

STEGETIPS CONFITEREDE ANDELÅR



NEMME OG LÆKRE CONFITEREDE ANDELÅR PÅ INGEN TID

- Tag de optøet andelår (stadig i posen) og kom dem i en gryde med koldt vand.
- Sæt nu gryden i kog. Lige før vandet koger sætter du uret på 10 min. Skru ned så du ikke bulderkoger dem. (ca. 90°)
- Sluk nu for vandet efter de 10 min og lad dem blive i vandet. Imens sætter du ovnen på 220° med grill.
- Andelårerne tages ud af posen (vær forsigtig, de er meget møre) og de lægges på bagepapir på en bageplade.
- Drys lårene med lidt salt på skindet, og steg dem til skindet er gyldent og sprødt.
- Gem skyen til sovs. Fedtet kan med fordel bruges til at stege kartofler i. Hvis der imod forventning er lidt and i overskud, så kan det bruges til Andeconfit.
- VELBEKOMME 😊