



## Vi har kræset ekstra for at frembringe en and med mere kød og smag

Anton And er opfedet i længere tid. Det giver meget mere smag, struktur og en større og bedre kødfylde, specielt på brystet. Anton And er luftkølet – det betyder mindre svind, fordi der ikke optages vand i denne proces. Anton And er opdrættet på dybstrøelse, og der bliver strøet med frisk halm hver eneste dag i hele opdrætsperioden.

### Den lette vej til lækker and

Mange synes, det er stressende og besværligt at lave and ... men det behøver det ikke at være. Derfor har vi lavet denne guide med gode råd og tips, som giver dig den lette vej til lækker and, og du kan sagtens stege anden dagen før.

### Optøning

For at få kødet så mørt som muligt og mindske svindet anbefaler vi, at du tør anden op i køleskabet på et fad 3 døgn før tilberedning. Fjern derpå emballagen og posen med indmad. Skyl derefter anden grundigt.

### Stegepose

Hvis du bruger stegepose, så bliver ovnen ikke sprøjtet til med andefedt. Samtidig holder posen på dampen, så anden bliver mere mør og saftig.

### Stegning i ovn

Gnid anden ind- og udvendig med groft salt og læg den i en bradepande i en stor stegepose, hvor du klipper 2-3 små huller i toppen.

Bradepanden sættes på nederste rille i en forvarmet ovn ved ca. 200°C eller varmlufts-ovn ved ca. 185°C. Steg anden i 30 minutter. Temperaturen reduceres herefter til 130°C og anden steges færdig i ca. 60 minutter pr. kg.

Find inspiration på [superbest.dk](http://superbest.dk)

Anden er mør, når brystkødet begynder at løsne sig fra brystbenet, og når du ubesværet kan bevæge andens lårben op og ned. Hvis bevægelsen føles som en elastik, er anden ikke mør endnu og skal stege videre. Tag anden ud af stegeposen, når den er mør.

### Gem skyen til sauce

Hæld stegeskyen ned i en skål gennem en si og lad den hvile i ca. 5 min. Når fedtet har samlet sig i skålen, fjernes det med en ske. Gem skyen til sauce. Gem også fedtet, da det kan bruges til rødkålen (se opskrift på [superbest.dk](http://superbest.dk)).

*Tip*

Når du griller anden, så hold et vågent øje med den, så den bliver lækker sprød, men ikke branket – det kan nemlig nemt ske ved kraftig grillning.

### Skal anden spises med det samme

Efterbrun anden med grill ved fuld effekt i ca. 10 min. ved ca. 250°C, indtil skindet er helt sprødt.

Lad anden hvile 10 min. inden udskæring og følg denne anvisning:

### Sådan skærer du anden ud



Bøj låret let bagover og skær det af i leddet.



Skær vingen af i leddet.



Skær brystfileten fri langs brystkammen, og lad kniven følge ribbenene. Skær brystkødet i mindre stykker på tværs.

anden varm af det ovnfaste fad under middagen.

### God køkkenhygiejne

Hold altid rått fjerkræ og emballage adskilt fra andre madvarer. Vask køkkenredskaber og hænder omhyggeligt efter håndteringen. Fjerkræ kan indeholde sygdomsfremkaldende bakterier. Steg derfor altid fjerkræ til kødsaften er helt klar og temperaturen i midten af kødet er min. 75°C.

### Så meget and skal der til

4 personer: 2,8 kg

5 personer: 3,2 kg

### Skal anden spises dagen efter

Læg de udskårne stykker and i et ovnfast fad med skindet opad. Hæld 1 dl stegesky og 2 dl vand i bunden af fadet for at gøre kødet mere saftigt og give ekstra god smag, specielt til brystkødet. Dæk fadet til med folie og sæt det i køleskabet.

Ovnen forvarmes til 150°C, og det ovnfaste fad med anden lunes i 25 min. (Husk at fjerne folien).

Slut af med grill ved fuld effekt i ca. 10 min. ved ca. 250°C, indtil skindet er helt sprødt.

Tag det ovnfaste fad med anden direkte fra ovnen til spisebordet. På den måde holdes

