

GRILLET AND MED APPELSIN OG CHILI

And er en af årets vigtigste retter at tilberede helt perfekt. Denne opskrift er nem at følge og giver et virkelig velsmagende resultat.

Det skal du bruge

1 and ca. 3,5 kg
100 g smør
1 appelsin
2 kviste timian
1 chili
½ tsk. stødt allehånde
Peber
Salt
2 kviste timian (til saucen)
3 dl. fløde (til saucen)

Sådan gør du

I køkkenet

1. Lav en smør-krydderiblanding: Rør smør med skallen af en hel økologisk appelsin, allehånde og en kvist timian samt chilien, som er finthakket. Smag det til med peber og lidt salt.
2. Fjern indmaden fra anden, og tør den godt indvendigt med køkkenrulle. Gnid den indvendigt med salt og peber.
3. Lav et par lommer under skindet på brystet og på ryggen, og fyld lommerne med smørblandingen. Pres saft fra appelsinen ud over anden. Krydr med salt og peber.
4. Placer anden i din stegekurv eller på dit rotisserispyd.

Tips til udskæring

- Anden skal være lun/varm, når du skærer den ud – så er kød og ben mest medgørlige.
- Find den skarpe kniv frem og evt. en fjerkræssaks, hvis kniven kommer til kort fx med ben.
- Læg anden på ryggen. Find brystbenet og læg et snit på hver side af det. Løs herefter kødet på den ene side med kniven og lad fingrene følge ribbenene. Skær brystfileten i skrå skiver, lad skindet sidde på kødet og læg stykkerne på fadet. Gentag på begge sider af brystbenet.
- Følg skroget rundt med kniven, til du møder punktet, hvor låret sidder fast. Bræk lårbenet fri – ganske forsigtigt. Del låret i to ved at lægge et snit i det V, der dannes, når låret ligger på bordet. Kniven skal ramme lige ned i ledet mellem lår og overlår.
- Vingen brækkes bagud med fingrene, så den giver slip ved knoglen. Vingen kan også deles i ledet ved at brække det fra hinanden og skære resten. Vinger og lår anrettes på fadet sammen med evt. fyld.



Grillet andet med appelsin og chili

– til 4 personer

Ved grillen

1. Klargør grillen til indirekte, middelhøj varme (ca. 180 grader).
2. Placer en foliebakke med 3-4 dl. vand og et par kviste timian under anden til opsamling af stegesky. Påfør mere vand undervejs, når væden i bakken fordampes. Tag bakken af efter ca. 60 minutter på grillen og sigt væsken i en gryde.
3. Grill anden 30-40 min. pr. kilo, ca. 2,5-3 timer. Kernetemperaturen skal være 75 grader.
4. Brug stegeskyen til en lækker sauce, ca. 4 dl. Sigt skyen, og tilsæt gerne saften fra 1-2 hele appelsiner. Kog saucen op i en gryde, tilsæt 3 dl fløde, og smag til med salt og peber. Jævn saucen efter behov – og tilsæt evt. lidt kulør.



XL-WEBERKLUBBEN HOS XL-BYG ELLING GRUPPEN
SE FLERE OPSKRIFTER PÅ [BIT.LY/XL-WEBERKLUBBEN](https://bit.ly/xl-weberklubben)