

Confiterede kyllingehjerter eller kråser

4 portioner

Ingredienser

500 g. Danpo Kyllingehjerter eller kråser, optøede
30 g. salt
1-2 fed hvidløg
2 laurbærblade
2-4 kviste timian
Ca. 500 g. andefedt

Tilberedning

Skyl hjerter/kråser og dup dem tørre. Vend dem sammen med salt, let maste hvidløgsfed og krydderurter og lad dem trække på køl, tildækket med film i ca. 1 døgn.

Næste dag: Kog andefedt op i en gryde og kom hjerter/kråser i. Lad dem simre ved ca. 85°C i ca. 3 timer. Alternativt kan du komme hjerter/kråser og fedt i en bageform, dække dem med bagepapir og tætsluttende stanniol og tilberede dem i ovnen ved 85°C i ca. 3 timer. Hæld hjerter/kråser i patentglas og dæk dem med let afkølet andefedt. Er hjerter/kråser helt dækket med fedt og glassene omhyggeligt desinficerede, kan de holde sig på køl i mindst 3 måneder.

Serveringsforslag: Ristes på en varm pande i andefedt og anrettes med f.eks. sprøde salater, syltede løg, parmesan og vinaigrette.

Velbekomme.



Husk: Klargør hjerterne dagen før. Vend dem med salt, hvidløgsfed og krydderurter og lad dem trække på køl, tildækket med film i ca. 1 døgn.