



# Langtidsstegt and

Her er den allerbedste opskrift på den klassiske langtidsstegte juleand. Det er vores tidligere kantine-madmor, Mie, der deler sine hemmeligheder og tips til, hvordan juleanden bliver helt perfekt, saftig og sprød. Se også den tilhørende opskrift på andesauce. Værsgo og glædelig jul herfra.

Opskrift af: Jysk Vin

**Tilberedningstid:** ca. 4 timer

**Antal personer:** 4

## Ingredienser

- 1 traditionel and eller landand på ca. 3 kg
- Salt og peber
- 3 madæbler, fx Cox Orange eller Belle de Boskoop (ca. 350 g)
- ca. 250 g svesker
- Vand



## Til denne ret anbefaler vi



**Valpolicella Ripasso Classico  
Superiore, Acinatico**

Accordini

Veneto, Italien

Varenr. 2330036



**Amarone Classico, Acinatico**

Accordini

Veneto, Italien

Varenr. 2330136



**Châteauneuf-du-Pape,  
Tradition**

Domaine de la Janasse

Rhône, Frankrig

Varenr. 1313236



**Côtes du Rhône**

Clos St. Antonin

Rhône, Frankrig

Varenr. 1385936



## Fremgangsmåde

Hvis anden er frossen, skal den lægges i køleskabet i 2-3 dage før anvendelse – for at optø langsomt.

### På selve dagen:

Tjek, om der er en pose med indmad inde i anden. Indmaden kan kommes i bradepanden med vand for at give ekstra smag til skyen. Leveren kan bruges til fyldte pigeon-æbler ([se opskrift på fyldte pigeon-æbler](#)).



Rens anden for evt. urenheder og organer (indvendigt) og fjersække (udvendigt). Klip evt. vingspidserne af. Tør anden med et rent klæde og gnid den rigtig godt med salt og peber – både indvendigt og udvendigt.

**Fyldet:**

Skræl æblerne og skær dem i store tern – husk at fjerne kernehuset. Kom dem i en skål og rør sammen med sveskerne. Kom fyldet i anden og luk til med kødnåle.

Tænd oven på 150 grader. Læg anden med brystet nedad på en ovnrust og med en stor bradepande under – kom mindst 1 liter vand i bradepanden. Sæt anden i ovnen i ca. 4 timer.

**Sådan bliver din andesteg saftig:**

Hver ½ time tages anden ud og overøses med stegeskyen fra bradepanden. Efter 2 timer tager du anden ud for at skumme fedtet væk fra bradepanden. Fedtet kan gemmes til anden brug, men husk at gemme et par spiseskefulde til at bage sauce med. Den sky, der er tilbage i bradepanden, skal du bruge til sauce senere. Sæt anden og bradepanden i ovnen igen.

Efter ca. 3 timer fra tilberedningsstart, og når anden er pænt brun, tager du anden ud for at vende den med brystsiden opad og derefter sætte den i ovnen igen. Når anden er færdigstegt, kan du evt. give den 10 min. varmluft ved 200 grader, så skindet bliver ekstrasprødt.

Tag anden ud af ovnen og sæt den på et skærebræt, hvor den skal hvile i nogle minutter. Skum fedtet af væden en gang til. Si og hæld så alt skyen fra bradepanden over i en gryde. Se vores lækre [opskrift på andesauce](#).

Til sidst tager du kødnålene ud. Skær anden i serveringsportioner og kom fyldet i en skål.

**TIP 1:** Du kan stege anden og lave sauce i forvejen. Sørg for at pensle den parterede and med andefedt, inden du varmer den i ovnen i ca. 15 min. ved varmluft på 200 grader.

**TIP 2:** Andefedt kan sies og gemmes (uden rester af sky) i en lukket beholder i køleskabet i 2-3 måneder. Brug den sammen med smør eller svinefedt til at stege frikadeller eller kartofler i. Den er også god til brødbagning og giver brød med god sprød skorpe.

God jul!

- [Se opskrift på hjemmelavet rødkål](#)
- [Se opskrift på lækker andesauce](#)
- [Få opskrift på andesteg med et twist her](#)

[Find vin til and her](#)