

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 og nørderi. En simple klassisk Andesovs som bliver lavet på næsten sammen måde som Mormors brun sovs ☐



Andesovs - Sådan laver man sauce til Juleanden!

til 6 personer.

forberedelsestid: 10 min., tilberedningstid: ca. 10min.

Ingredienser til Andesovs

- 4-6dl. Stegesky fra din Andesteg
- 1-2dl. Fløde
- 3 spsk. Hvedemel
- Salt & Peber
- 1 spsk. Ribsgele
- saucekulør

Fremgangsmåde

1. Gør grillen klar til direkte høj varme, har du et sideblus er det endnu bedre.
2. Den væske du har taget fra din drypbakke under anden, skal sigtes før du

kan bruge Andeskyen til Sauce.



3. Placer gryden eller en ildfast kasserolle over direkte varme og hælde 1dl stegesky over i gryden og bringe det til koge.
4. Pisk melet i, tilsæt mere stegesky efter behov til du har en fin tyk sauce. Det gøres under konstant omrøring.
5. Derefter tilsættes fløde efter eget smag og lad det hele småkoge, stadig under konstant omrøring.



6. Tilsæt evt. Ribsgelé og Saucekulør efter behov og smag til med salt og peber.
7. Sauce skal serveres varmt. Så det er en god idee du tilbereder den imens din Andesteg hviler på spækbrættet.



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 på grillen... [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. I den her Andebryst opskrift vil jeg vise dig hvordan du nem... [Læs Mere...](#)

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. Jeg kommer ind på Tilberedningsmåden på... [Læs Mere...](#)