

Gråandebryst med nye rødbeder i bouillon

Ingredienser

4 gråandebryster
1 bundt nye rødbeder
2 dl bouillon
1 limefrugt
salt, peber

Fremgangsmåde

Skær rødbederne i brede strimler og damp dem i bouillon i 5-10 minutter. Krydder med salt, peber og saften af en limefrugt og monter til sidst med smør. Gråandebrysterne krydres med salt og peber og steges 5-10 minutter på hver side, afhængig af hvor rosa de ønskes. Krydres med salt og peber. Brysterne skæres i skrå skiver og rødbederne serveres til.

Tilbehør

Bagt kartoffel med creme fraiche og purløg. God fornøjelse...

