

# Eika önd

Einföld leið til að elda önd sem bregst ekki.

## Hráefni

<b>1 stk</b>	önd
	12% saltþækil
<b>1 stk</b>	epli
<b>100 gr</b>	sveskjur
	salt
	pipar

## Aðferð

- Öndin er lögð í saltþækil í 3 tíma. 12% saltþækil er útbúin með því að setja 120 g salt fyrir hvern líter af vatni. Útbúa þarf nóg til að hylja öndina.
- Öndin svo tekin uppúr og látin standa í ca. 40 mín.
- Eplin og sveskjurnar skorin gróft niður og öndin fyllt með þeim.
- Öndin er sett í 180°C heitan ofn á grind. Undir öndinni skal setja ofn skúffu með vatni. Ausa skal vatni úr skúffunni yfir öndina öðru hverju.
- Eftir um 1,5 klst. skal hækka hitan í 200°C og steikja öndina þartil gullin brún (ca. 2 klst. 15 mín.)

Athugið að eldunartímin fer eftir bæði eftir því hversu stór öndin er og eftir ofni.

# Sósa

## Hráefni

innmatur og háls

gulrætur

laukur

lárviðarlauf

piparkorn

vatn

soð af önd

sykur/sulta

rjómi

## Aðferð

- Innmatur (ég hef sleppt lifrinni), hálsinn, gulrætur og laukur skorin gróft niður og sett í pott ásamt vatni sem hylur að mestu innmatinn, lárviðarlaufum og piparkornum. Gæta þess að setja ekki of mikið vatn, annars er hætta á að soðið verði of þunnt.
- Látið malla á lágum hita í minnst klukkutíma.
- Sigið innmat og grænmeti frá og geymið soðið.
- Þegar um hálf tími er eftir af eldunartíma andarinnar, skal taka soð úr ofn skúffunni og setja í hátt glas. Bíða skal eftir að fitan skilur sig frá soðinu og taka að mestu af og henda.
- Soðið af innmatnum og öndinni er sett saman í pott, kryddað með salt og pipar ásamt sykri eða sultu.
- Setið slettu af rjóma í sósuna og hitið upp að suðu.
- Smakkið sósuna til og bætið og breytið eftir smekk.