

Opskrift, Andesteg - steg anden dagen før

And kan sagtens steges dagen før, så den blot skal varmes juleaften.

Ingredienser:

1 frilandsand á ca. 3,0 kg	3 store madæbler
salt	indmad (lever, hjerte, kråse) og hals
peber	½ l vand
udstenede svesker	

Fremgangsmåde:

Dagen før:

Gnid anden ind- og udvendig med salt og peber. Skær æblerne i både og læg dem i anden sammen med sveskerne. Luk anden med kødnåle. Læg anden med brystet nedad på risten over bradepanden.

Læg indmad og hals i bradepanden og hæld vandet ved.

Anden er nu klar til at blive stegt efter én af følgende metoder:

Almindelig ovn:

Anden sættes i en kold ovn. Ovnens tændes og indstilles på 160 grader. Efter 45 min. vendes anden, og den steges videre i 1 time og 15 min. Herefter hældes skyen fra og anden steger videre ved 250 grader i 15 min. Til sidst slukkes ovnen, og anden steger nu færdig i 15 min på eftervarme.

Langtidsstegning, almindelig ovn

Anden sættes i en kold ovn. Ovnens tændes og indstilles på 130 grader. Efter 3 timer vendes anden, og den steges videre i 2 timer. Sluk ovnen og lad anden stege færdig i 15 min på eftervarme.

Uanset hvilken metode, der er brugt til stegning gøres nu flg. for at gøre anden klar til opvarmning dagen efter:

Lad den færdigstegte and afkøle. Skær bryststykker, vinger, under- og overlår fra skroget og læg det i et ovnfast fad smurt med andefedt. Andens rygstykker lægges i små bunker i det ovnfaste fad og dækkes til med det overskydende skind, som forhindrer, at kødet udtørre ved opvarmning. Læg æbler og svesker i en bunke ved siden af kødet. Dæk fadet med folie og sæt det i køleskab til næste dag.

Husk også at gemme andefedt.

Juleaften - genopvarmning i almindelig ovn:

Forvarm ovnen til 180 grader. Sæt det foliedækkede fad midt i ovnen, Steg i 20 min. Tag kødet ud af ovnen og skru op på 250 grader. Pensl kødet med andefedt. Læg nu kun folie over æbler og svesker. Sæt fadet midt i den varme ovn i 10 min. til kødet er gennemvarmt og skindet er sprødt.

Ved genopvarmning skal anden have så kort tid som muligt i den varme ovn for at bevare saft og smag. Derfor er ovnen nødt til at være opvarmet. Sauce kan også sagtens laves færdig dagen før og varmes inden servering.