

Ankbröst med hallonsås, sockerstekt potatis och getostbakat äpple

Det här behövs till 10 pers:

5 ankbröst (à 350 g)

5 krm nymald svartpeppar

2½ tsk salt

Hallonsås:

7½ msk råsocker el strösocker

Frysta hallon (600 g)

1½ dl koncentrerad kalvfond

2½ dl vatten

1½ krm nymald svartpeppar

5 msk smör

Sockerstekt potatis:

Små potatisar (ca 1,5 kg)

2½ msk olivolja

2½ tsk salt

5 msk råsocker el strösocker

Getostbakat äpple:

5 små äpplen

250 g chèvre (ev rulle utan kant)

1½ krm nymald svartpeppar

3 msk pinjenötter

Några kvistar färsk timjan

Röda mangoldskott

Gör så här:

1. **Ankbröst:** Snitta fettets tätt med en vass kniv och peppra. Stek dem med fettsidan ner i het panna ca 4 min. Vänd och stek andra sidan ca 2 min.

2. **Hallonsås:** Smält sockret i en kastrull på svag värme tills det är ljusbrunt. Tillsätt 500 g frysta hallon, spara resten till garnering, kalvfond, vatten och peppar. Koka utan lock 3-4 min. Sila såsen, smaka av och vispa ner smöret. Hit kan förberedas.

3. Sätt ugnen på 150°. Salta och färdigstek ankbrösten mitt i ugnen 15-20 min tills innertemperaturen är 58°. Låt dem vila inlindade i aluminiumfolie medan äpple och potatis tillagas.

4. **Potatis:** Höj ugnstemperaturen till 250°. Blanda potatisen med olja, salt och socker i en långpanna. Stek mitt i ugnen ca 20 min. Rör om i potatisen 3-4 gånger under tillagningstiden.

5. **Getostäpplen:** Skär äpplena i halvor. Ta bort kärnhuset och lägg dem med snittytan ner i en ugnssäker form. Skär osten i bitar. Lägg osten på äpplena och strö över peppar och pinjenötter. Gratinera getostäpplena vid sidan om potatisen 8-10 min.

6. Skär ankbrösten i tunna skivor. Lägg upp dem på varma tallrikar med potatis, getost-äpple med timjankvist och mangoldskott. Ringla lite av såsen runt om. Garnera med de sparade hallonen. Servera resten av såsen och potatisen vid sidan om.

