

Sådan steges Gothenborg anden

Anden tages ud af posen og tøes op i køleskab (helst i 2 døgn).
Så bevares saften bedst i kødet.

Gnid anden med salt. Fyld f.eks. med æbler og svesker.

Sæt anden på rist midt i ovnen ved max. 150 grader C.

Steg i 3-3½ time.

Lad anden hvile for ovndør på klem i ½ time før udskæring..

Det flotte tykke bryst skæres i pæne tynde skiver - og de buttede lår deles på langs før serveringen.

Gothenborg anden kan serveres med garniture efter smag og årstid.

Pisk op over varme og smag til efter tilbehøret.