

M O S E A N D

Moseand:

2 moseænder
salt og peber
ca. 4 dl. Fløde
ca. 4 dl. Bouillon
2 - 3 skiver røget spæk
ribsgele

Waldorfsalat:

2 dl. Creme Fr. 18%
1 spsk. citronsaft
1 tsk.sukker
salt
1 $\frac{1}{2}$ dl.piskefløde
125 g vindruer
3 stilke blegselleri
2 syrlige æbler
12 valnøddekerner

Moseænderne tørres indvendig og udvendig. Gnid dem med salt og friskkværnet peber og brun dem i gyldent smør i en (jern)gryde på alle sider. Hæld fløde og bouillon ved og tilsæt røget spæk, det giver god smag til sovsen.

Lad moseænderne småsnurre 45 - 60 minutter, vend dem et par gange under stegningen. Tag ænderne op og hold dem varme. Fjern det røgede spæk og bring stegeskyen i kog. Jævn sovsen let med lidt maizena og smag til med salt, peber og ribsgele og farv sovsen med lidt kulør.

Server moseænderne i sovsen. Hvide kartofler og en dejlig waldorfsalat serveres til.

Waldorfsalat:

Smag creme fraiche til med citronsaft, sukker og en anelse salt. Pisk fløden til skum og bland den i creme fraichen. Skyl, halver og udsten druerne. Skær blegselleristilkene i smalle strimler. Skræl æblerne og riv dem på den grove side af råkostjernet. Del

valnøddekernerne i mindre stykker. Bland vindruer, bladselleri, æbler og valnødder i cremefraiche blandingen. Kom salaten i en skål og pynt med halve druer og valnøddekerner.

Velbekomme!