



# Mini penne med grønkål & spicy and a la orange

Opskrift til 10 personer

Opskrift og foto udviklet af  
Cecilie Sofie Svensson.

*En dejlig "jule" ret, som smager skønt. Andekødet er marineret i chipotle chilisaucen og appelsinsaft, som giver både røg, syre og sødme til smagen.*

## INGREDIENSER:

- 4 spsk. **Monini Mild & Lys Olivenolie**
- 4 andebryster
- saften fra 3 øko. appelsiner, ca 1 1/2 dl appelsinsaft
- 2 appelsiner i både
- 1 spsk. revet øko. appelsinskal
- 4 spsk. **Touch of Taste Kyllingefond** + 1/2 dl vand
- 1 spsk. **TABASCO® Chipotle Sauce**
- 1 spsk. **Falksalt Naturel**
- 3 spsk. **Monini Lys & Mild Olivenolie**
- 600 g grønkål, 2 store poser
- 1 kg. **Paradiso Øko Mini Penne**
- 4 spsk. frisk timian



## TILBEREDNING:

Læg andebrysterne med skindsiden nedad på en kold jernpande og sæt den på blusset på højeste varme. Lad andebrysterne brune mens panden opvarmes, tjek dem efter ca. 5 minutter, og se om de har fået en fin sprød og gylden skindside. Ellers lad dem stege nogle minutter mere. Vend dem og steg dem yderligere 2 minutter på undersiden.

Læg andebrysterne i et ildfast fad. Bland appelsinsaft og -skal med kyllingefond og chipotlesauce og hæld det over andebrysterne. Drys med groft salt og bag brysterne i 20 minutter.

Imens skylles grønkålen de grove stokke fjernes og kålen hakkes groft.

En stor gryde vand sættes over til pasta. Når kødet

er færdigt, så lad det hvile 10 minutter, mens resten af retten forberedes. Kog pennene i rigeligt saltet vand, og varm en stor pande eller wok op. Tilsæt olivenolie og grønkål og lad kålen svitse et øjeblik.

Tilsæt de afdryppede penne med 1 dl af kogevandet samt marinaden fra kødet og varm pastaerne op under konstant omrøring over et minut. Servér den varme pasta med skiver af andebryst, appelsinbåde og frisk timian drysset over.

