



## Helstekt rimmad anka med hallonsås

Ingredienser 6 personer

2 st anka

### Saltlag

2 l vatten

1,5 dl salt

0,5 dl råsocker

### Sås

1 msk smör

2 st schalottenlök, finhackade

2 msk råsocker

1 dl hallonbalsamico

150 g hallon

4 dl vatten

0,5 dl koncentrerad kalvfond

1 msk maizena majsstärkelse

1 paket hela hallon

### Till ankan

2 st paprika

1,5 krm cayennepeppar

1 dl vatten

### Potatis

1,2 kilo potatis

1,5 msk rapsolja

1,5 tsk flingsalt

1 msk ströbröd

### Tillbehör

1 paket haricots verts

1 paket hallon

---

## Tillagning: Helstekt rimmad anka med hallonsås

---

Anka är fett, även om det mesta fett smälter bort under stekning. Därför passar det att servera anka med en lite syrlig skysås. Två gånger under stekningen bör fett som smält hällas bort. Häll upp det i en skål och ställ i kylan. När det stelnat går det lättare att slänga bort i de vanliga soporna.

Ankan steks ca 1 1/2 timme, vilket är lagom för att den ska bli tillräckligt stekt. Innertemperaturen bör vara minst 70°.

1. Tina ankan om den är fryst. Ta ut inkråmet och lägg i kylan. Blanda vatten, salt och socker i en skål. Rör tills salt och socker löst sig. Lägg ankan i lagen i en rymlig bunke eller i en plastpåse. Ställ kallt ca 1 dygn. Ta upp ankan och låt rinna av ordentligt. Vik vingarna bakåt så de hålls ihop, bind ihop benen med steksnöre. Lägg den i en ugnssäker form. Blanda paprika och peppar. Krydda runt om. Lägg ankan med bröstsidan ner och ställ in den på nedersta falsen i ugnen. Sätt ugnen på 175°.

2. Hetta upp smör i en kastrull och fräs lök och inkräm på medelvärme ca 2 min. Tillsätt socker och låt det smälta. Blanda ner balsamico, hallon, vatten och kalvfond. Låt såsen sjuda utan lock.

3. Sila såsen genom en finmaskig sil, pressa ur större delen av vätskan med en sked.

4. Häll av fett när ankan stekts ca 40 min, vänd den med bröstsidan upp. Ställ tillbaka i ugnen och stek ytterligare ca 40 min. Ta ut den, höj ugnstemperaturen till 225° och häll av fett från formen. Häll vatten över ankan. Ställ in den i ugnen 10 min. Linda in den färdigstekta ankan i folie. Låt vila 30 min. Häll ca 1 dl av skyn i såsen.

5. Skär upp ankan. Skär av vingar och lår först. Skär loss bröstköttet på var sida om bröstbenet till två långsträckta bitar. Detta går lättast med en något böjlig långsmal kniv. Skiva upp bröstfiléerna. Hetta upp såsen i en kastrull och red den med majsstärkelse utrörd i lite kallt vatten. Koka upp under vispning tills såsen tjocknar.