

Unghanebryst i lag med jordskokker kogt med Velvet

Ingredienser

4 unghanebryst
400 g jordskokker, uden skræl
600 g kartofler
1 spsk. tørrede tranebær
6 skalotteløg i halve og uden skal
2 gulerødder, flækkede
1 Jacobsen Velvet Ale (75 cl)
3 kviste rosmarin

Brysterne lægges i et fad og ca. 2 dl øl hældes ved, så det står ca. halvt op ad brysterne. Læg løg, rosmarin og gulerødder ved og steg i ovnen ved 170 grader i 40-45 minutter.

Hæld tranebær ned i en lille kop og hæld øl i, til de er dækket. Lad dem stå og trække her i ca. 1 time.

Kog jordskokker og kartofler til mos. Vend som det sidste de ølsyltede tranebær ned i mosen.

Nu skæres brysterne let på skrå og anrettes lagvis med en skefuld mos. Slut af med kød på toppen og en kvist rosmarin.

