

ST
REMET
SAUCE

4 pers.) 2-3 stk andebryst,
100 g smør Sauce : 1 gulerod, 1/2 løg,
1 stængel bladselleri,
100 gr champignons,
1 glas hvidvin, 1 tsk. konc. tomatpuré, 1 dl
piskefløde, salt og peber. Brun andebrystet på
skinsiden. Steg brystet 8-10 min på hver side. Tag
andebrystet op, dæk det til og lad det trække i 10
-15 min. Sauce: Grønsagerne rengøres, finhakkes
og sautes på panden i et par min. Kom hvidvi-
nen på og lad det koge langsomt ned til godt det
halve, hvorefter fløden piskes i. Lad sauce koge
til den er jævnet og smag til med salt og peber.
Ved serveringen skæres andebrystet i
tynde skiver på skrå. Server f. eks.
råstegte kartofler til.
God appetit!