



And med hoisin-glace, karamelliserede blommer og pastinakpuré



2 personer



45 minutter



September 2026

Ingredienser:

- 2 stk andebryst
- Frisk koriander
- Forårsløg
- Sesamfrø, hvide
- Salt/peber

Hoisin glace:

- 2 spsk hoisinsauce
- 1 spsk lys soja
- 1 spsk honning
- 1 tsk riseddike
- 1 tsk friskrevet ingefær
- 1 lille fed hvidløg, revet
- ½ tsk sesamolie

Karamelliserede blommer:

- 4 modne, faste blommer
- 20 g smør
- 1 tsk brun farin
- ½ tsk kinesisk five spice krydderi

Pastinak puré:

- 250 gr pastinakker (evt. selleri)
- ¾ dl piskefløde
- 20 g smør

Sådan gør du:

Andebryst: Rengør andebrystet og dup det tørt 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 12 minutter på skindsiden og 4 minutter på den anden side. Lad hvile i 5 minutter og pensl med hoisin-glace lige inden udskæring.

Blommer: Halvér blommerne og fjern stenen. Drys med brun farin og five spice. Steg dem kort på en varm pande med smør, til de begynder at karamellisere, men stadig har lidt bid.

Hoisin-glace: Rør alle ingredienser sammen i en lille gryde og varm forsigtigt igennem, til glacen er blank og let sirupsagtig.

Pastinakpuré: Skræl pastinakkerne (eller brug selleri) og skær dem i mindre stykker. Kom dem i en lille gryde med fløden og tilsæt eventuelt lidt vand, så væsken næsten dækker. Lad simre ved lav varme i 20–25 minutter, til de er helt møre. Hæld det meste af væsken fra, men gem 1 dl. Blend pastinakkerne med smør og tilsæt kogevæsken lidt ad gangen, til puréen er helt glat og cremet. Smag til med salt, hvid peber og eventuelt citronsaft.

Anret: Fordel puréen nederst, læg den skiveskårne and og de karamelliserede blommer ovenpå, og top med forårsløg, sesam og frisk koriander.

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

