

# ONKA

## Confiterat anklår

### Gravning (10 st):

- 1 dl strösocker
- 1 dl salt
- Ca 1 tsk fänkålsfrö, mortlade.
- Ca 1 tsk korianderfrö, mortlade
- 4 kvistar timjan, rivna

### Ankfett

Gör så här:

1. Blanda gravningen och gnid i anklåren med den.
2. Låt stå i kyl över natten och grava
3. Lägg sedan anklåren i en ugnast form med hög kant och täck med ankfett
4. Baka anklåren i ca 80° i ugn över natten

### Tillbehör:

- Portobello
- Ugnbakad lök

### Äppelsås

- Kalvfond
- 2st matäpplen Belle de Boskoop
- 2 msk Äppelcider vinäger
- 3 dl Äpplen musk kivik
- 2 st vitlöksklyftor
- 1 st stor gul lök
- Salt & peppar

### Potatis och jordärtskockspure

- Ca 1 kg potatis
- Ca 1 kg jordärtskockor
- Smör
- Salt
- Peppar
- Citron

Dryck: Saint Clair Pinot Noir (kryddigt och mustigt) New Zealand Färg: Blåröd