

Sprødt andebryst

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 1 t. 10 min.

Tilberedningstid: 24 min.

Ingredienser

1 andebryster (ca. 300 gram)

Salt

Peber

4 hvidløgsfed

4 kviste timian

Beskrivelse

Forvarm ovnen på 200 grader.

Der startes med at skære riller på fedtsiden af andebrystet. Skær så langt ned i fedten som muligt uden at der skæres i selve køddet. Kryder med salt og peber på begge sider. Lad det trække i minimum en time.

Varm en pande op til middel varme og kom fedtstof på. Steg andebrystet på fedtsiden i 8 minutter.

Tag hvidløgsfedene og halver dem på langs. Skyl ligeledes timian kvistene. Fordel hvidsløgsfedene på panden, og kom timian kvistene oven på hvidløgene. Vend derefter andebrystet og læg det oven på hvidløgene og timianen. Steg videre i 6 minutter.

Når andebrystet er færdigt på panden, lægges det i et ovnfast fad med fedtsiden opad. Kom timianen oven på for at få fuld effekt af kvistene. Hvidløgene kan ligeledes kommes i fadet op ad siderne på brystet. Bag det i en forvarmet ovn i 10 minutter for at få andebrystet perfekt sprødt og rosa.

Serveres sammen med bagte rodfrugter og andesovs.