



Marokkansk and med abrikoser

Marokkansk and med abrikoser serveres gerne med en vin med god frugtsødme og fylde.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 3½ timer

Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 and, 2600-3000 gr.
- 1 spsk. Ras el Hanout (marokkansk krydderiblanding)
- 1 spsk. groft salt
- 200 g tørrede abrikoser
- 200 g perleløg eller forårsløg
- 2 dl æblemost
- 2 dl hønsefond
- 50 g hakkede, ristede mandler
- 2 spsk. grofthakket koriander



Til denne ret anbefaler vi



Pinot Gris Tradition

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1524436



Riesling Spätlese

Weingut Robert Weil

Rheingau, Tyskland

Varenr. 4259336



Fremgangsmåde

Anden soigner og tørres. Bland krydderiblanding og salt. Gnid anden grundigt med blandingen og læg den i en bradepande. Steg anden i ovnen ved 170 grader i ca. 3 timer. Hold øje med den undervejs og dæmp evt. temperaturen, hvis den bliver for mørk. Hæld en dl vand over anden ca. hver ½ time. Når anden er færdig og let afkølet, skæres den ud i passende stykker til servering.

I en sauterpande eller gryde ristes perleløg i lidt olie, de tørrede abrikoser kommes ved, og æblemosten hældes på. Kog et par minutter, til mosten er næsten væk, og hæld så hønsefonden ved og kog yderligere et par minutter. Tag panden af varmen og læg låg på. Lad den trække ½ time. Smag til med lidt salt og peber og evt. lidt mere æblemost.

Anretning: Løg og abrikoser lægges i bunden af et ovnfast fad og andestykkerne lægges ovenpå. Varm den i ovnen i ca. 10 min. ved 200 grader. Inden servering drysses med mandler og koriander. Serveres med små smørstuede kartofler og godt brød.