



Kødplatten Anderilette

Hver opskrift svarer til 10 stykker smørrebrød

INGREDIENSER:

4 stk andelår
3 spsk salt
2 spsk sukker
6 stk rosmarin kviste
6 stk laurbærblade
10 stk sorte peber
15 stk enebær
1 stk løg
2 fed hvidløg
6-7dl andefedt (kan erstattes af andet fedtstof)

Paradiso grovkornet sennep
Paradiso kapersbær
Frisk timian

TILBEREDNING:

Dag 1: Andelår vendes med salt, sukker samt halvdelen af laurbær og rosmarin. Knus peberkorn og enebær let og kom ved. Tildæk og lad kødet trække på køl til næste dag.

Dag 2: Dup overskydende salt og sukker af. Kom andelårene i en gryde sammen med de resterende laurbær og rosmarin. Kom halve løg og hvidløg ved. Top med andefedt. Sæt gryden (eller gastronombakke) i ovnen ved 110-120°C og lad det confitere i ca. 4 timer.

Pluk kødet fra andelårene. Hak de confiterede løg og hvidløg. Rør det hele sammen med ca. 1 dl varmt andefedt til fin ensartet konsistens. Smag riletten til med salt og peber, hvorefter den kommes på glas og afkøles.

Anret riletten på letristet rugbrød. Top med grovkornet sennep, kapersbær og en smule timian.

