

# 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. I den her Andebryst opskrift vil jeg vise dig hvordan du nemt og hurtigt får det perfekte resultat.



Den perfekte Andebryst på grillen

## Den perfekte Andebryst

*til 4 personer.*

*forberedelsestid: 15 min. ,marinerings tid 6t., tilberedningstid: ca. 20min.*

### Ingredienser til grillet Andebryst

- 750g Andebryst (150g per person)
- 1 tsk. Rørsukker
- 1 tsk. røget Paprikapulver
- 1 tsk. Hvidløgpulver
- lidt salt og peber

- 5 spsk. Olivenolie

## Marinade til Andebryst

Kom sukker, paprikapulver, hvidløgpulver lidt slat og peber sammen med de 5 spsk. Olivenolie i en skål og blande det hele godt sammen. derefter marinerer du dine Andebryst med marinaden og lader det trække i mindst 30 minutter.

## Andebryst på grill - sådan gør du

Inden du går i gang med at komme din Andebryst på grillen vil jeg anbefale at du ridser lidt i fedtet af din andebryst med en skarp kniv. Grillen skal være godt forvarmet 160 til 180 grader.

1. Du griller Andebrystet i to minutter fra begge sider ved direkte varme. Her er det vigtigt at du starter ud med fedtsiden ( skindet ) siden nedad.

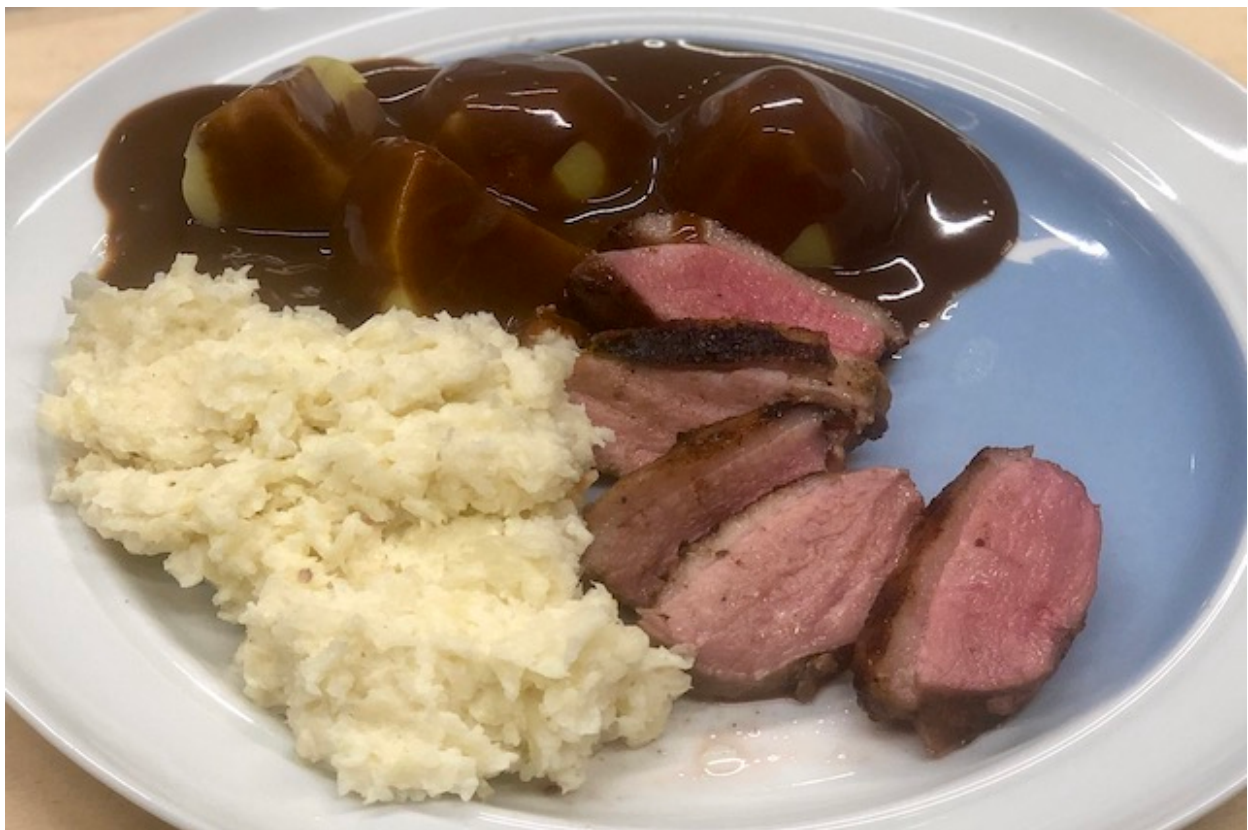


2. Derefter griller du dem ved indirekte varme i ca. ti minutter. Til en Kernetemperatur på 68 grader, så er din andebrystet perfekt.



3. Når den ønskede kernetemperatur er nået lader du den hvile i 5 til 10 minutter inden udskæring.

Vi fik andebryst med en gang salt kartofler og stuvet hvidkål. dertil fik vi lækker andesauce.



Andebryst med stuvet hvidkål, saltkartofler og Andesovs.