

ANDECONFIT

til f.eks. julens salater



INGREDIENSER

4 stk. andelår
1 håndfuld salt
4 laurbærblade
½ bdt. timian
Friskkværnet sort peber
1 liter gåse- eller andefedt

FREMGANGSMÅDE

4 kuverter

Andelårene gnides med alle krydderierne og sættes på køl natten over. De kommes i en stegesko eller ildfast fad med låg eller dækkes med staniol.

Hæld fedtet over og confiter i ovnen ved 160°C i ca. 3 timer. Når lårene er confiterede, kan de afkøles og steges sprøde på en pande på et senere tidspunkt. De plukkes, mens de stadig er lune, og bruges i salat eller konserveres i glas med fedtet hældt over.

Konserverer man dem, skal man være meget påpasselig med at have helt rene hænder under plukningen og sørge for, at fedtet er kogende, når det hældes på.