. Dette tager ca. 18-20 minutter. Vend brystet og drys med salt og peber. Steg videre indtil kernetemperaturen er 58 grader. Dette tager ca. 3-5 minutter. Tag brystet af panden og lad det hvile i 5 minutter inden det skæres i skiver.

Imens fedtet smelter på andebrystet skylles og renses de små kartofler. Kog dem i 10-12 minutter, til de er lige akkurat møre. Varm en pande op til middel varme. Tag noget andefedt fra panden med andebryst og brug dette som smørelse til kartoflerne. Steg kartoflerne i andefedt indtil de er let sprøde i kanten. (10-15 minutter) Drys lidt salt over kartoflerne.

Server med rødkålssalat, gulerodspure, balsamico-chili sauce og taffel chips.