



# Recept

Glaserad Vildand

## FÖR 6 PERSONER

*3 Vildänder*

*Matolja till stekning*

*Salt och peppar*

### **GLASYR:**

*2 msk sesamfrö*

*3 msk honung*

*1 msk soja*

*Saft och skal av 1 apelsin*

### **SYRAD SAVOYKÅL:**

*1 Savoykålshuvud*

*1 msk smör*

*2 tsk socker*

*Saft av 1 citron*

### **POTATIS & ÄPELMOS:**

*6 Potatisar av mjölig sort*

*3 Gula lökar*

*3 Äpple*

*2 dl Mjök*

*100 g Smör*

*3 krm riven Muskot*

### **FÖRBEREDELSE:**

Sätt ugnen på 175 grader.



# Recept

Glaserad Vildand

## TILLAGNING:

1. Tvätta och torka änderna. Salta och peppra och bryn i olja i en stekpanna på bröstsidorna i 5 minuter. Vänd änderna och stek dem färdiga i ugnen i ca 14 minuter. Låt vila i 10 min och skär sedan ut bröst och lår. Höj ugnsvärmen till ca 200 grader.
2. Blanda alla ingredienserna till glasyren i en liten kastrull och koka 15 minuter på svag värme. Pensla bröstet och låren med glasyren och glasera i ugnen 2-3 minuter tills de fått fin färg.
3. Dela och tvätta kålen. Skär i strimlor och fräs i smör på svag värme tills den mjuknat. Smaka av med socker, citronsaft, salt och peppar.
4. Skala och koka potatisen i saltat vatten. Skala lök och äpple, tärna dem i 1 cm bitar och stek glansiga i smör. Pressa potatisen och vispa ner mjölk, smör samt lök och äppelblandningen till ett löst mos. Smaksätt med peppar, salt och lite riven muskotnöt

## SERVERINGS TIPS:

Vinförslag:

99447 Allende