

Confit af Andelår

Vareforbrug: 5 kuverter

5 stk. andelår á 0,3 kg.

1 fed hvidløg

2 stilke timian

0,2 kg. Andefedt

salt

0,02 kg. Peberkorn

1 l. hvidvin

Fremstilling:

Andelår deles i over-og underlår og saltes i et døgn, de brunes på en pande og de kommer i en bradepande med snittede hvidløg, timian og andefedt.

Der tilsættes peberkorn og vand.

Det kommes i ovnen ved 160 c. i 1 1/2 time.

Andelårene kan serveres varme med en æblekompot på julebuffetén.

Glædelig Jul
Café Glad
Marianne Kofod Hansen