

## Ankbröst

### **Ingredienser 4 pers**

4 mindre ankbröst

Salt & vitpeppar

En digitaltermometer

2 msk skånsk senap blandat med 1 msk honung och 2 msk rivet vitt bröd

\*Skär snitt i fettkappan. Krydda. Stek på svag värme. Höj värmen och låt bröstet få knaprig gyllene yta

\*Baka i ugn 85 grader till en innetemp av 57. Låt vila 20 min i folie

\*Innan tranchering, bryn bröstet en sista gång och bred på lite av senapsblandningen.

\*Servera tunna skivor som en solfjäder över alla ingredienser (se nedan)

### **Sås/Garnityr**

3 msk socker, 3 msk citronjuice, 3 msk vinäger röd, 4 dl kraftig

kycklingfond alt. ankfond

16 skalade kärnfria vindruvor, 16 oliver med kärnor, 12 apelsinklyftor, utan skinn & kärnor

4 torkade hela fikon & 4 torkade delade dadlar

1 msk smör

3 msk hackad persilja & ½ tsk hackad mynta

1 nypa gourmetsalt & 1 nypa nymald Schechuanpeppar

\*Smält socker på spisen, tillsätt alla vätskor och reducera bort 1dl.

\*Tillsätt oliverna, dadlarna och fikona och koka sakta 2 min.

\*Tillsätt övriga ingredienser och låt smöret monteras in i såsen. Servera!