Höstand, 2 portioner

1 ugnsfärdig and

1 äpple

1 rödlök

5 blad färsk basilika

vatten

1-2 msk olivolja

1 grönsaksbuljongtärning

1 tsk salt

1 tsk svartpeppar

2 tsk flytande honung

½ tsk paprikapulver

1 tsk torkad basilika

½ tsk curry

Lägg ugnen på 200 grader. Hacka lök och äpple. Blanda lök, äpple och basilikablad och fyll anden med blandningen. Lägg anden i en ugnsform och pensla den med olivolja. Häll vatten i botten på ugnsformen(ungefär 2 cm). Smula en buljongtärning i vattnet. Krydda anden och vattnet med peppar och salt. Blanda ner honung, paprikapulver, torkad basilika och curry i vattnet. Täck formen med aluminiumfolie och ställ in i ugnen cirka 1 timme och 10 minuter. Ta då bort aluminiumfolien och stek anden i cirka 10 minuter till. Ös under tiden anden med skyn några gånger. Häll av spadet och spara till såsen.

Sås:

1 dl matgrädde

1 msk vetemjöl

3-4 dl sky

1-2 tsk curry

Rör ut vetemjölet i grädden i en kastrull och tillsätt sky. Koka upp och blanda i 1-2 tsk curry. Låt sjuda en stund till passlig konsistens.

Servera anden med ris, sås och en god sallad.

Vintips

Castillo de Molina Pinot Noir Reserva (455377, 11,99€) passar fint till andrätten. Vinet är medelfylligt, bärigt och friskt. Härlig färg och en aromatisk doft i glaset ger fin stämning vid höstbordet. Lämplig serveringstemperatur på det här vinet är cirka 15 grader. Ett mycket prisvärt vin.

Recept och foto: Martina Uthardt

Vintips: Jessica Piispanen