

Andebryst i airfryer

Opskrift til 2 stk.

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 2 stykker andebryst, optøede
- salt og peber

Sådan gør du

1. Opvarm din airfryer i 5 minutters tid.
2. Læg dine andebryster her ned i med skindsiden opad og drys salt og peber på dem
3. Luk skuffen i din airfryer og giv dem 30 minutters tid ved 180 grader
4. Når de er færdige, skal skindet være sprødt og kødet have en kernetemperatur på 65 grader, hvis du ønsker det let rosa. 70 grader hvis det skal være mere gennemstegt. Så hold gerne øje efter 25 minutter, hvis dine andebryster ikke er så store. Skru evt. lidt højere op for varmen til sidst, hvis dit skind ikke er blevet helt sprødt.