

And à l'orange på grill med bacon

Normalt laver vi mere den klassiske Juleand herhjemme. Men i år fik jeg seriøst sådan lyst til at lave en And à l'orange. Tja hvad skal jeg sige nogengang er klassisk og traditionelt bare ikke godt nok længer.

Når man laver And à l'orange giver den der syrlig sød appelsinglaze anden et fantastisk frisk pift. Og alt det glaze man ikke får brugt ja det kommer med i Andesaucen som man laver af fonde som man har samlet op henover de små 6 timer i grillen. Seriøst det her er ventetiden værd.

And à l'orange på Grill

til 4 til 5 portioner.

forberedelsestid ca. 15min. tilberedningstid: ca. 6timer.



And à l'orange på grill

Ingredienser *til And à l'orange*



Ingredienser til And à l'orange

til Anden:

- 1 Fritlandsand på ca 2,8kg min er fra Hesselbjerg købt hos [Steak-Out.dk*](#)
- 2 økologiske Appelsiner
- 1 pak Bacon i strimler
- 150g tranebær
- 30g [Danish BBQ - X-Mas Rub](#) har man ikke X-Mas Rub på hånden kan man benytte "10g [Greek Style](#) og 20g [Sweet Chicks](#)" Det er ikke det samme men smager ligeså godt:)
- 150g groft salt

til Appelsinglaze:

- 70 g sukker
- 20 g smør
- skal af ½ økologisk appelsin og saften fra en hel appelsin
- 0,4 dl Cointreau

til Saucen:

- 6dl fond fra drypfad som står under anden.
- 2½ dl hvidvin

- 25 g smør
- 1½ – 2 spsk hvedemel
- salt og peber



Fremgangsmåde *And à l'orange*

Inde du starter med at forberede din and starter du din grill og indstiller den til 160 grader ved indirekte varme. Jeg har brugt min [Napoleon Prestige Pro 500*](#) i denne opskrift.

1. Start med at fjerne posen med invold fra anden. Skyl anden under kold vand og dup den tør med et viskestykke. Og prikker den hele vejen rundt med spidsen af et skarpt kniv. Det gør du så anden kan komme af med dennes fedt som ofte samles under huden. Vingerne lige klippes ved første led.



En gennemhullet and

2. Nu fjerner du andefedt på indersiden af anden. Og laver en krydderiblanding af 30g X-mas Rub og 150g groft salt.



krydderiblanding af 30g X-mas Rub og 150g groft salt

3. Efter krydderiblanding er mixet godt sammen kommer du det på indersiden af anden.



krydderiblanding på indersiden af anden

4. Derefter skræller du de 2 appelsiner og terner dennes frugtkød og blander det sammen med de tranebære og din bacon.



Njord Kokkekniv med ternede appelsin

5. Nu kommer du appelsin, bacon og tranebær blanding i anden og lukker den med en kødnåle eller som jeg har gjort med en fjerkræ spiral og salter den helevejen rundt udvendig.



Lukket og saltet And klar til at komme på grillen



Fremgangsmåde *And à l'orange på Grillen*

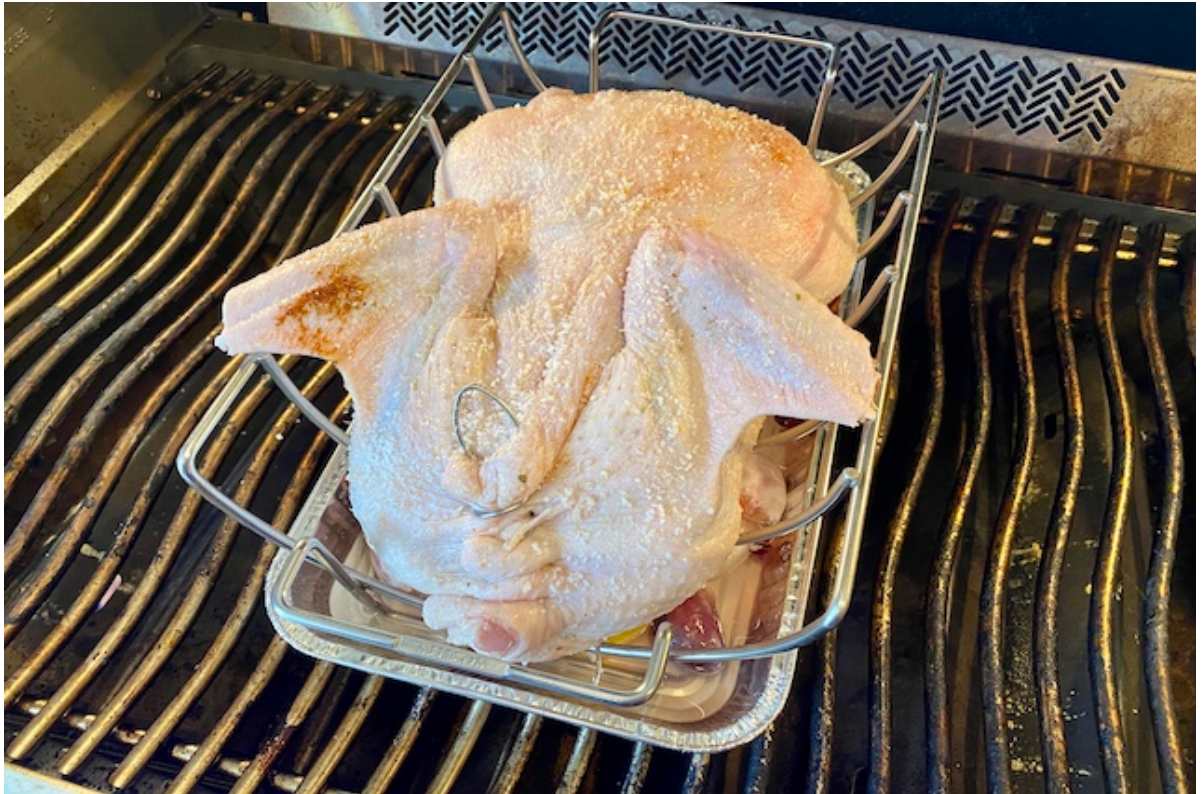
Nu burde din grill være varmet godt op så du kan komme din and over i grillen. Du skal bruge et drypbakke og en stegholder.

