

# Mortens aften hovedret

## Confiteret andelår med kartoffelmos, ande sauce, salat med pærer & valnødder

### Indhold

2 stk. Confiteret andelår fra Lafitte  
60 g Andefond fra tasty food  
1 fl. Neumeister hvidvins eddike  
1 fl. Thya kantarel olie  
1 glas Thya sennep med havtorn

### Du skal selv have

Bagekartofler  
Smør  
Sødmælk  
Muskatnød  
Fløde  
Maizena  
Radicchio  
hjertesalat  
Valnødder  
Pære  
Honning  
Salt og peber

---

### Fremgangsmåde

#### Andelår

Varm andelår op i oven ved 150 grader i 15-20 min med skindside op, steges herefter på pande, kun på skindside til skindet er sprødt.

---

#### Kartoffelmos

- 500 g bagekartofler
- 50 g smør
- 0,75 dl mælk
- Muskatnød
- Salt

Skræl og kog bagekartofler. Mælk og smør varmes i gryde, tilsæt revet muskatnød, ca. en knivspids. Når kartoflerne er møre moses de og mælke/smør blandingen tilsættes under omrøring og smages til med salt.

---

#### Andesauce

- 1 brev ande fond
- 3 dl vand
- 1 dl fløde
- 12 g maizena
- Salt og peber

Kog vand op med andefond. Tilsæt fløden, men gem lidt til at rør sammen med maizena. Når saucen koger, røres maizena ud i resten af fløden og tilsættes saucen så den jævnes. Smag til med salt og peber.

---

#### Salat med sennepsvinaigrette

- 1 stk. Radicchio salat
- 1 stk. hjertesalat,
- 100 g valnødder
- 2 stk. conference pærer
- 1/2 dl Thya kanteral olie
- 50 g hvidvins eddike
- 1 spsk. Sennep
- 1 tsk honning

Del og skyl salaterne, kom lidt olie over valnødderne og drys med salt, rist dem i ovnen på 160 grader i ca. 10 min, vend rundt i dem efter 5 min. Skræl og skær pærerne i kvarte og steg dem på en pande til de får lidt farve. Bland olie, eddike, sennep og honning i en tæt beholder og ryst, smag til med lidt salt og peber.

---

### Anretning

Læg en god skefuld kartoffelmos i midten af tallerkenen, læg det sprøde andelår opad mosen.

Vend salaterne med sennepsvinaigrette og lig dem i toppen af tallerkenen, anret pærer og valnødder ovenpå. Giv retten en god skefuld andesauce