

# And på Grillen den perfekte andesteg til Jul

And på Grill, der findes mange måder at grille en And på. Jeg har lavet den her Opskrift samling til jer med links til de opskrifter fremgangsmåder jeg bruger når jeg griller anden til Mortensaften eller Juleaften. Om du laver den på Rotisseri eller i en stegeholder på Gasgrillen. Jeg har en opskrift klar til And på Traeger træpillegrill og en langtidsstegt and. Og en opbagt Andesovs.

## [JULEAND MED ÆBLE- SVESKEFYLD PÅ ROTISSERI](#)



Den klassiske Juleand har kun få ingredienser som salt, peber, æbler og sveske. Det var det man har haft til hånden i de gamle dage. Derfor vil jeg gerne vise dig i denne Opskrift hvordan man tilbereder en klassisk Juleand. .... [Læs Mere...](#)

## LANGTIDSSTEGT AND PÅ GRILL



Denne Ande opskrift handler det om Langtidsstegt And, hvor Anden steges over 5 til 6 timer på grillen, ved indirekte varme. Mest af tiden ved 130 grader og jeg kommer ind på små pift og triks så din and lykkedes. Jeg har kastet mig ud i et komplet julemiddag.... [Læs Mere...](#)

## AND - TILBEREDT PÅ TRAEGER TRÆPILLEGRILL





And på træpillegrillen er nok den nemmeste og faktisk også den bedste måde at tilberede en and på. Fordi man har et kæmpe areal som er indirekte. Jeg har prøvet at lave mange Ænder på rotisseri, og når man snakker tilberedning af Anden.... [Læs Mere...](#)

## **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. And à l'orange giver den der syrlig sød appelsinglaze.... [Læs Mere...](#)

## **VARMRØGET ANDEBRYST MED EN FANTASTISK SMAG!**



Her får du en nem opskrift over varmrøget Andebryst, hvordan man laver den helt fra bunden. Med en fantastisk intens smag som i gamle dage..... [Læs Mere...](#)

## **ANDEBRYST - TILBEREDT PÅ GRILLEN**





Andebryst på grillen, for at det skal lykkes, skal du være opmærksom på kvalitet, allerede når du handler. Hvis du har en gårdbutik som sælger ænder i nærheden af dig. Så skal du helt sikkert købe din Andebryst der..... [Læs Mere...](#)

## **GRILLED ANDEBRYST - NEMT OG HURTIG**



Grilled Andebryst tilberedt på en nem sikker og hurtig måde. Det eneste du skal bruge til denne opskrift er mindst 150 gram Andebryst per person, min [Steak Seasoner](#) og en grill. Det hele tilberedes over direkte og indirekte varme.... [Læs Mere...](#)

## [Spatchcock And - Butterfly And](#)





Denne Spatchcock And - Butterfly And opskrift er så simple opbygget at det bliver til en leg. Med de få ingredienser der blev brugt i denne Juleand opskrift er der ikke meget hokuspokus i at tilberede en rigtig god saftig and. Den bliver tilberedt over små 5 timer med et resultat... [Læs Mere...](#)

## **ANDESOVS - BRUN SOVS TILBEREDT MED ANDESKY.**





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.... [Læs Mere...](#)