

Stegt andebryst ^m/brunede kartofler

til 4 personer

<p>Stegt andebryst Andebryst.....2 stk Smør.....100 g</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Rids skindet i tern og gnid det med salt og peber.2. Brun andebrystet på en pande med skindsiden nedad først, indtil der er smeltet noget fedtstof af.3. Færdigsteg ved svag varme.4. Vend kødet ofte. Steg i alt 12-16 minutter.5. Lad kødet hvile under alufolie 15-20 minutter.6. Skær kødet i tynde skiver.
<p>Brunede kartofler Kartofler i glas.....500 g Sukker.....3 spsk Smør.....10 g</p>	<ol style="list-style-type: none">7. Kom sukkeret på en kold pande og smelt det ved middelstærk varme, til det er lysebrunt.8. Tilsæt smørret.9. Hæld kartoflerne på panden og vend dem, til de er brune over det hele.
<p>Opbagt sovs Smør.....15 g Mel.....2 spsk Bouillon.....4 dl Salt, peber og evt. kulør</p>	<ol style="list-style-type: none">10. Smelt smørret i en gryde.11. Tilsæt melet og pisk, til det er opsuget i smørret og opbagingen har taget lidt farve.12. Tilsæt bouillon 1/3 ad gangen – pisk konstant.13. Kog sovsen igennem i ca. 5 minutter.14. Smag til med salt og peber, og juster evt. farven med lidt kulør. Brug evt. lidt af stegfedtet efter andebrystet.

<p>Stegt andebryst</p> <p>Andebryst.....2 stk Smør.....100 g</p>	<p>12 stk 2 pk</p>
<p>Brunede kartofler</p> <p>Kartofler i glas.....500 g Sukker.....3 spsk Smør.....10 g</p>	<p>3 kg</p>
<p>Opbagt sovs</p> <p>Smør.....15 g Mel.....2 spsk Bouillon.....4 dl Salt, peber og evt. kulør</p>	