

Varme retter - 4 personer

## Vildmarks julemiddag med and og flæskesteg

Kan man lave en julemiddag på et Trangia. Svaret er et klart ja.

### Ingredienser

14 almindelige kartofler i æggestørrelse

1 glas små kartofler

1 bønne rødkål

2 stk andebryst

500 g flad flæskesteg

1 spsk smør eller smørbar

1 dl farin

2 dl mel

1 spsk ribsgele

Salt, rigeligt

Peber

Lidt olie til stegning og smøring.

### Forberedelse

Der skal bruges mindst et trangia til flæskesteg på omnia, og resten kan med lidt omhu laves på et trangia.

Opskriften er bygget op efter dette. Bruger man 2 trangiaer til and og tilbehør, bliver madlavningen noget lettere.

Flæskestegen skæres i ca. 5 cm tykke stege, og sværen ridses helt igennem huden til fedtet, og gnides godt i salt. Andebrystet kan med fordel få ridset skindet, men det er ikke et must. Kartofler skrælles hvis nødvendigt.

- Kartofler (såvel store som små) skrælles. De skal laves i gryden.
- Andebryst steges på panden eller i gryde.
- Brune kartofler laves på panden.
- Rødkål laves i en gryde.
- Flæskesteg laves i Omnia

### Tilberedning

De små stege placeres i Omnia ovnen. Sværen gnides med salt, og 1½ dl vand hældes i bunden af siliconeformen. Stegen sættes over ved middel varme, ca. 80 minutter før maden skal serveres, og 30 minutter før den øvrige madlavning påbegyndes.

Skræl 4-5 alm kartofler, samt 10-12 små kartofler. De små kartofler kan også være glaskartofler. Kog alle kartofler i samme gryde. Tag de små kartofler af gryden når de er kogt, og læg dem i en skål til senere. Gem kartoffelvandet til sovsen.

Rødkålen kommes i en lille pose, og lægges i vandet med de store kartofler til de er færdige. Læg det i en termopose, sovepose eller varm trøje, som hækasse. Derved bliver 2 ting færdige på samme tid.

Andebrystet ridses, saltet og steges på skindsiden til det er sprødt, og vendes. De skal have ca. 8-10 min på hver side. Hæld ikke stegefedtet ud, det skal gemmes til sovsen.

Smørret smeltes sammen med Farin på panden. De små kartofler skal simre, og vendes på panden til de er pænt glaseret. Her bruger jeg selv sukkerfri farin, hvilket smager lige så godt, og så kan jeg som diabetiker (type 2) spise brune kartofler med lidt bedre samvittighed.

Væden fra kartoflerne samt andefedtet jævnes til en sovs. Resterne af karamellen fra de brune kartofler kan bruges til farve i sovsen. Sovsen smages til med salt, og forbedres betydeligt med en god klat ribsgele.

Flæskesteg og and skæres i passende dele og gøres klar til servering med kartofler, sovs, rødkål samt brune kartofler. Vildmarks julemiddagen er nu klar til servering...