

Knaprigt ankbröst med äppel- och rotselleri



Knaprigt ankbröst med äppel- och rotselleripuré

Antal personer: 4

Ingredienser:

600 g ankbröst salt och svartpeppar

äppel- och rotselleripuré 200 g rotselleri 200 g potatis 100 g äpple, t ex Gravensteiner 25 g smör

1-2 dl varm mjölk salt och vitpeppar

apelsindoftande morötter 8 små morötter 25 g smör 1 apelsin, skal och juice

2 msk flytande honung salt och svartpeppar Skär rutor i ankskinnet och bryn i het panna. Låt steka färdigt i ugn på 120° till en innertemperatur på 55°, låt vila.

äppel- och rotselleripuré: Skala och tärna ner rotselleri och potatis, sjud i lättsaltat vatten. Skala och skär ner äpple, tillsätt till rotsellerin och sjud tills allt är mjukt. Mixa slätt med smör och tillsätt mjölken lite i taget till bra konsistens. Smaka av med salt och vitpeppar.

apelsindoftande morötter: Skrubba morötterna. Fräs i smöret; tillsätt apelsinskal, juice och honung. Låt koka in och smaka av

med salt och svartpeppar. Skär i ankan på tvären. Lägg morötterna över och servera äppel- och rotselleripurén till.