

Délices de France

FRANSKA DELIKATESSER



Två recepter av Confit de Canard. Bon appétit!

1/Salad med confit de canard "inkokt anka" i apelsin med en carpaccio på lök i hallonvinäger :



Till en portion/ tallrik :

Ett anklår
1/2 apelsin
70 gr. bland sallad
Några valnötter
Körsbärstomat till dekoration

Dressing:
1/2 rålök, 2 msk olivolja, 2 msk hallonvinäger, salt, peppar

Stek ankan i stekpanna i 15 minuter (vänd den flera gånger under stekningen) . Låt svalna. Ta bort köttet från benen. Dela köttet i bitar på längden. Skala apelsinen. Skär den i skivor, spara en 1/2 rondell till dekoration, skär resten i mindre bitar.

Blanda apelsinbitarna med ankbitarna och lägg upp på en tallrik. Tillsätt salladen valnöttern och tomaten. Dekorera med apelsinsskivan.

Skär löken i skivor. Lägg den i en skål och häll över hallonvinägern. Salta, peppra och låt marinera i 15 minuter (marineraden kommer att ta bort den starka smaken av löken, men bevara sötman). Efter 15 minuter, tillsätt olivoljan och häll såsen över salden, Servera...

Råd : Tillsätt såsen precis innan servering för att undvika att salladen "bränns/kokas" av vinägern.

Ett rött, lätt kylt vin passar till denna rätt. Vi kan tipsa om ett Chinon, ett Côtes Rôti eller ett Bandol vin...

2/ Confit de canard med Bordeaux vin, traditionellt recept:

Ta ut anklåren ur burken och tillaga dem i ugn eller stekpannan.



I ugn : lägg ut delarna av den konserverade ankan på ett ugnspaller och placera en ugnssäker form eller plåt under för att samla upp det smältande fett från ankan. Stek i ugn ca 15 minuter i 200°C tills ankan fått en fin, gyllenbrunfärg.

I stekpanna: stek ankdelarna i fett från burken på medelstark värme i ca 20 minuter tills de blivit gyllenbruna. Vänd dem efter halva tiden.

Servera med gröna bönor, stekt potatis, svamp och rött vin från Bordeaux t.ex Bordeaux supérieur.