

pepper på begge sider, og legg andebrystene med skinnsiden ned i en tørr stekepanne.

Fettet smelter under steking. Brun andebrystet på middels varme i 6–8 minutter, til skinnet er gyllent og sprøtt. Snu og stek dem lett på den andre siden også, i ca. 2 minutter. Ta vare på stekefettet (skal benyttes i sjuen). Legg andebrystene i et ildfast fat med skinnsiden opp, og stek dem ferdig i stekeovnen ved 150 grader til kjernetemperaturen er 56–58 grader. La andebrystene hvile i ca. 5 minutter før du skjærer dem opp i skiver (rett før servering).

Balsamicosjy: Ha honningen i en kjele og varm den forsiktig opp før du tilsetter eddiken. La det koke inn til sirupskonsistens, og tilsett deretter kraft og krydder. La det småkoke i ca. 5 minutter. Rett før servering rører du inn stekefettet etter andebrystene eller 1–2 ss smør. Smak til med litt sukker eller sitron, om nødvendig, samt salt og nykvernet sort pepper. Pass på at sausen ikke koker etter at andefettet/smøret er rørt inn.

Slik anretter du: Anrett gjerne som på bildet, og dekorér med bjørnebær og friske urter. Nytes umiddelbart, gjerne med en god rødvin i glasset.

DESSERT



TIPS!

Desserten kan gjerne lages 1–2 dager før den skal serveres, og oppbevares tildekket i kjøleskapet.

Panna cotta med lime og jordbærcoulis

(8 porsjoner)

Panna cotta:
5 gelatinplater
6 dl kremfløte
4 dl H-melk
3 ss sukker
2 ss honning
1 vaniljestang, frøene
1½–2 lime (gjerne økologisk),
finrevet skall
8 glass eller porsjonsformer

Jordbærcoulis:
400–500 g friske eller
frosne jordbær
75–100 g melis (smak til)
1–2 ss limesaft (smak til)

Slik gjør du:
Legg gelatinplatene i en skål med kaldt vann, og la

dem ligge i ca. 10 minutter. Ha kremfløte, melk, sukker og honning i en tykkbunnet kjele, og varm forsiktig opp blandingen under stadig omrøring. Del vaniljestangen på langs, skrap ut frøene og ha dem sammen med resten av vaniljestangen oppi fløteblandingen. Vask limen og tørk den med litt kjøkkenpapir. Riv limeskallet (kun det grønne) med et zesterjern og ha det i fløteblandingen. La blandingen stå og trekke på lav temperatur uten å koke i ca. 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og rør det inn i blandingen.

Sil blandingen gjennom en finmasket sil, og fordel den i

8 glass eller porsjonsformer. Avkjøl noen minutter, før du setter dem forsiktig i kjøleskapet til desserten stivner. Dette tar ca. 4 timer.

Ha 350–400 g jordbær og melisen i en bolle med høye kanter, og kjør det med blender til du får en jevn blanding. Smak til med lime (eller eventuelt litt mer melis), til du får en fin balanse mellom det søte og det syrlige. Sil sausen i en finmasket sil (kan sløyfes). Skjær resten av jordbærene opp i små biter.

Fordel jordbærcoulisen oppå panna cottaen rett før servering, og pynt med resten av jordbærene og jordbærblomster eller friske urter.



TRINES MATBLOGG:

Oppskriftene er hentet fra Trine Sandbergs nye bok *Trine inviterer – menyer til hverdag og fest*, for Cappelen Damm.