ANKKAA OMENOIDEN JA SELLERIN KERA

Tämä juhla-aterian ankka maistuu upealta, ja se tarjotaan omena-selleripedillä herkullisen, syvänpunaisen viini-viikunakastikkeen kera. Sen kauniin syksyiset värit ovat ilo silmille. Ankka paistetaan liedellä, ja jos kastikkeen tekee etukäteen, koko ruoka valmistuu minuutissa.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| **KANANMUNATON, GLUTEENITON JA PÄHKINÄTÖN**  **Valmisteluaika:** 25 minuuttia  **Kypsennysaika:** 50 minuuttia  **4 hengelle** | |
| **KASTIKKEESEEN** | |
| 2 ½ dl | Punaviiniä |
| 1 ¼ dl | Voimakasta kanalientä |
| 1 | Timjaminoksa tai nippu yrttisekoitusta |
| 1 | Sipuli neljään osaan leikattuna |
| 5 cm:n pala | Appelsiinikuorta |
| 4 | Kuivattua viikunaa halkaistuna |
| **ANKKAAN** | |
| 2 | Isoa omenaa |
| 700 g | Juuriselleriä |
| 1 rkl | Viini- tai siiderietikkaa |
| 30 g | Voita |
| 4 | Keskikokoista ankanrintaa nahkoineen. |
| 1. Mittaa kastikkeen ainekset kastikkeen ainekset kattilaan ja kuumenna kiehuvaksi. Vähennä lämpöä ja keitä hiljalleen 30 minuuttia tai kunnes viikunat ovat pehmeitä. Poimi sipulit, timjaminoksa **(tai yrttinippu)** ja appelsiininkuori pois. Pane viikunat ja 6-8 rkl lientä monitoimikoneeseen ja soseuta tasaiseksi. Sekoita viikunasose takaisin liemen joukkoon. 2. Kuori omenat ja leikkaa ne 1 cm:n kokoisiksi paloiksi. Kuori selleri ja leikkaa sekin 1 cm:n paloiksi. Peitä palat vedellä, johon lisätty siideri- tai viinietikka estämään palojen tummuminen. 3. Höyrytä sellerinpaloja 3-5 minuuttia tai kunnes ne ovat juuri ja juuri pehmeitä. 4. Ruskista omenanpalat voissa, niin että ne saavat väriä, mutta ovat edelleen kiinteitä. 5. Pane ankanrinnat nahkapuoli alaspäin isoon paistinpannuun keskilämmölle. Kun rasva alkaa sulaa, käännä levy isommalle noin 5 minuutiksi. Käännä ankat, kun nahka on ruskistunut, ja paista vielä 10-12 minuuttia. Pane kansi päälle, jos pannusta lentää roiskeita. Nosta ankat reikäkauhalla paistinpannusta ja pidä lämpiminä. 6. Kaada ylimääräinen rasva pois ja lisää kastikeliemi pannuun. Kaavi kattilan reunoilta rippeet mukaan. Anna liemen kiehua kasaan 1-2 minuuttia. Mausta, nosta pannu levyltä ja pidä liemi lämpimänä. 7. Lisää selleri omenoiden joukkoon paistinpannuun. Paista seos nopeasti, jotta se lämpiää. 8. Leikkaa ankanrinnat ohuiksi viipaleiksi. Kaada selleri-omenaseos lämmitettyyn tarjoiluastiaan ja nosta päälle ankanviipaleet. Kaada kastike reunoille ja tarjoile heti. | |
| **MAIDOTON**, myös kananmunaton, gluteeniton ja pähkinätön  **Valmista ankka ohjeen mukaan**, mutta käytä kohdassa 3 voin tilalla 2 rkl vaaleaa oliiviöljyä. | |
| **VIHJE**  Jos haluat ruoan näyttävän ammattilaisen tekemältä, asettele kasvikset lämmitetyille annoslautasille, leikkaa ankanrinnat ½ cm:n paksuisiksi viipaleiksi ja levitä viipaleet viuhkamaisesti kasvisten päälle. Kaada punaviini-viikunakastike kasvisten ympärille lautasen reunaa pitkin, niin että se muodostaa puolikuun. | |
| **MUUNNELMA**  Todella äveriään loppusilauksen ruokaan annat leikkaamalla hienoksi 50 g ankanmaksaa ja sekoittamalla sen omena-selleriseoksen kohdan 7 lopussa juuri ennen kuin nostat pannun liedeltä. | |
| **VARO** ankanmaksaa, sillä joihinkin on lisätty voita. Tarkista liemikuutiot, sillä ne saattavat sisältää pieniä määriä gluteenia tai maitoa. | |