



Langtidssimret and i kokosmælk med stjerneanis, kardemommefrø, lime og korianderblade



Saucen i denne eksotiske ret bliver så intens og velsmagende, at du vil høre dine gæster sige hmmm-lyde under hele måltidet. Du kan sagtens fordoble opskriften og have det hele i én store gryde. Jeg serverer både en frisk hvidvin og en blød rødvin til denne ret. Så er alle glade! Retten passer næsten sig selv de sidste to timer.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 1 time + 2½ timer

Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 hele and (eller 2 andelår og 2 andebryst i store stykker)
- 2 store rødløg
- 1 porre
- 1 store gulerod
- 2-3 fed hvidløg
- 3 kaffirlimeblade (eller laurbærblade)
- 4 stjerneanis
- 3 kardemommekapsler
- 5 cm frisk ingefærrod
- ½ dl hvidvin
- 4 dl kokosmælk
- Cirka 2,5 dl andebouillon (eller grønsags)
- Salt og friskkværnet peber
- 1 lime
- 1 håndfuld friske korianderblade

Salat:

- 1 hoved hjertesalat eller lign. sprøde salat

Til denne ret anbefaler vi



Riesling Trocken, Dhroner Hofberg

Weingut Josef Rosch
Mosel, Tyskland

Varenr. 4265236



Rasteau, Esprit d'Argiles

Domaine La Collière
Rhône, Frankrig

Varenr. 1483336



Côtes du Rhône Villages

La Bastide Saint Dominique
Rhône, Frankrig

Varenr. 1531236



Riesling Trocken, Forster Ungeheuer

Spindler Lindenhof
Pfalz, Tyskland

Varenr. 4258036





- 2 håndfuld rå grønkål
- ½ granatæble
- 3 spsk. ristede kokosflager eller pinjekerner
- Olivenolie, ½ lime, salt

Tilbehør: kogte knækkede hvedekerner eller basmatiris

Fremgangsmåde

En time formiddagen eller tidlig eftermiddag:

Anden skal parteres. Nu er jeg ikke nogen ekspert i partering af fjerkræ, men en skarp kniv, tålmodighed og god musik i baggrunden plejer at hjælpe. Når dette trin er overstået, er resten af opskriften meget nem.

Start med at tømme anden for indmad osv. Gem alt indmaden til senere brug (læs tip 2 og 3 herunder). Skær - med en skarp kniv - begge andebryster væk fra skroget ved at skrabe helt tæt til ribbenene. Parter hver andebryst i to. Hver gang du ser en masse ekstra fedt ved kødet, kan du fjerne det. Det kan du evt. smelte efterfølgende og gemme i køleskabet til andet brug. I denne ret skal vi ikke bruge andefedt. Find bruskeleddene i andelårene og del/knæk dem fra, så du står med to andelår og to andeoverlår. Vingerne kan også sagtens bruges i denne ret. Skroget gemmer du andefonden (se tip herunder).

Når anden er parteret, skal kødet brunes. Dette kan også gøres på forhånd. Tag en stor gryde frem (fx en stegegryde af støbejern). Du skal ikke bruge fedtstof til stegning, da anden har rigelig fedt i sig selv. Pas meget på, da andefedt sprøjter meget, når det bliver varmt. Brug gerne et stænkål. Steg kun få stykker ad gangen og sæt dem til side i et fad. Opbevar de brunede andestykker på køl, indtil de skal simres. Hæld det mest af fedtet fra (du kan si det og gemme det på køl) og efterlad kun det, der svarer til et par skefulde i gryden, til senere brug.

2½ timer før servering:

Tag de stegte andebryster ud af køleskabet. Skær løg i store både, rens og skær den hvid del af porren i cirka 2 cm brede skiver, skræl og skær guleroden i 1 cm brede skiver. Brun løg og porre 5 min. i den store gryde med andefedt. Tilsæt gulerod, hakket hvidløg, kaffirlime-/laurbærblade, stjerneanis, kardemommekapsler (giv dem et tryk med knivens side, så de åbner sig), revet ingefærrod og hvidvin. Varm det hele igennem. Kom andestykkerne på og hæld kokosmælk og bouillon i, til det næsten dækker alle andestykker. Kom evt. lidt ekstra væske i, hvis det ikke dækker nok. Varm retten op og lad det simre ved svag varm i cirka to timer. Smag saucen til med salt og evt. friskkværnet peber. Som du kan læse, har jeg ikke fjernet skindet på andestykkerne, da de alligevel vil være med til at give smag, selvom de



mister deres sprødhed. Se, hvor meget fedt der har samlet sig på toppen af retten, og fjern evt. noget af det forsigtigt med en ske inden servering.

Salaten:

Rens salatblade og grønkål. Løsn granatæblekernerne. Skær salat i stykker og hak grønkålsbladene fint (kassér de grove stilke). Rør alle ingredienser til salaten sammen. Dryp olivenolie og limesaft på og smag til med salt. Denne friske salat passer supergodt til retten.

Kog hvedekernerne, til de er bløde og lidt cremede. Eller kog ris som anvist på pakken.

Skær limene i kvarte og hak korianderblade groft. Servér begge dele til retten. Jeg sætter gerne den store gryde direkte på bordet. Husk at fortælle dine gæster, at stjerneanis, kaffirlimeblade og kardamommekapsler helst ikke skal spises.

TIP 1 RESTER: Rester fra gryderetten kan spises dagen efter, men husk at fjerne stjerneanis og kardemommekapsler, da de ellers vil give for meget smag.

TIP 2 LAV ANDEFOND OG GEM ANDEFEDT: Laver du denne ret i efteråret, kan du samtidig lave andefonden til juleaftens andesauce. Sæt skroget og indmad (minus leveren) i en gryde af passende størrelse, tilsæt en halveret løg, en rensset porretop, en groftskåret gulerod, 8-10 hele peberkorn. Dæk det hele med vand og kog i mindst 1 time, eller til det kød, der er tilbage på skroget, falder fra. Si skroget fra, så du kun har fonden tilbage. Kog den evt. ind for en mere koncentreret fond. Dette kan du gemme i fryseren, indtil juleaften, hvor du kan bruge det som base til andesaucen. Det andefedt, du har gemt, kan også bruges til saucen eller til at stege kartoflerne i - og endda også til brødbagning. Andefedt skulle efter sigende høre til i den sunde ende af fedt-typer.

TIP 3 ANDELEVER: Andeleveren kan også bruges, hvis man er til det. Gerne svitset med løg og svampe.

TIP 4 ALTERNATIVER TIL AND: Retten kan også laves med **kylling eller hane** i stedet for. Så skal simretiden nok halveres, og du skal evt. bruge lidt olivenolie til stegning.