



Mama
Brown

Månedens opskrift (2 personer – 45 min)

Burger de canard med sprød rødkålssalat



December 2022

Ingredienser

2 stk andebryst
2 brioche burgerboller
(rucola, hvis du er til det)

Sennepsmayonnaise:

1 dl mayonnaise
2 tsk dijonsennep
flagesalt/peber

Knasende rødkålssalat:

200 gr fintrevet rødkål
2 spsk olivenolie
2 spsk citronsaft
1 spsk mørk balsamico
1 spsk honning
flagesalt/peber

Lynsyltede rødløg:

2 rødløg
100 gr sukker
1 dl eddike
1 tsk flagesalt

1. Prep. Start med at sylte dine rødløg. Kom alle ingredienser i en gryde og kog op til sukkeret er opløst. Tag gryden af varmen og kom de snittede rødløg i den varme lage. Lad dem køle af - og så er de klar til brug. Rør samtidigt alle ingredienser sammen til din sennepsmayonnaise, og sæt den på køl til alt er klar til anretning.

2. Andebryst: Rids skindsiden. Drys med peber og steg med skindsiden nedad ved svag varme i ca. 12 min. Vend og steg kødsiden - også i ca. 12 min. Tag andebrystet af varmen, giv det lidt flagesalt, og lad det hvile i 10 minutter under sølvpapir.

3. Anret nu din andeburger eller "Burger de Canard", hvis du vil vinde på lidt franske gloser. Den her ret gør glad på en kold decembraften, til et godt glas bobler. Lun dine brioche burgerboller, smør begge sider med sennepsmayonnaisen og fyld underbollen med rødkål (og evt. rucola). Skær andebryst i skiver, fordel dem oven på rødkålen og top af med syltede rødløg.

Tip! Er du i godt humør, jævner du den lækre andefedt, der stadig er på panden, med 2 tsk hvedemel, 1 tsk ribsgelé, 1 dl piskefløde, en smule sovsekulør - og smager til med flagesalt/peber. Det smager herligt til andeburgeren - men er absolut ikke et must.

Se flere opskrifter på mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE