



## HØVEDRET

### *Andebryststeg med ovnstegt rødkål og baconkartofler.*

#### Ingredienser:

Antal personer: 4

- Ca. 1,0 kg. Andebryststeg
- 1 stk. Appelsin stor evt. 2 små
- 100 gr. Svesker
- 2 tsk. Timian tørret
- 4 stk. Løg i både
- 2 spsk. Balsamikoeddike
- 1,5 dl. Fløde 38 %
- 100 gr. Smør
- 1 kg. Kartoffler (mellemstore)
- 1 pk. Bacon
- 3-400 gr. Rødkål
- 1 tsk. Herpes de provence tørret
- 1 spsk. Akaciehonning
- 5 dl. Bouillon
- 100 gr. Revet ost
- 2 tsk. Basilikum (tørret)
- salt, peber og kulør

**Fremgangsmåde:** Skær rødkålen i fine strimler, appelsin pilles og skæres i 1 cm. skiver, som derefter skæres i ¼ stk. (sten fjernes), læg kål, appelsinstykker, løgbåde, svesker i en bradepande, bland med eddike timian, bouillon, salt og friskkværnet peber, kom nogle smørklatter på. Bages i ovnen sammen med andestegen til det er mørt. Rør i det et par gange undervejs.

Anden ridses i sildebensmønster (ca. 2 cm. brede), skær helt igennem skindet uden at skære ned i kødet, Gnid salt i »sårene« og læg stegen på en kold pande, med skindsiden nedad, steg på panden til skindet ta'r farve. (Så smelter der mere fedt af). Læg så stegen, med skindsiden opad, i et ildfast fad, krydr med lidt peber og herpes de provence og sæt i ovnen igen ved 200° i ca. 1 time. Er skindet ikke sprødt, skru op til 225 °, tag stegen ud fordel honningen og sæt den ind igen i nogle minutter. Tag stegen ud og tildæk den med folie i 15 min. inden udskæring, væden fra fadet skummes for evt. fedt og resten bruges i saucen.

**Baconkartofler:** Vask kartoflerne og kog dem næsten møre, køl dem lidt af og halver dem på langs, skrab lidt af indmaden ud med en teske, bland ost og basilikum, fyld det i hulrummet, læg kartoflerne sammen og svøb et stykke bacon om, »lås« med en tandstik. Steg kartoflerne på en pande til bacon'en er pænt brunt og sprødt.

**Sauce:** Hæld væden fra bradepanden (og stegen) i en lille gryde, rør halvdelen af fløden med en spsk. mel. Hæld den anden halvdel af fløden i gryden og bring det i kog, tilsæt derpå jævningen, kog igennem, smag til med salt og peber, giv sovsen lidt kulør.

**Servering:** Hold rødkålen og kartofler varme, skær anden i tynde, skrå skiver (begynd i den tynde ende). Anret andeskiver og kartofler pænt på et stegefad, kål og sauce i skåle.