



Sandwich med confiteret and og friterede jordskokker

Opskriften på Sandwich med confiteret and og friterede jordskokker er venligst udlånt af Mads Schytte (Tidl. Gastronom - nu [Mad & Monopolet](https://madogmonopolet.dk/)).

Opskrift af: Mads Schytte (Mad & Monopolet)

Tilberedningstid: Samlet tid: 2 timer og 30 min.
Antal personer: 2

Ingredienser

Confiteret and

- 4-6 andelår (du skal kun bruge 2 til opskriften)
[Køb Confit de Canard lige her](#)



- 5 stk. laurbærblade
- 2 fed hvidløg
- 1 kvist timian
- 300-400 gram andefedt
- Salt og friskkværnet peber

Friterede jordskokker

- 1 stk. jordskokke
- 2 dl neutral olie
- Salt

Syltede løg



Til denne ret anbefaler vi



Confit de Canard 1350 g/760 g

Euro Poultry A/S

Danmark

Varenr. 73794





- 1 stk. rødløg
- 3-4 spsk. balsamico

Sennepsmayonnaise:

- 3 spsk. mayonnaise
- 1 spsk. dijonsennep

Sandwich:

- 1 sk. stenovnsbaguette fra "il fornaio" eller lign.
- En stor håndfuld rucola
- 8 skiver økologisk Gouda ost eller lignende - bare det kan smelte
- Confitereret and
- 4 spsk. sennepsmayonnaise
- 1 lille omgang balsmicosyltede løg
- 1 håndfuld fritererede jordskokker

Fremgangsmåde

Opskriften er venligst udlånt af Mad & Monopolet. Mad & Monopolet er stiftet af den tidligere "Gastromand" Mads Schytte.

[Se Mad & Monopolets detaljerede opskrift på sandwich med confiteret and og friterede jordskokker her.](#)

Confiteret and

1. Knus laurbærbladene og hvidløgene let og riv bladene af timiankvistene.
2. Læg andelårene ned i lufttætte bokse og fordel krydderierne over dem.
3. Giv dem lidt salt og peber.
4. Lad dem trække natten over på køl.
5. Smelt fedtet langsomt i en gryde i passende størrelse.
Der skal være plads til alle lårene, og det skal være sådan, at fedtet dækker.
Ofte kan det give mening at bruge en gryde med høje sider, så alt pladsen udnyttes.
6. Når fedtet er lige under kogepunktet, lægger du andelårene i.
Hold øje med dem for de skal nemlig ikke koge, de skal ligge på ca. 90 grader.
Der må godt komme en lille boble engang imellem, det er okay.
7. Efter ca. 1½ time burde kødet være smeltende mørt.



8. Tag lårene af varmen og tag dem fra du skal bruge til retten - resten kan du sætte på køl i fedtet.
De confiterede lår holder sig i ca. 80 dage i køleskabet. Når du skal bruge dem, så fisker du dem op og steger dem langsomt på panden i andefedt eller i ovnen i 10 min. ved 180 grader.
9. Til opskriften her skal du bruge 2 stk., som du steger på panden.

Friterede jordskokker

1. Varm olien op til ca. 160 grader.
2. Imens renser du jordskokken.
3. Snit den helt fint.
4. Tag et stykke af den snittede jordskokke og dyp i olien, hvis det syder omkring den, så er olien varm.
5. Fritér dem nu i ca. 1 min. De skal blot tage farve og blive sprøde.
6. Læg dem til side og salt dem inden de skal bruges.

Syltede løg

1. Snit løget fint (gerne på et mandolinjern)
2. Tilsæt balsamico og stil det på køl til det skal bruges.

Sennepsmayonnaise

1. Mayonnaise og sennep røres sammen i en skål.
2. Sæt det til side indtil det skal bruges.

Sandwich

1. Start med et godt lag sennepsmayonnaise.
2. Tilføj rucola, confiteret and og ost.
3. Smelt evt. osten med en gasbrænder.
4. Tilsæt så løg og friterede jordskokker.
5. Luk sandwichen og del den i to.
6. Sæt evt. en spisepind af træ i for at holde den sammen.