Holms Jule-andeburger

Med sprød brioche, rødkålssalsa, peberrod, kapers og tzatziki. Hvem siger, at anden kun hører til på julebordet? Jeg siger: Put den i en burger, giv den lidt sprødt, lidt syrligt og lidt frækt – og så har vi altså en juleburger, der kan noget!

Det skal du bruge

- 1 andebryst
- Frisk eller tørret timian
- 1 pose rødkål
- Brioche burgerboller
- Grov sennep
- Drueagurker
- Salt og peber
- Kapers
- Friskrevet peberrod
- 1 bæger tzatziki

Sådan gør du

- Rids skindet på andebrystet i fine tern uden at skære ned i kødet.
- Krydr med salt, peber og timian.
- Læg brystet på en kold pande med skindsiden nedad. Tænd for varmen, og lad fedtet langsomt smelte fra.
- Når skindet er gyldent og sprødt, vendes brystet. Steg videre, til det er tilberedt efter din smag – cirka 12-14 minutter i alt afhængigt af størrelsen.
- Lad anden hvile, mens du laver salsaen.
- Snit rødkålen fint, og vend den med revet peberrod, kapers, drueagurker i små tern, lidt sennep og en smule lage fra agurkerne.
- Lun briochebollerne, og smør bunden med en god skefuld tzatziki.
- Skær andebrystet i tynde skiver, og læg dem på bollen.
- Top med den friske rødkålssalsa. Låg på – og værsgo!

Velbekomme

Holms lille fif 💔

- Har du and tilbage fra aftenen før? Så brug resterne!
- En lun brioche eller et par skiver ristet toast, lidt and og en god skefuld salsa.
- BUM! Så har vi tryllet gårsdagens juleand om til dagens lille fest.

HOLM

Vi mødes i Brugsen