Spatchcoock And – Butterfly And

Denne Spatchcoock And – Butterfly And opskrift er så simple opbygget at det bliver til en leg. Me de få ingredienser der blev brugt i denne Juleand opskrift er der ikke meget hokuspokus i at tilberede en rigtigt god saftig and. Den bliver tilberedt over små 5 timer med et resultat man ikke tager fejl af.

Spatchcoock And på Traeger Timberline L

Portioner:

3-4 pers.

Forberedelsestid:

15 min.

Tilberedningstid

ca. 5 timer

Ingredienser til Spatchcoock

- 3000g And
- Sweet Chicks – Chicken Rub
- Hvidløgs oliven olie
- 1 æble
- 1 Appelsin
- 1 Løg
- 1 Gulerød
- 2 Håndfuld rosiner
- Fjederkræ saks

Fremgangsmåde sådan laver du en flot jule and

I køkken

1. Start med at skylle din and efter du har pakket den op og lade den lige ligge et par minutter på dit spækbræt. Imens kan du vaske og terne din appelsin, gulerød, løg og æble.

2. Så skal den skæres op, med en stor kniv eller saks skærer du anden op langs rygraden på begge sider, gennem ribbenene, og fjern rygraden.

3. Når du har fjernet rygraden på Anden, skal du skære brystbenet over så den kan blive helt flad som på billederne.
4. Efter du har skåret brystbenet, vender du Anden rundt og trykker den med en flad hånd på brystet, så den bliver helt flad. Denne proces er billede detaljeret beskrevet i en anden opskriften som jeg linker til nedenunder *" Spatchcooket Kylling "*.
5. Spray lidt hvidløgs oliven olie på Anden og drys den efterfølgende med et tynd lag Sweet Chicks – Chicken Rub.

Spatchcock Chicken, er en kylling hvor man fjerner rygraden, så den kan grilles flad udbredt på grillen. Men dette gør samtidig at kyllingen bliver meget mere saftig i kødet! Meget mere som hvis den sidder på tronen eller på rotisseri. Sådan her laver man kylling i Amerika… Læs Mere…

Ved grillen

1. Stil din and i grillen og placere under anden et eller to foliebakke fyldt med rosiner, løg, gulerod, æble og appelsin. Derudover kommer du også

rykraden og indmaden der følger med anden i plastikposen med i foliebakken og 1l kogende vand.

2. Placer et stegetermometer i brystet på Anden og indstille det til en kernetemperatur på 70 grader.
3. Start din Traeger grill ved 140 grader. Jeg har brugt den nye Traeger Timnberline L* i denne opskrift.
4. Der går ca 4 timer så har Anden den ønskede kernetemperatur på de 70 grader. Nu tager du den af grillen og stiller den på et spækbræt i 20 minutter uden at dække den til eller nogle som helst.
5. Imens anden står og hviler skruer du grillen op på 200 grader.
6. Efter de 20 minutter er gået sætter du anden tilbage i grillen for yderlige 15 minutter ved 200 grader. i mellemtid kan du nu lave en lækker andesovs af den fond der ligger i foliebakken.
7. Når de 15 minutter er gået er din Jule And klar til servering.

Spatchcoock And klar med en rigtigt flot gylden farve

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… Læs Mere…

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER

- **Danish BBQ – Sweet Chicks – Chicken Rub**
- **Traeger Timberline L: *Homeshop.dk**
- **Traeger Ranger: *Homeshop.dk**
- **Meater Stegetermometer – *Homeshop.dk***
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk***
- **DJI Osmo Mobile 6: *Computersalg.dk***

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

findes *her*.