

OPSKRIFT: ANDEBRYST MED FIGENSAUCE



ANDEBRYST MED FIGNER

Skær evt. sener af andebrystet og snit overfladen af skindet. Steg brystet gylden på en pande med lidt olie, start med skindsiden nedad.

Tilsæt salt og peber og steg færdig i ca. 12-15 min i ovn på 200 gr.

Gem stegepanden med andefedt. Kom sukker på panden med fedtet fra andebrystet. Under omrøring suger det sukkeret til sig og laver en karamel. Kom de halverede figner på og lad det simre kort på mellemvarme. Når de er vendt godt i karamellen tages de fra. Når andebrystet er taget ud af ovnen, lægges de karamelliserede figner op i fadet.

På panden med karamel hældes nu balsamico over under omrøring, derefter øl. Under omrøring på den varme pande, reduceres væsken og karamellen opløses.

Rør figenmarmelade ud i saucen, tilsæt smør og rør godt.

Skær ydersiden af knoldsellerien, og skær det derefter i meget fine tern.

Skær skrællen af 1 citron og snit det meget fint.

Steg broccoli i små buketter af på en pande, tilsæt smør og citron skal.

Anret broccolien kom et halvt andebryst ved. Pynt med de halve figener, hæld saucen rundt om. Pynt med de små selleri tern og radisespirer eller andet grønt.

INGREDIENSER

1 Andebryst olie til stegning
2 figner
50 gr. sukker
2 dl India Pale Ale
1/2 dl Balsamico
2 spsk. figenmarmelade
50 gr. smør
200 gr. broccoli
50 gr. smør
Skræl fra en økologisk citron
100 gr. knoldselleri
Radise spirer eller andet pynte grønt

LISELUND INDIA PALE ALE

En bitter, frisk og velafbalanceret India Pale Ale, der med aroma af solbær og passionsfrugt giver en dejlig smagsoplevelse.

Special god til krydrede retter, og det asiatiske køkken.

Alc.5,2% vol.
Overgæret
2 malttyper

