

Ingredienser:

2 Berberi andebryster

Marinade:

2 dl soyasauce

2 spsk. Tør sherry

2 spsk. Akaciehonning

1 spsk. olie (gerne rapsolie)

2 fed finthakket hvidløg

½ tsk. cayennepeber

Tilberedning:

1. Bland alle ingredienser til marinaden
2. Rids kødets fedtlag, uden at skære i kødet, og marinér kødet i køleskabet i mindst 3 timer, men helst natten over
3. Tag kødet op, kasser marinaden og dup kødet tørt med køkkenrulle

På grillen:

- 1 Varm grillen op, og grill kødet 8 – 10 min. på skindsiden, over direkte varme, og 7 – 8 min. på den anden side, til det er gennemstegt
2. Lad kødet hvile tildækket i 5 min.
3. Skær kødet i skiver og anret på et passende fad, sammen med det valgte tilbehør

Tips:

Akaciehonning er meget lettere at røre sammen med marinaden
Lynghonning er besværlig at røre sammen med de andre ingredienser

Marineret andebryst

(2 personer)



Tilbehør:

Krydrede ris og karrysauce. Smagen af risene og karrysauce fremhæver smagen af kødet. Ovnbagte grøntsager egner sig også fortrinligt

(se evt. opskrifterne på hjemmesiden)