

Yoghurtmarineret andebryst med julens krydderier og pæresalat m.m (10 pers)

Ingredienser: 1,5 kg. Berberiandebryst Yoghurtmarinade: 4 dl Yoghurt naturel 3,5% 75 g honning 2 tsk. Kanel stødt 2 tsk. Nelliker, stødt 2 tsk. Kardemomme Pæresalat: 700 g sprøde pærer, i tynde skiver 500 g bladselleri, i tern 200 g friske figer, i både 25 g frysetørrede figer 75 g valnødder, grofthakkede 200 g Castello Blue, tempereret ½ dl. Balsamico glace Tilbehør 1 kg. Smørristede tern af kartofler eller selleri Appelsinsauce: 1 ½ spsk. Mel 225 g sukker 5 appelsiner 112 ml hvidvinseddike 112 ml Grand Marnier 150 ml kylling bouillon	Bland yoghurt med honning og krydderier til en marinade med en kraftig smag. Rids fedtet i ruder. Lad andebrystet marinerer natten over. Ovnsteg andebrystet med den marinade, der hænger ved, ved 200 grader i 10 min. Og derefter 10 min. ved varmluft med grill. Lad andebrystet trække i 15 min. inden udskæring. Resten af marinaden skal ikke bruges. Rødkålssalat: ½ rødkål, fint snittet 2 granatæbler 2 æbler, i tern 2 store appelsiner, i både/fileter 2 håndfulde valnødder 2 spsk honning 4 spsk balsamico 6 spsk olivenolie Salt og peber Pres appelsinerne, der skal være rigeligt. Lav en let karamel med sukkeret og lidt vand og eddiken. Kom kylling bouillon i og lad det simre og kog let ind. Lav en meljævning og jævn saucen og lad det koge ved lavt blus. Lige før serveringen tilsættes appelsinsaft og Grand Marnier
---	--