

Larnaudie Confit de Canard (andelår) 800 g

Konfiterte andelår. Sprøstek lårene i ovnen og server.

Jean Larnaudie er en fransk leverandør som holder til i Figeac, i Midi-Pyrénées. Firmaet startet opp i 1950 med produksjon av tradisjonsrik mat fra distriktet og spesialiserte seg tidlig på and- og gåselever. Jean Larnaudie har forpliktet seg til å videreføre det de ser på som Frankrikes største mat arv, og den dag i dag blir disse delikatessene tilvirket for hånd og behandlet med respekt for tradisjon og kvalitet. Confit de Canard er andelår konservert i sitt eget fett, eller gåsefett og er en klassisk fransk rett.

Produktnummer	448028
EPD-nummer	4506887
Antall i kartong	4

4506887

Disse lårene er ferdig kokt, og sprøstekes i ovnen før servering. Det kan serveres både kaldt og varmt, til forrett eller hovedrett. Prøv den gjerne sammen med råstekte poteter med urter, madeirasaus, bakt plommetomat og asparges. En annen vri kan være potetpuré med trøffel, haricot vert, stekt østerssopp og søt sherrysaus. Tilberedningstips: Ta andelårene forsiktig ut av pakningen, fjern så mye fett som mulig og legg på et stekebrett eller i ildfast form. Varm i ovnen på 150 grader ca 15 minutter, med skinnsiden opp for å få en gyllen farge.

Helkonservert. Inneholder 2 andelår per boks.

And har mye smak og når Confiten blir sprøstekt får man en spesielt god smaksopplevelse. Confit de Canard er også svært mørt etter å ha trukket lenge i smakfullt fett.