

Opskrift, Gammeldags andesteg

Ingredienser:

1 frilandsand	5 dl. vand/bouillon
salt	Ca. 500 g æbler
peber	Ca. 250 g stenfri svesker

Fremgangsmåde:

Gnid den istandgjorte and ind- og udvendig med salt og peber. Vask æblerne, skræl dem og fjern kernehuset. Fyld anden med æblebåde og svesker (evt. blandes det med den hakkede indmad). Luk anden med kødpinde.

Læg anden på risten i bradepanden med brystet nedad. Sæt bradepanden i en forvarmet ovn ved 160 grader og lad den stege 35-40 min. pr. kg. Fedtet hældes fra og efter 45 min hældes bouillon ved og anden vendes. Videresteg anden til 15 min. før den er færdig. Hæld skyen fra og efterbrun anden ved 225 grader i 10-15 minutter med ovndøren på klem.

Anden er færdigstegt, når kødsaften er klar, og kødet let lader sig løsne fra benene.

Serveres med kogte og/eller brunede kartofler, rødkål, asier og evt. gele.

Gammeldags gåsesteg

Gås steges ligesom and. Stegetid 40 min. pr. kg. + efterbruning.