



Anka à l'orange med purjopotatis

Ingredienser 10 personer

3 st ankröst, stora (à 400 g)
 2 tsk salt
 2 krm svartpeppar, nymald

Purjopotatis:

2 kg potatis
 75 g smör
 2 st purjolökar
 2 tsk salt

Apelsinsås:

4 st schalottenlökar
 2 st apelsiner
 1 dl strösocker
 2 msk rödvinsvinäger
 1 dl torrt, vitt vin
 3 dl vatten
 1,5 st hönsbuljongtärning
 1 tsk kinesisk soja
 0,75 tsk salt
 0,5 krm svartpeppar, nymald
 0,5 dl apelsinlikör, t ex Cointreau
 1,5 msk maizena majsstärkelse
 2 msk smör

Tillbehör:

schalottenlöksfrästa haricots verts
 utskurna apelsinklyftor

Tillagning: Anka à l'orange med purjopotatis

Med det här receptet till hands blir det lätt att bjuda på fin ankmiddag. Både ankbrösten, såsen och den goda purjopotatisen kan förberedas.

1. Skär ett rutmönster i svålen på ankbrösten. Salta, peppra och stek med feta sidan nedåt i het panna ca 2 min. Vänd och stek andra sidan ytterligare ca 2 min. Lägg över dem på ugnssäkert fat eller långpanna.

2. Purjopotatis: Sätt ugnen på 250°. Skala och strimla potatisen, gärna i matberedare. Smält smöret i en långpanna. Vänd i potatisen och stek mitt i ugnen ca 20 min. Rör om ett par gånger under tiden.

3. Ansa och strimla purjolöken. Vänd ihop den med potatisen, salta och stek ytterligare 10 min.

4. Apelsinsås: Skala och finhacka löken. Skölj och borsta apelsinerna i ljummet vatten. Dra strimlor av skalet med ett zestjärn. Koka strimlorna i vatten ca 3 min, sila och upprepa tre gånger. Pressa apelsinerna, mät saften till ca 3 dl.

5. Smält sockret i en kastrull tills det är ljusbrunt. Tillsätt apelsinsaft, lök, vinäger, vin, vatten, buljongtärning och soja. Koka under lock ca 20 min.

6. Sila såsen och smaka av den med salt, peppar och apelsinlikör. Blanda majsstärkelsen med lite kallt vatten. Vispa ner redningen i såsen, koka upp och avsluta med att vispa i smör och apelsinskal. Hit kan förberedas.

7. Sätt ugnen på 150° och färdigstek ankbrösten mitt i ugnen till 65° innertemp, ca 20 min. Ta ut och låt dem vila ca 10 min.

8. Höj ugnsvärmen till 225° och värm potatisen 10 min.

9. Skär ankbrösten i tunna skivor på snedden och servera med såsen, purjopotatisen och schalottenlökfrästa haricots verts.