



Anka med körsbärssås

Ingredienser 4 personer

2 st ankbröst
1 tsk salt
2 krm svartpeppar

Sås:

2 msk smör
1 st schalottenlök, finhackad
200 g körsbär
2 tsk råsocker
1 msk rödvinsvinäger
2 dl solbacka körsbärsvin
0,5 dl kalvfond, koncentrerad
0,5 dl vatten
1 st timjankvist
2 tsk maizena majsstärkelse
2 msk smör
1 dl körsbär, urkärnade

Tillbehör

pressad kokt potatis, haricot verts

Tillagning

Körsbär och anka är en delikat kombination liksom flera andra av sommarens bär. Den mörka körsbärssåsen passar även till fläskfilé.

1. Anka: Sätt ugnen på 150°.

Gör några snitt med en vass kniv på ankbröstens skinnsida.

Strö på salt och peppar och stek i het stekpanna med skinnsidan nedåt 2 minuter. Lägg ankbrösten

med skinnsidan uppåt och stek mitt i ugnen 15-20 minuter tills innertemperaturen är 66°.

Linda in dem i folie och låt dem vila 20 minuter.

2. Sås: Hetta upp smör i en kastrull och fräs lök och körsbär i ca 1 minut. Tillsätt socker och vinäger och låt det fräsa ca 1/2 minut. Häll på vin, kalvfond och vatten och lägg i en timjankvist.

Låt koka utan lock ca 10 minuter. Sila såsen genom en

finmaskig sil och häll tillbaka den i kastrullen. Vispa ner maizena utrört i lite kallt vatten och koka upp. Vispa ner smör strax före servering och lägg i urkärnade körsbär.

3. Skiva ankbrösten och lägg upp på varma tallrikar tillsammans med tillbehören. Ringla över sås.