

STEGETIPS AND



Perfekt stegt Landand 3200 gr. af racen Peking (4-5 pers)

- Tø anden op over 2-3 dage i køleskab.
- Rens herefter anden for eventuelle fjer, skyld og rens den indvendig (der er indlagt indmad i pose)
- Salt og eventuelt friskkværnet peber gnides både udvendigt og udvendigt. Fyld den herefter med æbler og svesker. Luk med kødnål eller en træpind.
- Steg and og indmad ved 120° i 6 timer. Eventuelt dagen før (så er den også nem at skære ud', når den er blevet kold nok) Du få nemt 8 flotte stykker.
- Hvis and er stegt dagen før. Brug andefedt, du har skummet fra skyen, til at smøre skindet på de udskårne stykker. Drys let med ekstra salt. Varm stykkerne i ovn ved 200° til de er sprøde.
- Skroget kan skæres/hakkes i mindre stykker. Tilsæt en ½ til 1 liter vand. Nu kan du koge videre sammen med kraften, du fik under stegningen.
- Lad fonden reducere til ca. 1/3. Nu sier du. Tilsæt eventuelt ekstra andefond og fløde. Velbekomme 😊

Bonus info:

Pekingand er en ret fra Beijing, der er blevet tilberedt siden kejsertiden. Det er der dog ikke tale om her, men derimod en race også kendt som Landand. Kødet er kendetegnet ved dets tynde, sprøde skind, fine fedtlag og fantastiske kød fylde.