

Burger med confiteret and

Opskrift til 4 burgere

[Find opskrift på hjemmelavet rødkål her](#)

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 1 dåse confiteret and (med 4-5 andelår)
- 1 pakke brioche burgerboller
- Et par håndfulde rucola
- 1 æble

Senneps-mayo

- 2 spsk. creme fraiche
- 2 spsk. mayo
- 1 spsk. dijon sennep
- 1 tsk. æbleeddike
- 1 tsk. sirup
- 1/2 tsk salt + peber

Hjemmelavet rødkål

- Se link ovenfor

Sådan gør du

1. Rør senneps-mayo'en sammen ved at blande alle ingredienser. Stil på køl, indtil det skal bruges.
2. Anden tager kun et kvarters tid at lave. Åbn dåsen, dræn ande-stykkerne for fedt og steg på panden eller i ovnen efter anvisningen på dåsen. Krydr med salt og peber.
3. Mens ænderne steger, laves rødkålen (se link ovenfor), og brioche-bollerne lunes.
4. Pluk ande-stykkerne fra hinanden med et par gaffler. Fjern benene.
5. Smør bollerne med mayo, læg et lag rucola på, en god skefuld plukket and, rødkål og æble skåret i tynde både. Luk burgeren, og server!