1. Du kommer nu indvold lidt appelsiner, tranebær, bacon og 2 til 4 stykker af din appelsinskal i drypbakken og fyld det op med 250ml vand.



Drypbakke med Napoleon stegholder

2. Så kommer du din and over i grillen med brystet nedad. og lukker låget og holder det lukket i 1,5 time uden at åbne låget.



Anden på grillen med brystet ned

3. Når de 1,5 time er gået vender du anden så brystet vender opad. Og kommer dit stegetermometer i brystet. Jeg har brugt her min [Meater Block*](#). Luk låget igen og lad anden stege til den har en kernetemperatur på 68 grader. Før åbner du ikke låget igen.



Vend anden så den ligger med brystet op

4. Imens din and hygger på grillen skal du forberede din Appelsinglaze. Det gør du ved at smelte sukker til karamel i en tør pande. Så tilsætter du smør, saften fra den pressede appelsin samt cointreau. Skulle den klumpe

undervejs, når saften tilsættes, gør det ikke noget. Du lader det bare smelte igen.

5. Der vil sådan ca. gå 3 timer. ved en 2,8kg and til den har nået de 68 grader. NU åbner du låget og overhælder anden med din Appelsinglaze og lukker låget igen til den har en kernetemperatur på 75 grader i brystet.



And med appelsin glaze på grillen

6. Er de 75 grader kernetemperatur nået tager du Anden af grillen og lader den hvile i mindst 15 minutter på køkkenbordet.



And à l'orange klar til serveing

7. Imens din and hviler kan du tilberede saucen. Her har jeg lavet en opskrift på Andesauce som du finder ved at [klik her](#). Du skal blot tilføje resten af din andeglaze og Hvidvin til opskriften til saucen under tilberedning. Det vil sige du starter med at lave en opbagt sauce, med lidt andefond fra drypbakken, tilsætter mel og jævner det ud med hvidvin. Derefter tilsætter du den resternede orange glaze. Inden du fortsætter med opskriften her i [linket](#).

Og så er din *And à l'orange* klar til servering



And à l'orange på grillen

Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- **Fritlands And fra Hesselbjer:** Steak-Out.dk*
- Danish BBQ - X-Mas Rub: Steak-Out.dk*
- Danish BBQ - Steak Seasoner: Steak-Out.dk*
- Napoleon Prestige Pro 500: Homeshop.dk*
- Meater Block Stegetermometer: Homeshop.dk*
- Napoleon Skærebræt: Backyardliving.dk*
- Napoleon Grillbakke: Backyardliving.dk*
- Traeger Støbejernspande: Backyardliving.dk*
- Njord Kokkekniv: Ansø of Denmark*
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: Computersalg.dk*

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).



Andesovs, hvordan var det lige? Hvordan tilbereder man den klassiske Sovs til en Juleand? Der findes mange måder at tilberede en Andesovs på. Jeg vil gerne lige beskrive jer hvordan man kommer frem til et sikkert og nemt resultat uden alt for meget hokus pokus og nørderi. En simple klassisk Andesovs som bliver lavet på næsten sammen... [Læs Mere...](#)