

## Salte æbleskiver med pulled duck, grønkål, rødkål og tyttebær

### Dej:

6 æggeblommer  
6 æggehvider  
140 g hvedemel  
1,5 dl piskefløde  
70 gram smeltet smør  
1 tsk salt  
Smør til stegning

### Fyld:

Confiteret and eller en rest and  
Tyttebær marmelade  
Grønkål fintsnittet  
Rød spidskål fintsnittet  
Syltede rødløg

### Dressing:

Olie  
Eddike  
Honning Dijon sennep



Pisk hviderne stive i en skål – stil dem til side.

Rør smeltet smør sammen med fløde og salt

Tilsæt hvedemel lidt ad gangen og rør det godt ind i dejen, og rør så æggeblommerne ind i dejen.

Vend til sidst de stive æggehvider i dejen,- forsigtigt

Steg æbleskiverne på en æbleskivepande i smør.

Grønkål og spidskål snittes fint, gerne på mandolinjern, og dressingen ”masseres” ind i salaten, så den bliver ”mør”.

Hvis du bruger confiteret and fra dåse, varmes anden i ovnen, og rives fra hinanden med to gaffler til den er tilpas ”pulled”



[www.vinogmad.dk](http://www.vinogmad.dk)

Æbleskiverne åbnes og fyldes med and, kål, tyttebærsyltetøj og lidt syltede rødløg, sæt en tandstik igennem hele herligheden, så holder formen.

Server til et glas (tørre) bobler som en herlig before-dinner snack – et rigtigt jule-hit, som kan spises hele december!

For en mindre juleudgave kan du skifte fyldet ud med fx laks.

## C&G Riesling Sekt Reserve, Brut Nature

De bedste bobler fra C&G lavet på Riesling druen.

Sekt på Riesling druen smager som de delikate Riesling-vine, vi kender, bare i bedste boble udgave.

En sublim dyb buket med duft af modne æbler og frisk gærdej. Lang gæring i flaske giver denne sekt et mineralsk udtryk med det fineste strejf af frugt og let syre.

Stor, moden Riesling, med de fineste bobler, fremstillet efter champagne metoden.



Vin  
og mad