

Ingredienser:

1 Berberi andebryst

Marinade:

½ dl soyasauce

1 spsk. Tør sherry

½ spsk. Akaciehonning

½ spsk. olie (gerne rapsolie)

1 fed finthakket hvidløg

¼ tsk. cayennepeber (kan udelades)

Groft køkkensalt

Tilberedning:

1. Bland alle ingredienser til marinaden
2. Rids kødets fedtlag, helt ned til kødet, og mariner kødet i køleskabet i mindst 3-4 timer, men helst natten over
3. Tag kødet op, kasser marinaden og dup kødet tørt med køkkenrulle og strø skindet med groft køkkensalt (*vær ikke nærig med saltet*)

I forvarmet ovn:

1. Læg andebrystet i en bradepande med rist, med skindsiden opad
Steg kødet i ca. 15 min. ved 250°
Prik i kødet med en gaffel, saften skal være helt klar
*Fjerkræ **skal** være gennemstegt*
2. Lad kødet hvile (tildækket med folie/sølvpapir og et viskestykke) i ca. 10 min. før servering
3. Skær kødet i skiver og anret på et passende fad, på et frisk salatblad eller sammen med det valgte tilbehør

Tilbehør:

Akaciehonning er meget lettere at røre sammen med marinaden
Lynghonning er besværlig at røre sammen med de andre ingredienser
Nyd f.eks. et glas Cotes du Rhone rødvin (18-20°) til denne lækre ret

Marineret andebryst

(2 personer)



Tilbehør:

Krydrede ris og karrysauce. Smagen af risene og karrysauce fremhæver smagen af kødet. (se evt. opskrifterne på hjemmesiden)