



Ankleverravioli, tryffelskum och svartrotschips

Ingredienser 8 personer

1 dl vitt portvin
 1 msk ättiksprit
 200 g anklever, rå
 100 g kyckinglever
 1 dl ankbröst, i bitar, stekt
 2 krm salt
 1 krm peppar

Tryffelskum

75 g potatis, medelstor
 2 st schalottenlökar
 1 msk smör
 2 dl vatten
 1 msk kycklingfond, konc
 1 dl vispgrädde
 1 st tryffelolja
 0,5 krm salt
 0,5 krm peppar

Svartrotschips

1 st svartrot
 0,5 msk olivolja

Örtsallad

1 st timjan
 1 paket gräslök
 1 paket mangoldskott
 0,5 dl olivolja
 1 nypa flingsalt

Tillagning: Anklevravioli, tryffelskum och svartrotschips

I originalreceptet använder Roger ankconfit, anklår som är kokta i sitt eget fett. De är svåra att hitta, därför har vi tillagat receptet med kött av ankbröst

1. Wontonark: Lägg ner några ark i kokande, lättsaltat vatten ca 20 sekunder. Lyft upp med hålslev och låt kallna i isvatten. Ta försiktigt upp arken och lägg dem mellan oljad plastfolie.

2. Fyllning: Hacka lök och rosmarinbladen fint. Koka ihop lök, rosmarin, portvin och ättiksprit utan lock, tills all vätska kokat in. Låt svalna

3. Skär anklevern och kyckinglevern i 1/2 cm stora bitar. Bryn anklevern hastigt i het panna, ta upp dem och ställ åt sidan. Stek kyckinglevern i fettet från anklevern, 1–2 min. Blanda den med anklevern, ankbröst och lökblandningen. Smaka av med salt och peppar. Ställ åt sidan.

4. Tryffelskum: Skala och tärna potatis, finhacka löken. Fräs potatis och lök i smör 3–4 min. Tillsätt vatten och fond. Koka tills potatisen är mjuk. Kör till en slät puré med elvisp eller mixerstav. Tillsätt grädde. Smaka av med tryffelolja, salt och peppar. Hit kan förberedas.

5. Svartrotschips: Sätt ugnen på 200°. Skala och skär svartrötterna till långa chips med osthyvel. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper och pensla med olivolja. Lägg en plåt ovanpå och baka i ugnen ca 10 min tills de blir svagt gyllenbruna. Låt torka på galler.

6. Servering: Lägg ut wontonark på varma tallrikar. Värm ankleverfyllningen och fördela på arken. Spara lite till garnering. Täck med resten av arken. Hetta upp såsen till 60°, kör till skum med mixerstav och håll den över raviolin. Toppa med resten av fyllningen. Garnera med svartrotschips och örtsallad.