

Grydestegt Gråand med Waldorf Salat



Hansens opskrifter

Waldorf salat.

Mængde/antal pers: 4 pers.

Ingredienser:

- 2 dl creme fraiche 18%
- 2 spsk. mayonnaise (hjemmerørt se andet sted)
- 1 spsk sukker
- 1/4 tsk groft salt
- 4 stilke bladselleri (ca. 275 g)
- 300 g grønne vindruer
- 2 æbler, fx granny smith (ca. 300 g)
- 50 g valnødder

Fremgangsmåde:

Bland mayonnaise og creme fraiche, smag til med sukker og salt.

Rens bladselleristilkene og skær dem på tværs i tynde strimler.

Halver vindruerne og fjern kernerne.

Skær æblerne i tern.

Tag lidt valnødder fra til pynt. Hak resten groft.

Bland fyldet i dressingen.

Lad salaten stå koldt i mindst ½ time.

Grydestegt gråand.

Mængde/antal pers: 4 pers.

Ingredienser:

- 2 Gråænder
- 1 Løg
- 3 Gulerødder
- 1 Porre
- ½ l Bouillon
- Salt/Pebber
- 2½ l Piskefløde
- 2 sk. Franskrød uden skorpe
- 25 g valnødder
- 100 g Carl Johan svampe (10 g tørrede)
- 250 g hakket krondyr kød.
- 150 g bacon.



Fremgangsmåde:

Ænderne renses og skylles og gnides med salt.

Franskrød udblødes med lidt af fløden, valnødder og Carl Johan svampe hakkes. Bacon uden svær og bruskskæres i tern og svitses let.

Det hakkede krondyrkød, franskrød, ristede bacontern, valnødder og svampe salt og peber røres sammen.

Farsen fyldes i ænderne:

De brunes på en hed pande med lidt olie, tages af, hvorpå urterne brunes godt i olien. Urter, fond og ænder lægges i gryde og krydres, hvorefter det steges i ca. 2 timer under låg.

Ænderne tages op og lægges i et klæde.

Piskefløde tilsættes fonden, og den reduceres til det halve.

Urterne tages af og fonden jævnes og kan evt. smages til med lidt portvin.

Hasselbagte kartofler.

8 Kartofler, skrællede vægt 1,2 kg.

Salt

2 spsk. Olivenolie

2 tsk. salt

Kartoflerne skrælles og snittes. Snittene skal ligge med ca. ½ cm. afstand. Snittene skal gå næsten gennem kartofflen.

Kartoflerne pensles med olie og skal være godt dækkede på alle sider. Drysses med groft salt
Oven skal være forvarmet til 200 g. C. Kartoflerne skal stege i 40 minutter eller til de er meget gyldne.

