

## HOVEDRETT

## Andebryst med balsamicosjy, rødløkskompott og sellerirotmos

(8 porsjoner)

**Andebryst:**

ca. 1,2 kg andebryst

**Rødløkskompott:**

4 rødløk, i tynne båter

2 dl rødvin

4 ss balsamicoeddik

ca. 4 ss sukker

salt og pepper

**Sellerirotmos:**

ca. 750 g sellerirot, i biter

ca. 450 g poteter, i biter

ca. 3 ss smør

litt fløte/crème fraîche

**Balsamicosjy:**

5 dl kyllingkraft

4 ss honning

2 ss hvitvinseddik

6 ss god balsamicoeddik

1 stjerneanis

1 kanelstang

stekefettet fra andebrystene

eller ca. 2 ss smør

litt sukker (eller sitron)

salt og pepper

**Tilbehør:**

ca. 100 g bjørnebær

friske urter, for eksempel

persille eller timian

**Slik gjør du:**

Finn frem en liten gryte til rødløkskompotten og fres løken i smør, til løken blir blank og myk. Tilsett balsamicoeddik, rødvin og sukker (smak til), og la løken stå og surre i ca. 20 minutter under lokk. Rødløkskompotten er ferdig når løken er mør og væsken er nesten kokt inn. Smak til med salt og pepper.

**Sellerirotmosen:** Skrell sellerirot og poteter, del opp i jevnstore biter og kok dem i usaltet vann, til grønnsakene er møre og fine. Hell av vannet, la grønnsakene stå og dampe litt før du moser dem. Rør inn smør og eventuelt litt fløte/crème fraîche til du får ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper. Hold mosen varm.

**Andebrystet:** Lag rutemønstre på skinnsiden av andebrystet. Bruk en skarp kniv, men pass på at du ikke skjærer i kjøttet. Krydre med salt og

## TIPS!

Rødløkskompotten kan lages nesten ferdig på forhånd (kokes i 10–15 minutter), men pass på at den ikke koker inn. Tilsett om nødvendig litt vann.