



Stegevejledning Moulard-and

2 til 3 døgn før tilberedning

- Anden tøes op i køleskab.

Om morgenen på tilberedningsdagen

- Om morgenen tages anden ud af posen og lægges i en bradepande.
- Anden gnides godt med groft salt udvendig og indvendig og fyldes herefter med æbler og svesker.
- Anden tempereres herefter på køkkenbordet indtil den skal i ovnen.

5 - 6 timer før servering

- Ovn forvarmes og der kommes lidt vand i bradepanden, ca. 3-4 dl.
- Anden steges ved svag varme, 100 - 125 gr. ved almindelig ovn (ikke varmluft) i 5 - 6 timer.
- Undervejs dypes anden med væsken i bradepanden med en ske.

Før servering

- Anden er gennemstegt, når låret nemt slipper skroget, når der "vrikkes" i det.
- Når anden er færdigstegt skæres den ud i pæne stykker, og stegevæsken sies fra i en gryde.
- Andestykkerne lægges ud i en bradepande, dækkes med aluminiumsfolie og holdes varm.
- Stegevæsken sættes til hurtig afkøling således at det meste andefedt kan skummes fra. Dette andefedt kan herefter pensles på andestykkerne for at gøre skindet lækker og sprødt.
- Det resterende fra stegevæsken laves til sovs.
- Lige inden servering grilles andestykkerne i bradepanden i ovnen.

Velbekomme!

