



Smid ikke smagen ud - and i november

Af Irene Eckermann og Annemarie Sneholm



Kort om: **Ænder**

I november har vi tradition for at spise and til Mortens Aften 10. november. Egentlig var det gåsen, der afslørede Morten Bisp. Du kan læse hele historien om Morten og gæssene i Månedens Smag november 2018, se linket side 4. I nyere tid har vi fået tradition for at spise andesteg i november til Mortens Aften og i december i forbindelse med julen.

Når vi steger en hel and i ovnen, serverer vi typisk bryst og lår som pæne stykker kød. Der sidder en masse lækkert kød tilbage på skroget, og det skal vi selvfølgelig udnytte til velsmagende retter med anderester.

Andekød er nemmest at få af ben og skrog, mens det stadig er lunt. Det afpillede kød kan gemmes i køleskabet og anvendes i et par dage. Hvis du har stegt hjerte, lever og kråse med, så kan disse også gemmes og anvendes på samme måde som kødet i de følgende dage.

Du kan pakke dine anderester ind i æg med en omelet. Du kan også spise dine anderester som det ekstra tilbehør til en lun grøntsagsret, ovenpå en pizza eller i en sandwich.

I workshoppen her prøver du at pakke anderesterne ind i en æbleskivedej. Du kan bruge Smage-reolen, når du skal vælge smag til fyldet.

Vidste du at

- æbleskiver, som vi kender dem i dag, er en dansk specialitet tilbage fra 1700-tallet.
- det var oprindeligt en skive æble, som blev dyppet i en beignetdej og stegt i fedt.
- æbleskiven er en udvikling af pandekagen.
- på Ærø og i Sønderjylland bages æbleskiverne med sveskemos inden i.
- på Falster og Lolland er en 'Svupsak' en æbleskive med snaps.
- æbleskiver kan bages med mælk, kærnemælk eller øl som væske.
- æbleskiver kan bages med gær, bagepulver eller med æg og fløde som hævemiddel.

Vidste du at

- i dag leverer andeproducenter ænder hele året, og vi kan købe and på frost i alle supermarkeder.
- du kan købe hel and eller stykker af and; andebryst, andelår, andelever.
- der er jagtsæson på de vilde ænder fra september til nytår.
- førhen var fjer og dun en vigtig del af andeavlens i hver husstand. I dag produceres puder og dyner på fabrikker.
- ænder i naturen bliver ca. 1,5 år gamle. Tam-ænder kan blive 12-14 år, og de kan lægge æg hele deres liv.

Smagens Dag



Andefyldte æbleskiver

24 stk.

I skal bruge

Ande-fyld

1 skalotteløg
2 cornichoner
2 spsk. mayonnaise
2 spsk. dijonsennep
100 g rester af stegt andekød
salt og peber

Æbleskive-dej

½ dl vand
25 g gær
2 ½ dl mælk
2 æg
200 g hvedemel
1 tsk. sukker
½ tsk. salt
ca. 50 g smør til stegning

Forslag til andet fyld:

Dampet spinat
Stegt grønkål
Stegt rødkål
Røget laks
Lakse-rester
Hummus
Oste-tern

Sådan skal I gøre

Ande-fyld

1. Pil og hak skalotteløget fint.
2. Hak cornichonerne fint.
3. Bland mayonnaisen med dijon-sennepen.
4. Pluk eller skær andekødet i små stykker.
5. Tilsæt andekødet.
6. Bland det hele godt, og smag evt. til med salt og peber.

Æbleskiver

1. Lun vandet i en lille gryde. Vandet skal være lillefinger-varmt.
2. Rør gæren ud i vandet.
3. Bland mælken i.
4. Slå æggene ud, og rør dem i gær- og mælkeblandingen.
5. Bland mel med sukker og salt i en skål.
6. Hæld langsomt det våde i det tørre, mens du pisker og rører. Det er vigtigt at piske klumper ud undervejs.
7. Lad dejen hvile i ca. 15 minutter.
8. Varm æbleskivepanden op, og læg lidt smør i hvert hul.
9. Hæld dej i hullerne – næsten til kanten.
10. Sæt varmen til lidt over medium.
11. Når dejen er brun i kanten, kan du vende æbleskiverne på højkant med en strikkepind eller gaffel og lægge fyld i midten.
12. Vend nu æbleskiverne helt rundt, og steg dem runde og brune.
13. Løft æbleskiverne over på et fad, og servér som snack med et let drys salt over. Du kan også servere æbleskiverne som forret ovenpå lidt grøn salat eller fint snittet kål.

Tip:

Du kan også servere æbleskiverne som forret ovenpå lidt grøn salat eller fintsnittet kål.



Ingredienser til Ande-fyld og dej til æbleskiver.

Se, hvordan du steger æbleskiverne på den ene side og derefter lægger fyldet i midten.



Smagens Dag



Smag på andefyldte æbleskiver

Smag på æbleskiven. Brug Smage-5-kanten.

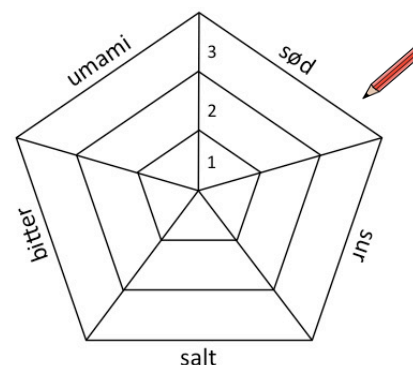
Smager æbleskiven lidt salt, farves felt 1 under salt.

Smager æbleskiven lidt sød, farves felt 1 under sød osv.

Hvad minder smagen, duften og tekturen i andefyldte æbleskiver om?

Diskutér om cornichoner giver smag i andefyldte æbleskiver.

Udfyld Smage-5-kanten



Tænk og drøft

Hvad kan I spise sammen med andefyldte æbleskiver? Tal om, hvilke smage, der passer bedst sammen med andefyldte æbleskiver. Diskutér, hvornår I vil servere andefyldte æbleskiver.

Lav jeres egne fyldte æbleskiver.

I kan måske sætte smage til jeres fyldte æbleskiver, fx citron eller soya til laks, parmesan til stegt kål eller nødder til bagte rødder.

Brug Smage-reolen, og vælg smage til jeres fyldte æbleskiver.

TIP:

Tænk eventuelt i kontraster: sur-sød, sprød-blød, bitter-umami og stærk-mild.



