

Langtidsstegt and

(4 personer)

Ingredienser:

1 and på mindst 3 kg.
1 æble (belle de boskop)
½ pose (200 g) svesker uden sten
salt og friskkværnet peber

Tilberedning:

1. Æblerne skrælles og befries for kernehus og skæres i mindre både
2. Anden gnides indvendig og udvendig med salt og friskkværnet peber, hvorefter anden fyldes med æbler, svesker og indmaden fra anden (det er vigtigt at indmaden anvendes under stegningen, da den giver ekstra smag) hullet lukkes med kødnåle
3. Tænd ovnen på 130 grader. Læg en rist over bradepanden. Læg anden med brystsiden nedad på risten i bradepanden
Sæt den i ovnen, hæld ca. 1 liter vand i bradepanden. Lad anden stege i 4 timer
4. Vend anden og lad den stege videre med brystsiden opad i 1½ - 2 timer, ialt ca. 6 timer
5. Hvis ovnen er normal kvalitet er skindet sprødt og lækkert, desuden er anden mør og meget saftig og velsmagende
6. Hvis skindet ikke er sprødt og anden skal spises med det samme, kan man give lidt hård varme til sidst, evt. ved grill **men pas på** det går stærkt

Alternativt:

*Steg gerne anden fra morgenstunden, lad den køle af før du parterer den. Læg den parterede and i et ovnfast fad. Kort før servering stilles ovnen på 250° eller grill, **men pas på** det går stærkt. Skindet skal kun være sprødt, ikke sort*



Sovs:

Sky fra anden, fedtet skummes fra
2½ dl cream fine fløde
Mel (1 spsk. pr person)
Mørk madkulør

Skyen hældes i en gryde, melet drysses i, sovsen piskes godt igennem og sættes over varmen og bringes til kog. Sovsen skal nu bare smages til og evt. tilsættes lidt mere væske til konsistensen er tilpas. Småkoger i et par minutter. Tilsæt kulør, smag til med salt og peber. Fordelen ved denne metode er, at det er langt lettere end at lave en opbagning og man tilføjer ikke ekstra fedtstof.