



Andesynte til julebordet

Opskrift på andesynte til julebordet er en klassisk sylte. Nydes gerne med et godt glas hvidvin, fx på Chardonnay-druen.

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: 3 dage

Antal personer: 6

Ingredienser

- 2 kg berberi-andelår
- 200 g groft salt
- 50 g sukker
- Friskkværnet peber
- 1 løg
- 2-3 fed hvidløg
- 1 porre
- 1 gulerod
- 1 persillerod
- 4-5 laurbærblade
- Et par stilke timian
- 8 blade husblas



Til denne ret anbefaler vi



Murphy-Goode Chardonnay

Murphy-Goode Winery

Californien, USA

Varenr. 6445236



**Château Arrogant Frog
Chardonnay**

The Humble Winemaker

Languedoc, Frankrig

Varenr. 1489236



Murphy-Goode Chardonnay

Murphy-Goode Winery

Californien, USA

Varenr. 6445236



Fremgangsmåde

Skyl andelårene og læg dem i en skål. Bland salt, sukker og peber sammen og hæld det over andelårene. Vend dem godt rundt og stil dem i køleskabet i ca. 1 døgn.

Næste dag: Skyl andelårene godt og lad dem ligge i koldt vand i ½ time.

Imens laves en let suppe til at koge andelårene i - 2 l vand med løg, hvidløg, porre, gulerod, persillerod, laurbærblade og timian. Bring vandet i kog og tilsæt de rengjorte urter i grove stykker (løg, hvidløg, porre, gulerod, persillerod, laurbærblade og timian). Læg andelårene i suppen og spæd evt. til med ekstra vand, så de er dækket. Bring suppen i kog, læg låg på og skru ned, så den kun lige koger - skum jævnlige for snavs og fedt og spæd evt. til med mere vand. Suppen skal koge i ca. 2 timer, til lårene er helt møre. Tag lårene op og lad dem afkøle let. Pil lårene, så der kun er det rene kød tilbage. Brug en bageform eller lignende. Beklæd den med husholdningsfilm og læg andekødet ned i. Sigt suppen og tag ca. ½ liter i en ren gryde og bring det i kog - smag til med salt og friskkværnet



peber. Udblød de 8 blade husblas i koldt vand, og smelt husblassen i den varme suppe. Hæld suppen over andekødet, så det lige dækker. Stil den på køl i mindst 6 timer og helst til dagen efter.

Tag nu den færdige andesylte ud af formen og skær den i skiver til anretning.

Serveringsforslag: Som klassisk sylte med grov sennep og rødbede eller med æblechutney, blade af endivesalat og mild senneps-fløde.