

Flamberet andebryst med brombær, æbler og bønner



Ingredienser (2 pers):

2 stk. andebryst

2 tsk smør

2-3 æbler

2 tynde gulerødder

6-8 stk. grønne bønner

150g Rokkedysse brombær

1 dl cognac

1 håndfuld svampe

Fremgangsmåde:

Rids skindet på andebrysterne og steg dem gyldne i 1 tsk. smør på en stor pande. Skær gulerødderne i skraver og æblerne i kvarte og lad så dem brune med på panden.

Krydder med salt og peber, kom svampene på og flamber med cognacen. Vend derefter den sidste tsk. smør i retten, drys bærrerne over panden og lad dem kort få varmen.

Server feks. med en skefuld flødebagte kartofler.