

## Opskrift, Andesteg med æbler, appelsiner samt svesker i portvin og rødkål med koriander

### **Ingredienser:**

1 and á ca. 2,5 kg	1 glas akaciehonning
2 dl. portvin	En ½ flaske rødvin
Et ½ rødkålshoved	1 spsk. tørrede koriander
4 appelsiner	100 g. smør
4 æbler	150 g. smør

### **Fremgangsmåde:**

Skræl appelsinerne og skær dem i grove stykker. Skær æblerne i både. Fyld anden med æblerne og appelsinerne, og læg den i en bradepande.

Krydr den godt med salt. Steg den i ovnen på 250 grader i 15-20 min.

Skrú herefter temperaturen ned til 100 grader og steg anden i ca 2 timer.

Lun portvinen og læg sveskerne i blød.

Skær rødkålen i tynde strimler og sauter den af i honningen og 100 g. smør.

Tilsæt de tørrede koriander.

Smag til med grov peber og salt.

### **Saucen:**

Brun hals og skrog af i en gryde.

Tilsæt rødvinen og kog den ind til det halve.

Tilsæt portvin fra sveskerne samt sauterfonden fra anden.

Kog den ind til det halve.

Pisk saucen op med smør og smag den til med salt og peber.