

Rokkedysse frilandsand



En and fra Rokkedysse er ikke en helt almindelig and! Den har nemlig levet et dejligt langt liv, omgivet af grønt græs og frisk luft. Dette gør at kødet bliver mere smagfuldt og mørkere. Fibrene i musklerne på anden er også længere end normalt, da ænderne har fået lov til at kunne bevæge sig meget. Derfor er det vigtigt når anden tilberedes, at den får den tid den skal have, for at blive dejligt mør.

Ingredienser:

- 1 stk. Frilandsand.
- 3 syrlige æbler
- 2 løg
- 1 pose svesker

Optøning:

En hovedregel er; jo langsommere optøning, des bedre resultat. Optø anden i køleskabet, dette vil normalt tage to døgn. Anden bør ligge på køkkenbordet et par timer inden tilberedning, så den får stuetemperatur inden tilberedning.

Tilberedning:

Anden renses grundigt for rester af fjer og blod. Bemærk at der inde i anden ligger indmad, der kan bruges til sovsen. Hals (uden skind) og vingespidsen hugges af og kan ligeledes gemmes til sovsen. Hele anden gnides grundigt ind i salt og peber, både indvendig og udvendig. Anden fyldes derefter med groft skårede æbler, løg og svesker, og lukkes så godt som muligt med kødnåle.

Ovnen forvarmes til 140 grader. Anden skal nu have 40 min pr 1/2 kg, en 3 kg and, skal derfor have 4 timer. Steger man en enkelt and, skal ovnen være på almindelig varme. Steger man flere bruger man varmluft.

Anden ligger i en bradepande med lidt vand. Der skal ca. være 3-4 cm væde i bunden af bradepanden hele tiden. Anden ligger med ryggen opad den første halvdel af stegetiden og vendes så brystet er opad den sidste halvdel.

For sprødt skind kan man den sidste time af stegetiden, overøse skindet med det kogende fedt fra bunden af bradepanden. Man kan også strø ekstra salt på undervejs, da salt udtørre skindet.

Anden er færdig når lårene begynder at slippe fra kroppen ved let træk og der kommer klar væske fra det tykkeste sted på låret, hvis man prikker til den.

God jul og god fornøjelse

