

Andesauce til juleaften



Andefond

Indmad og vinger fra anden, gerne yderligere ande-, og eller kyllingekød

Persillerod

Gulerødder

Kartofler

Løg

10 peberkorn

4-6 laurbærblade

Indmad, vinger og gerne yderligere ande-, og eller kyllingekød, kommes i en bradepande og steges i ovnen i en ½ time på 200 °. Væden hældes fra og kommes i en gryde. Der steges yderligere en ½ time. Til sidst kommes lidt vand i bradepanden for at løsne kødet, og det hele kommes i gryden.

Kom grøntsager, samme mængde som kød, i bradepanden og lad det stege 1 time i ovnen. Herefter kommes grøntsagerne i gryden til det stegte kød sammen med peber og laurbærblade. Hæld vand i gryden til kød og grøntsager er dækket og lad det småsimre i 2-4 timer. Jo længere jo bedre. Det tager ikke skade af at stå natten over og simre, men så skal det næsten ikke koge.

Si fonden og skil fedtet fra. Enten med en ske, en fedskiller eller ved at køle fonden ned til dagen efter, for så at fjerne fedtet fra den stivnede fond.

Fonden skal nu koges ind til et sted imellem det halve eller mindre, du er nødt til at smage på det, for at konstatere om saucen er stærk nok. Det kræver lidt øvelse, for der er jo ingen salt i fonden, som der vil være i saucen. Den vil smage meget kraftigere når der er salt i.

Se også video: http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=VSUY4sLO2ek

Andesovsen *)

3 spsk mel

2-3 spsk andefedt, nok til at dække melet.

Mel og fedt skal i gryden først og stege ved mellem varme, indtil melet ikke smager rådt mere, under 5 minutter. Melet skal ikke tage alt for meget farve.

Dernæst hældes fonden i under omrøring, og så tilsættes:

Andefond, den som regel kraftig nok. Brug eventuelt yderligere 1 eller 2 kyllingetern.

½ dl rødvin

1 dl fløde

Tilsæt op til 1 dl andefedt, til at smage til med

Eventuelt salt

Peber

Eventuelt kulør

Det koges ned indtil det smager godt. Hvis det smager af lidt mel man du ikke fået ristet melet nok. Så skal den bare koge lidt mere.

Hvis du rister melet til en gylden farve skal det også koge længere, og jo mere rødvin der er i, jo længere skal det koge, for ellers samler smagen sig ikke. Nogen gange skal det koges i op til en 1 time før det samler sig. Det kan smage rigtig slemt til at begynde med, men det skal nok komme til sidst.

Smag til med noget mere andefedt til sidst. Det hjælper på konsistens og smag. Men ikke så meget at det skiller.

Noter

*) Sovsen kan sagtens laves 1-2 dage før og så genopvarmes. Det bliver den ikke ringere af.

At bruge tern og kulør er ikke ud af kokkens grundbog, men her må den kulinariske korrekthed vige for traditionerne, og juleaftenens nødvendighed. For når man steger sin and og flæskesteg, får man sjældent smag nok ud af afkoget til en god sovs.

Hvis du bruger andefond kogt på ben, så kan du koge den ind til det halve eller en trediedel i stedet for at bruge tern.

Kilde: Kvalimad.dk

15.01.2013

Se også video: http://www.youtube.com/watch?v=9NI1-wTul14&feature=player_embedded