

Månadens recept

OKTOBER

- från Destination Mallorca

Pannstekt ankbröst med syrlig sås

4 personer

4 x 200 gram ankbröst
2 dl portvin
6 msk soya
1 pkt saffran
3 msk hallonvinäger
3 dl färskpressad apelsinsaft
25 gram socker
3 dl kalvfond
1 liter grädde

Gör så här:

1. Häll alla ingredienser (utom ankbröset) i en gryta och koka i ca 30 minuter. Såsen kommer tjockna av sig själv när grädden får karaktär av alla olika smaker.

2. Stek ankbröset med skinnsidan nedåt i en panna vid sidan om med lite flingsalt. Först på hög värme, sedan på medelvärme. Ankbrösten är klara efter ca 15 minuter, knaprig och rosa stekta.

3. Skär upp ankbröset och ringla såsen omkring.

Ankbröset kan förslagsvis serveras med en potatisgratäng eller rösti.

