



Andesauce

Denne superlækre andesauce bruger skyen fra vores perfekte, langtidsstegte and. Er det jul, kan du også bruge de samme anbefalede portvine fra Taylor's herunder til risalamande med kirsebærsauce ellers bare nyde dem til fx en dessert med chokolade og is.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 10 minutter

Antal personer: 6

Ingredienser

- 2-3 spsk. andefedt (fra stegen)
- Ca. 1 dl hvedemel
- Ca. 3 dl andesky uden fedt
- En sjat portvin (ca. ½ dl)
- Evt. lidt mælk

Fremgangsmåde

Pisk andefedt og mel i en lille gryde til en cremet konsistens. Er konsistensen for hård eller tør, kom da eventuelt lidt ekstra andefedt i. Tilsæt sky og portvin lidt efter lidt, mens du pisker med piskeris til en ensartet konsistens. Bring sauce i kog og kog den godt igennem, mens du rører konstant – så bliver den flot blank og jævn. Smag sauce til med salt og peber om nødvendigt. Farven kan justeres med kulør.

TIP 1: Hvis det skulle ske, at sauce skiller, når du pisker skyen i, kan du komme en sjat mælk i, mens du pisker. Det samler sauce.

TIP 2: Da sauce er ret fed, har vi undladt at komme fløde i, men det er en smagssag. Har du lyst til det, kan du tilsætte lidt fløde til sidst, når du smager sauce til.

[Læs også opskrift på andesteg her](#)



Til denne ret anbefaler vi



Quinta do Vale Meão Vintage Port

Quinta do Vale Meão

Douro, Portugal

Varenr. 4062336

