

Anderilette af økoand fra Rønhøjgaard

Tid i alt: 15-30 min.

Antal personer: ca. 6 pers.

For at undgå madspild laver vi gerne anderilette af rester fra andestegen fra Mortens aften eller juleaften.

Det er meget nemt at lave og kan holde sig i køleskabet i op til 1 måned.

Vi spiser gerne anderilette på ristet rugbrød, hvor tilbehøret er syltede drueagurker og sennep.

Ingredienser:

ca. 350 g. stegt andekød

1 dl andefedt

Salt

Peber

Evt. persille eller frisk timian

Fremgangsmåde:

Trevl kødet med et par gaffler og hak derefter kødet med en skarp kniv.

Kom kødet i en skål, tilsæt andefedt lidt ad gangen og rør det godt sammen indtil det har en passende konsistens.

Tilsæt salt og peber og evt. hakket persille eller frisk timian.

Kom rilletten over i små forme og pres kødet godt sammen.

Læg et tyndt lag fedt på toppen, men sørg for at det dækker al kødet.