



Andesalat med orangesauce



2 personer



75 minutter



December 2024

Ingredienser:

- 2 andelår
- 2 spsk flydende honning
- 4 spsk smagsneutral olie
- 1 tsk kardemomme
- ½ tsk kanel
- ½ tsk allehånde
- 1 stk godt brød/baguette

Salat:

- 90 gr rucola
- 90 gr grøn crisp salat
- 2 appelsiner
- 10 valnødder
- 1 granatæble
- frisk koriander
- forårsløg
- salt/peber

Orangesauce:

- 4 appelsiner
- 1 stjerneanis (tørret)
- 6 spsk rørsukker
- 50 gr koldt smør

Start med at rengøre dine andelår og dup dem tørre med køkkenrulle. Bland honning og olie med de tørre krydderier, i en lille skål, og smør andelår godt ind i marinaden. Giv andelår 50 minutter i ovnen ved 170 grader varmluft.

Salat: Hak valnødder og bank granatæblet for kerner. Skær appelsinfileter (uden skind) ud af appelsinerne. Skær forårsløg i tynde slices. Skyl rucola og salat, hvis du ikke har købt det klargjort og fordel det hele i 2 dybe tallerkener.

Orangesauce: Pres saften af de 4 appelsiner, og sigt pulpen fra, ved at hælde saften gennem en si. Kog saften med rørsukker, stjerneanis – og når det er reduceret efter cirka 20 minutter, fjerner du stjerneanis og monterer saucen med koldt smør. Giv saucen 5 minutter mere på svag varme, og den er klar.

Anret: Fordel orangesauce over salaten og læg andelåret ovenpå. Drys med koriander, salt og peber - og nyd med et godt stykke brød til.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

