

Andebryst med rødbeder.

1 andebryst, ca. 300 g.
100 g. bacon.
2 skefulde olivenolie
3-4 løg
2 gulerødder
1 dåse økologiske tomater (400 g.).
4 mellemstore kogte rødbeder, et lille kilo.
1 økologisk appelsin
1½ l. bouillon – ande- eller kylling
/ Salt og peber
¼ dl. piskefløde eller ¼ l. creme fraiche

Læg et andebryst i gryden med skindet nedad og lad det riste i eget fedt med en skefuld olivenolie eller smør. Vend kødet og steg det rosa. Tag kødet op. Rist finthakket løg og gulerødder i tern i andefedt, tilsæt revet appelsinskal og saft og de kogte, ternede rødbeder. Hæld suppen ved. Tilsæt tomaterne. Læg det fint udskårne andebryst på suppen og smag til med salt og peber. Ved serveringen: smæk en god skefuld smetana eller creme fraiche i hver tallerken. Både rødbedens og appelsinens flotte farver vil her komme frem! Friske rødbedetoppe, kan snittes fint og varme med i suppen inden servering.