

1. **Apelsinsås:** Skala och finhacka löken. Selleri Palsternaka och morötter. Skölj och borsta apelsinerna i ljummet vatten. Dra strimlor av skalet med ett zestjärn. Koka strimlorna i vatten ca 3 min, sila och upprepa tre gånger. Pressa apelsinerna, mät saften till ca 3 dl.
2. Smält sockret i en kastrull tills det är ljusbrunt. Tillsätt grönsakerna och tillsätt apelsinsaft, lök, vinäger, vin, vatten, anksky. Tillsätt krydorna. Koka smaka av.
3. Sila såsen och smaka av den med salt, peppar och apelsinlikör. Pudra av mjöla, koka upp och avsluta med att vispa i smör och apelsinskal.

- 4 st scharlottenlökar
- 2 st apelsiner
- 1 dl strösocker
- 2 msk rödvinvinäger
- 3 dl vatten
- 1,5 liter hönsbuljong
- 1 tsk salt
- 0,5 krm nymald svartpeppar
- 0,5 lit apelsinlikör
- 2 msk smör
- schalottenlöksfrästa haricots verts + utskurna apelsinklyftor

Helstekt Anka

- Salta och peppra ankan in och utvändigt låt dra i ca 15 minuter.
- Bryn ankan på lårsidorna i en stekpanna, lägg ankan med bröstet upp i braspannan Stek i ugnen i ca 45 minuter under ösning i ca 200 grader. Ta ut ankan och lägg den i bröstet ner, låg svalna innan trancherering.

Potatis fontant

- Skala potatis gör till en kub
- Smält smör vitt vin färsk timjan vitlök salt
- I ugn 200 grader i ca 45 minuter

