



Juleburger med and, sprød kål og bærkompot



2 personer



45 minutter



December 2025

Ingredienser:

- 2 stk andebryst
- 2 burgerboller (fx brioche eller buttede)
- 200 gr rød spidskål, snittet fint
- 2 spsk olivenolie
- 1 spsk hvidvinseddike
- 1 spsk flydende honning
- 1 rødt æble, hakket i tern
- 1 knivspids kanel
- Salt og peber

Bærkompot:

- 150 gr mørke bær fra frost [vælg din favorit]
- 1 tsk citronsaft
- 50 gr sukker
- Dijon-mayo:
- 1 dl mayonnaise
- 2 spsk dijonsennep [fx Maille]
- Salt/peber

Rengør andebryst og dub tør med køkkenrulle. Rids skindet og krydr med salt og peber.

Læg kødet på en kold pande med skindsiden nedad og skru op på middel varme. Steg i 12 minutter på skindsiden og 4 minutter på den anden side. Lad kødet hvile 5 minutter, og skær i tynde skiver.

Kålsalat: Riv den røde spidskål fint med rivejern, og er du ferm med kniv, så snit det fint med den i stedet. Hak æblet i fine tern og vend i spidskål med salt, peber, olivenolie, eddike, honning og kanel.

Bærkompot: Kom alt i en lille gryde og kog op. Lad det simre i 10 minutter og tag af varmen.

Anret: Rist bollerne let. Smør over- og underbolle med dijon-mayo, og fordel kålsalaten på underbollen, dernæst skiver af and - og til sidst bærkompot.

Velbekomme & skål!



Find flere opskrifter fra Mama Brown
på Instagram @mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

