



Landand

Gnid den istandgjorte and med salt og peber. Fyld anden med æblebåde og svesker (evt. blandes det med den hakkede indmad).

Luk anden med kødpinde.

Læg anden på risten i bradepanden med brystet nedad. Sæt bradepanden i en forvarmet ovn ved 160°C og lad anden stege ca. 35-40 min. pr. kg. Efter 45 min. hældes bouillon eller vand ved og anden vendes. Videre steg anden til 15 min. før den er færdig. Hæld skyen fra og efterbrun anden ved 225°C i 10-15 minutter med ovndøren på klem.

Anden er færdigstegt, når kødsaften er klar og kødet let lader sig løsne fra benene.

Gås

Gås steges ligesom landand. Stegetid ca. 40 min. pr. kg. plus efterbruning.

Mulard

Klargør mularden som landanden. Sæt bradepanden i en forvarmet ovn (varmluft) ved 175°C og lad mularden stege 40 min. Tag mularden ud og vend den, så brystet vender opad. Lad den trække 40 min udenfor ovnen. Sæt mularden tilbage i ovnen og lad den stege videre i 60 min. Tag igen mularden ud og lad den trække 20 min. inden partering.

Stegetiderne passer til en mulard på 2,8-3,0 kg. Er mularden større, forlænges stegetiden; er mularden mindre forkortes stegetiden.

Velbekomme!

Bülow's

Nylandsvej 1
4540 Fårevejle St.

Tlf. 40 10 89 68
www.juleand.dk

