

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.