

KastanjeHuset

FORSIDE

OM KASTANJEHUSET

PRODUKTER

OPSKRIFTER

FORHANDLERE

KONTAKT

BLOG

OPSKRIFTER

Brug kastanjer til madlavning, bagning og til desserter. Ægte spisekastanjer er også velegnede til vegetarer og diabetikere. Her vil vi samle på al verdens opskrifter fra Italien, Frankrig til Ungarn m.m. Du kan også bidrage med din opskrift på vores blog som findes her -->[BLOG](#)

Opskrifter til julebordet! for 4 personer. Følg med med vores ugentlig anbefaling.

Uge 51 John Rygaards farfars opskrift-->

Min farfars anden passion var mad og han var vældig glad for det franske køkken og en af de retter der gik rent ind herhjemme var "and med kastanjefyld". Det er ikke svært - man erstatter simpelthen svesker/æbler osv. med en blanding af ca. 1/3 kastanjer og 2/3 blandet okse/svinefars (farsen må ikke være for fedtfattig).

Skærer kastanjerne i grove stykker og bland dem med farsen. Massen propper man ind i anden (ligesom svesker mv.) og anden steges som en almindelig and - plus 15-20 min. Min favorit er helt sikkert langtidsstegning.

Sæt kræet i ovnen kl. 12 ved 130 grader med brystet nedad og vend anden efter 4 timer og sæt evt. grill på det sidste kvarter.

Lad den hvile lidt og skær lår, vinger & bryst af (skær brysterne i stykker) og skær/klip ribbenene af og læg bryststykkerne tilbage på kræet. Server kræet helt med skrog, lår og vinger, men klar til at spise kl. ca. 18.

Der er nu mere kamp om kastanje/fars-indmaden end om lårene. Blandingen får simpelthen en fantastisk smag af kastanjer, fars, andefedt osv. som selv teenagere (som vores med hang til McDonalds) ikke kan modstå.

Det er da lidt sejt at en 100 årig opskrift stadig får de nye generationer til at gå amok.



KastanjeHuset siger tusind tak for en god opskrift og en livlig beretning fra John Rygaard, som naturligvis anvender KastanjeHusets pillede og forkogte hele kastanjer :-)

Vi glæder os til at få et rigtigt juleand-billede med kastanjefyld fra John!