



Andeburgere med kartoffelrösti

En sikker succes får du her, og andeburgere er nemme at lave, idet du tager udgangspunkt i konfiterede andelår, som blot skal pilles, krydres og varmes op (de er allerede tilberedte). En frugtig og letkrydret rødvin er lige det, der skal til for en rigtig god aften, måske endda Mortensaften?

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 1 time

Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 dåse konfiterede andelår
- 1 spsk. salt (røget salt kan også bruges)
- 1 spsk. friskkværnet peber
- 1 tsk. cayennepeber (eller chiliflager)
- 1 spsk. røget sød paprika
- 1 toppet spsk. brun farin
- 1 spsk. løgpulver
- Gode burgerboller (evt. hjemmelavede)

Til coleslaw-salaten:

- 2 store spsk. mayonnaise
- 2 dl ekstra jomfruolivenolie
- 1 tsk. stærk sennep
- Nogle dråber citronsaft
- Salt og friskkværnet peber
- 1 tsk. paprika
- ½ spidskål
- ½ lille rødkål
- 2 gulerødder
- Lidt friskhakket persille

Til kartoffelrösti

- 1 kg spisekartofler
- Salt og peber



Til denne ret anbefaler vi



Côtes du Rhône, Les Bergeronnettes
Domaine La Collière
Rhône, Frankrig
Varenr. 1483136



Murphy-Goode Pinot Noir
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6445136



Rasteau, Esprit d'Argiles
Domaine La Collière
Rhône, Frankrig
Varenr. 1483336



Tempus, Rosso del Veneto
Accordini
Veneto, Italien
Varenr. 2352936





- Godt med smør til stegning

Tilbehør: blødstegte løg, chutney, semi-dried tomater, rucolablade

Fremgangsmåde

Kartoffelrösti

Der er mange opskrifter på kartoffelrösti, og her er min egen version. Start med at koge kartoflerne kortvarigt (med skind), dvs. ca. 15 minutter. Ved at forkoge dem undgår du, at röstierne kommer til at smage af rå kartoffel. Afkøl kartoflerne og riv dem derefter på et groft rivejern i en stor skål. Opbevar den på køl indtil brug. Lav salaten og forbered andelårene, inden du steger röstierne. Vent dog med at varme andekødet til allersidst, når du næsten er færdig med at stege röstierne. Disse kan også varmes igen i ovnen lige før servering.

Smelt en stor klump smør på en varm slip-let pande. Tryk en håndfuld revet kartoffel rigtig godt og læg det forsigtigt på panden. Fyld panden som vist på billedet og vær tålmodig. Tag dig et glas vin... Röstierne går nemlig meget nemt i stykker, hvis du vender dem for tidligt. Det gør nu ikke så meget, for de små kartoffelkrummer smager også vældig godt. Men de holder bedst formen, hvis de først vendes, efter de er blevet brunet godt i smør. Kom mere smør ved, når du lægger nye röstier på panden. Drys röstierne med salt og peber, lige inden du tager dem af panden. Læg dem i et ildfast fad.

Nem hjemmerørt mayonnaise:

Nogle gang er det bare nemmere at forbedre en færdiglavet mayonnaise end at starte fra bunden. Rør den købte mayonnaise sammen med sennep, citronsaft, paprika, salt og peber i en lille skål. Tilsæt langsomt olivenolie i en tynd stråle, mens du konstant rører i mayonnaisen. Den gode olivenolie er med til at give den en ekstragode smag. Voilà!

Riv gulerødderne og hak begge kål fint. Her kan det godt betale sig at bruge ekstra tid på at hakke kålene rigtig fint med en stor skarp kniv (eller foodprocessor, selvfølgelig). Rør det hele sammen med mayonnaisen, pynt salaten med et drys persille, smag til og sæt den på køl.

Andeburgere:

Idéen er, at andekødet serveres helt pillet - ligesom pulled pork. Tænd ovnen på 200 grader. Sæt dåsen i ovnen nogle minutter, inden du åbner den. Det får fedtet indeni til at smelte. Tag dåsen forsigtigt op, åbn den og tag lårene ud. Læg dem på en rist, så det overskydende fedt kan dryppe fra. Du kan gemme andefedt til anden brug (se tip 1).

Så til pillearbejdet, som er et meget fedtet arbejde. Fjern skindet og pil hvert andelår fint og



fordel kødet på en bradepande. Skindet kan evt. fordeles oven på kødet, men har du rigelig med fedtstof på bradepanden, kan du lade være, da skindet indeholder endnu mere fedt. Skindet kan evt. steges helt sprødt for sig. Mix alle krydderier sammen og drys blandingen på kødet. Varm kødet godt igennem lige før servering (andelårene er allerede tilberedte og skal blot varmes).

Varm bollerne og stil alt tilbehør frem, så gæsterne kan lave deres egen burger.

Tip 1: Andefedtet lunes, så man kan si fedtet fra skyen ved lige så stille at hælde fedtet over i en anden beholder. Gem det i en lukket beholder i køleskabet (eller fryser). Fedtet kan med fordel anvendes til stegning og endda bagværk. Spis med god samvittighed, da andefedt hører til de sunde fedtstoffer. Skydelen kan også fryses og bruges til at give ekstra smag til saucer, fx juleaften.