

## OPSKRIFT: ANDEBRYST MED JULEØLS-SAUCE OG RATATOUILLE-TÅRN



### ANDEBRYST MED JULEØLS-SAUCE OG RATATOUILLE-TÅRN

Dræn saften fra de hakkede dåsetomater og kom dem i bunden af et ildfast fad eller 2 små fade. Kom lidt frisk timian på. Skræl hvidløg og hak dem fint. Drys over tomaterne.

Skær auberginen og squashen i tynde skiver, gør ligeledes det samme med tomaterne. Skær peberfrugten ud i brede skiver. Læg dem skiftevis i lag i hånden og læg dem pænt i rækker ovenpå de hakkede tomater. Drys med salt og peber og hæld en lille smule øl over, ca. 1 spsk. pr. fad.

Bag ratatouillen mør i oven på 200 gr. i ca. 35- 40 min. Snit andebrysterne i skindet og steg dem gyldne på skindsiden, på en varm pande. Steg dem færdige i ovnen i ca. 15-20 min. Hæld afkoget fra fadet i ølsaucen, når andebrysterne er færdige. Skær jordskokkerne i mundrette stykker og steg dem møre på panden i andefedt. Tilsæt 1 tsk. honning og 1 spsk. balsamico, samt 1 dl. øl og lad det simre.

Kog øllet ned (ca. 2,5 dl) i en lille gryde. Når øllet er reduceret til ca. halvdelen, tilsættes hønsefond eller bouillon og lidt honning. Lad det simre videre. Når andeafkoget er tilsat, kommes ca. 50 gr. smør i og saucen blendes op med en stavblender.

Skræl scalotteløgene og snit dem i fine ringe. Kom dem på panden til jordskokkerne.

Anret andebrysterne i skiver ovenpå jordskokkerne med ølsaucen henover. Pynt med frisk timian og server ratatouillen ved siden af.

### INGREDIENSER

- 2 andebryster
- 2 juleøl
- 1 ds. hakkede tomater
- 1 aubergine
- 1- 2 røde peberfrugter
- 1 squash
- 2-3 store tomater
- 1 bundt frisk timian
- 1 honning
- 2 fed hvidløg
- 200 gr. jordskokker
- 2 scalotteløg
- 2 dl hønsefond
- 50 gr. smør
- Lidt salt og peber

### JYDELEJETS JULEBRYG

En skøn mørk og sødmefyldt julebryg, med dejlig aroma og smag af julens varme krydderier. Kanel, anis og kardemomme møder dine smagsløg i en skøn forening.

Special god til jules lækre retter, eller bare fordi man har lyst.

Alc. 6,0 % vol.  
Overgæret

