



Månedens opskrift:

Brioche au Canard



“Brioche au Canard” eller Ande Hotdog - kær champagnestund, mange navne! Fedmen fra anden, syren fra de syltede rødløg, til sødmen fra briocher, vil få ethvert champagne-hjerte til at banke.

Du får her min opskrift på Brioche au Canard til 2 personer:

2 brioche pølsebrød

300 gr berberiandebryst [svarer til 1 stk]

rødkål

karse

sennep

mayonnaise

Syltede rødløg:

2 rødløg

100 gr sukker

1 dl eddike

1 tsk flagesalt

Start med at sylte dine rødløg. Kom alle ingredienser i en gryde og varm op til sukkeret er opløst; det behøver ikke at koge. Tag gryden af varmen og kom de snittede rødløg i den lune eddike. Lad dem trække i ca. 30 min. - gerne længere.

Dernæst kan du klargøre dit andebryst - husk at ridse skindsiden. Drys med peber og steg med skindsiden nedad ved svag varme i ca. 12 min. Vend og steg kødsiden i ca. 12 min. Tag andebrystet af varmen, giv det lidt flagesalt, og lad det hvile i 10 min.

Lun dine briochebrød, smør dem med mayonnaise og sennep, og fyld dem med rødkål. Skær anden i tynde slices, fordel dem oven på rødkålen og top af med syltede rødløg og karse.

Velbekomme & salut!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk