

Langtidsstegt økoand fra Rønhøjgaard

Tid i alt: ca. 5 timer

Arbejdstid: ca. 1 time

Antal personer: ca. 5-6 pers.

Ingredienser:

1 and fra Rønhøjgaard på ca. 3,5 kg.

Fyld til anden:

1 håndfuld svesker

1 øko appelsin

2 æbler

5-6 kviste timian

1 spsk. salt

Peber

Ingredienser til bradepanden:

Indmaden fra anden

3 gulerødder

3 rødløg

5 stængler bladselleri

1 flækket vaniljestang

5 dl. appelsinjuice (evt. friskpresset)

1 liter vand

Tip:

Du kan stege anden dagen før. Når den er kølet af, parteres den og lægges i et ovnfast fad, hvorefter der pensles med andefedt.

Inden servering opvarmes anden i ovnen i ca. 30 min. ved 175 grader.

Fremgangsmåde:

Det tager ca. 2 døgn at tø anden op i køleskabet.

Tag anden ud 1 time før tilberedningen.

Rens, soigner og tør anden med køkkenrulle.

Gnid omhyggeligt anden indvendigt og udvendigt med salt og peber.

Skræl og skær appelsin og æbler i grove tern. Kom dem i en skål og vend dem med svesker og timian. Fyld anden med blandingen og luk den derefter med kødnåle eller sy med bomuldssnor.

Gør grøntsagerne i stand og skær dem i grove stykker. Læg indmaden fra anden, gulerødder, rødløg, bladselleri og en flækket vaniljestang i en bradepande.

Læg anden med brystet opad på risten over bradepanden og hæld appelsinsaft og 1 liter vand over anden, så det løber ned i bradepanden.

Sæt anden i en kold ovn ved 125 grader uden varmluft. Steg anden i ca. 4 timer. Hver time dryppes anden med appelsinsaft og sky fra bradepanden.

Når temperaturen på anden er 65 grader, så hæves temperaturen i ovnen til 225 grader. Anden steges videre i ca. 20 min. eller til temperaturen på anden er ca. 75 grader. Stik en kødnål i anden. Løber der klar saft ud, er anden færdig. God appetit!