



Confiterede andelår & lune linser med svampe

Opskrift af Jens A. Damsted, indkøbsassistent i Fazer

Det skal du bruge: (til 4 pers.)

1 ds.	confiterede andelår
300 g	grønne Puy linser
1 stk.	skalotteløg, finthakket
2 stk.	gulerødder, skrællede og i fine tern
2 spsk	balsamisk eddike
2 stk.	timiankviste
1 spsk	Karl Otto Mill & Mortar
6 dl	hønsbouillon
2 spsk	andefedt
200 g	blandede svampe, f.eks. champignoner, østershatte og kantareller - delt i mindre stykker

Sådan gør du:

Confiterede andelår:

Skrab andelårene fri for fedt og læg dem i et ildfast fad. Grill dem i ovnen med skindet øverst (husk at holde godt øje med dem). Når de er let gyldne, varmes de i almindelig ovn i ca. 15-20 minutter ved 200°C.

Ekstra: Andelårene kan også serveres med traditionel rødkål og/eller en rødkålssalat.

Linsesalat:

Skyl linserne i koldt vand. Rist løg og gulerødder let i en gryde med andefedt. Tilsæt eddike, linser, timiankviste og Karl Otto krydderi. Rist let i 1 minut og tilsæt herefter hønsbouillon. Bring gryden i kog og

lad den herefter simre ved middelvarme i ca. 20-25 min. Rens svampene og rist dem af på en varm pande i lidt andefedt, til de er gyldne.

Vend svampene i linserne. Tilsæt med fordel lidt ekstra andefedt til linserne for at få en mere smagfuld linsesalat, og smag retten til med salt og peber.

Servér lun til de confiterede andelår. Velbekomme!