

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

4,5 time

Samlet tid

5 timer

Ingredienser

- And (cirka 3 kg)
- 2 æbler
- 2 skalotteløg
- 100 g svesker
- 2 spsk salt
- 1 stilk bladselleri

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader.
2. Klip vingespidserne af anden, og fjern indvoldene.
3. Skyl anden fri for eventuel blod.
4. Skær æble og løg i både, hak sveskerne en smule, og skær bladselleri i skiver.
5. Fordel halvdelen af ovenstående fyld i et ildfast fad. Hæld 6 dl vand i fadet sammen med fyldet.
6. Gnub anden med salt, både ind- og udvendigt. Put det sidste fyld ind i anden, og luk den med kødnåle.
7. Sæt det ildfaste fad med fyld og vand ind nederst i ovnen. Placer en rist hen over fadet, som anden sættes ind på. Så kan fedt og saft løbe fra anden ned i fadet.
8. Skru med det samme ovnen ned på 110 grader.
9. Giv anden cirka 4 timer i ovnen i alt. Hver halve time hældes lidt af væsken fra fadet i bunden hen over anden med en ske. Tag temperaturen løbende, som minimum efter 3 timer. Når temperaturen er omkring 60-65 grader, skruer du ovnen op på 250 grader, så skindet kan blive sprødt. Sigt efter, at sluttemperaturen skal være 68-75 grader, alt efter om du vil have den rosa eller gennemstegt.
10. Lad anden trække lidt på køkkenbordet inden udskæring.