



Confit de canard - Konfiterede andelår

Serveret med sarladaise kartofler og valnød/pæresalat. Lad dig ikke intimidere af det fine franske navn, som denne ret har. Confit de canard – andelår lagret i andefedt – er meget nemt at lave. Har man prøvet konfiterede andelår én gang, så er man solgt. Det smeltende, møre andekød smager helt fantastisk. Da lårene er tilberedt på forhånd, skal de blot varmes. Det er en god idé at have noget syrligt og frisk tilbehør – fx salat med balsamico, en brombærsauce eller frisk rødkålssalat med appelsin – for at komplementere fedtet i selve andekødet. En Côtes du Rhône, fx en Cairanne, vil passe fremragende til.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 1 time

Antal personer: 4

Ingredienser

- 4-8 [andelår i dåse, konfiteret i andefedt](#) (1-2 store dåser)
- 800 g gode, faste spisekartofler
- 1 løg
- 2-3 fed hvidløg
- 1 dl finthakket persille
- Andefedt fra dåserne
- Havsalt og friskkværnet peber

Til salaten:

- 1 pakke rucola- eller baby spinatblade
- 1 pære i tynde skiver
- 1 god håndfuld knuste valnødder
- Lidt cremet blåskimmelost i små tern (ca. 60 g)
- En god sjat balsamicoeddike
- Evt. nogle brombær eller blåbær til pynt



Til denne ret anbefaler vi



Confit de Canard 1350 g/760 g

Euro Poultry A/S
Danmark

Varenr. 73794



Côtes du Rhône Villages

La Bastide Saint Dominique
Rhône, Frankrig

Varenr. 1531236



Côtes du Rhône

Clos St. Antonin
Rhône, Frankrig

Varenr. 1551536



Gigondas

Domaine la Bouïssiere
Rhône, Frankrig

Varenr. 1527036





Fremgangsmåde

Tænd ovnen til 200 °C. Lun de lukkede dåser ganske let i en gryde med vand. Det får fedtet indeni til at smelte. Tag dåserne op af vandet, åbn dem og tag lårene ud. Sæt dem på en rist, så det overskydende fedt kan dryppe fra. Husk at gemme andefedt, både til denne ret og til senere brug (se Tip 1).

Lav så salaten: Vask og tør rucola- eller spinatbladene og læg dem på et serveringsfad. Pynt med pæreskiver, valnødder, blåskimmelost og evt. bær og dryp efterfølgende balsamicoeddike på.

Skræl og skær kartoflerne i ½ cm skiver. Tør skiverne i et rent viskestykke. Varm ca. 4 spsk. andefedt fra dåserne i en pande med tyk bund. Rist kartoffelskiverne forsigtigt i ca. 10 minutter og vend dem tit, så de ikke brænder på. Vær opmærksom på, at andefedt bliver meget varmt og stænker. Hak løget og kom det i sammen med 1-2 spsk. andefedt. Læg så låg på, skru ned for varmen og lad det simre i 15-20 min., til kartoflerne er møre. Smag kartoflerne til med salt og peber, men pas på, da andefedt i sig selv er saltet i forvejen. Tilsæt hvidløg og persille og lad det simre uden låg i yderligere nogle minutter.

Sæt andelårene på en bradepande med skindsiden nedad. Da andelårene allerede er tilberedt, skal de blot varmes. Vend dem med skindsiden opad efter ca. 15 min og sæt ovnen på grillfunktion. Hold godt øje med lårene, så skindet bliver sprødt, men ikke sort. Alternativt kan de også varmes på en pande - først med skindsiden opad og derefter med skindsiden nedad for at opnå sprødhed. Servér straks.

[Køb Confit de Canard lige her](#)



Tip 1: Andefedtet lunes, så man kan si det og gemme det i en lukket beholder i køleskabet (eller fryses). Fedtet kan med fordel anvendes til stegning. Spis med god samvittighed, da andefedt hører til de sunde fedtstoffer.

Tip 2: Har du en rest andekød, kan du med fordel pille det og komme det i en salat, fx med fintsnittet grønkål, æbletern, perlebyg og en god sjat balsamicoeddike.

[Find vin til and her](#)