



# ANDESTEG MED ÆBLER OG SVESKER

## Ingredienser

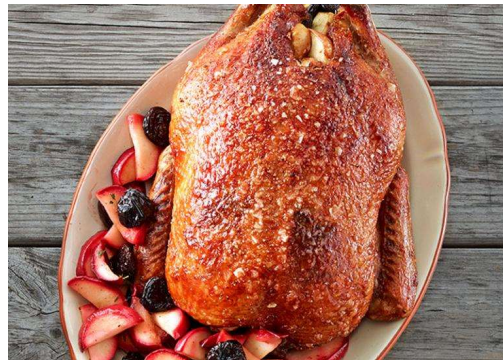
1 hel and 2kg  
1 spsk. salt  
1 tsk. sort peber

## Fyld:

3 æbler skåret i både  
200 g svesker uden sten

## Stegte æbler med svesker:

25 g smør  
450 g æbler skåret i både  
200 g svesker uden sten  
4 stilke frisk timian  
2 spsk. honning  
1 spsk. æbleeddike  
Salt og kværnet sort peber



## Fremgangsmåde

1. Forvarm ovnen til 175 grader C°.
2. Skyl anden både udvendigt og indvendigt, tør med køkkenrulle.
3. Gnid anden grundigt udvendigt og indvendigt med salt og kværnet peber. Fyld anden med æblebåde og svesker og bind den sammen med stegesnor.
4. Læg anden med brystet nedad på en ovnrister. Placer risten med anden oven på en bradepande. Sættes midt i ovnen og steges med brystet nedad i 1,5 time. Vend anden og steg videre i 1 time. Stik en kødnål ind ved overlåret og check om kødsaften er klar. Lad anden hvile i 20 min. inden udskæring.
5. Imens laves æblerne. Smelt smørret på en stor pande og lad det bruse af. Tilsæt æbler, svesker og timian og lad det stege ved jævn varme i ca. 15 min. til æblerne er møre. Smag til med honning, æbleeddike samt salt og peber.
6. Parter anden i lår, overlår, vinger og bryst. Skær herefter brystet i skiver. Ved servering kommes stykkerne i et ovnfast fad og grilles i ca. 5 min. midt i ovnen for sprødt skind. Drys med ekstra salt.

Tip: Tilsæt evt. 10 dl vand til bradepanden, så du har sky til andesaucen.



## BRUNEDE KARTOFLER

4 personer

Forberedelsestid: 1 time

### Ingredienser

1 kg perlekartofler

1 dl sukker

25 g smør

lidt andefedt (kan undlades)



### Fremgangsmåde

1. Ta kartoflerne ud fra glasset og lad væsken dryppe.
2. Fordel sukkeret i et jævnt lag på en kold pande.
3. Lad sukkeret smelte helt uden at du rør i det - hvis du gør det alligevel kommer der klumper.
4. Når sukkeret er smeltet tilsættes smørret. Skru panden op på kraftig varme og hæld kartoflerne på panden.
5. Ta ud kartoflerne fra glasset. Brun kartoflerne ved medium til kraftig varme i cirka 5-6 minutter. Vend forsigtigt rundt i dem indimellem. Hvis du har lidt andefedt stående så tilsæt lidt af det til kartoflerne.
6. Når sukkeret er fordelt jævnt på kartoflerne og de har et glat udseende er de færdige.