

# Unghane med egen confit og bønne-cassoulet.



2. personer

1 unghane  
½ liter andefedt  
1 pose hvide bønner  
1 rød peberfrugt  
½ bundt purløg  
1 liter hønsefond  
100 gr. smør  
1 skalotteløg  
100 gr. bacon  
1 citron

## Bønne-cassoulet

Bønnerne lægges i koldt vand natten over.

Vandet hældes fra. Skalotteløg og bacon hakkes fint.

Løg og bacon sauteres af i en gryde og bønnerne tilsættes sammen med hønsefond,

Kog "stille" i ca. 40 min.  
Hønsefonden skal gerne være reduceret til ca. ¼ efter de ca. 40 min.

Tilsæt smør under omrøring og den fint hakkede peberfrugt og purløg tilsættes.

Smages til med salt og peber samt lidt reven citronskal.



## Unghanen

Bryster og lår skæres fra og skroget bruges til at koge en hønsefond på.

Lårene ligges i salt natten over (ca. 8 timer)

Skyl saltet af lårene og kog dem i andefedt i ca. 1 time.  
Brystet steges på pande og sættes i ovnen i ca. 10 min.

Efter at låret er kogt i andefedt steges det sprødt på skindsiden.

Bryst og confit af låret anrettes med bønne-cassouleten og evt. en dejlig salat samt brød.

Velbekomme Lars Thude