

Rødløgene pilles og deles i grove både, vendes sammen med rødløgene i et ovnfast fad
Kog solbærsaft, Balsamico og farin sammen til farinen er smeltet
Sættes i en forvarmet ovn på 200° i ca. 20 minutter
Grønsagerne skal være sprøde

Glaseret persillerod:

Skræl persillerødderne og skær dem i grove tern
Koges møre i vand, æbleeddike og smør
Persillerødderne tages op og lagen koges ned
Ved servering lunes de forsigtigt i lagen
Smages til med salt og friskkværnet peber
Vendes i hakket persille

Druesauce:

Pil og hak skalotteløgene
Skyl druerne og fjern stilkene
Sauter løgene og druerne i lidt olivenolie, til druerne er grødagtige
Tilsæt mørk Balsamico, koges ned
Tilsæt oksefonden og lad den simre i 15 minutter
Sigt saucen og kog den ned til den har en passende konsistens
Smages til med salt og friskkværnet peber
Ved servering piskes saucen med koldt smør

Anretning:

Anrettes på varme tallerkner
Skiver af andebryst lægges midt på tallerkenen med bagte rødbeder på den ene side og glaserede persillerødder på den anden. Druesaucen fordeles over kødet (madforsjov)

