KRISPIG PEKINGANKA

4 portioner

Pekinganka går utmärkt att tillaga hemma! Filip Poon har anpassat sin favoriträtt till hemmaköket. I detta recept serveras ankan tillsammans med grönsaksstavar, hoisinsås och mandarinpannkakor.

INGREDIENSER

ANKA
1 anka
1 msk five spice (kinesisk kryddblandning med fänkål, kanel, sichuanpeppar, stjärnanis och kryddnejlika)
1,5 dl ljus sirap
3 msk japansk soja

BULJONG
2 l vatten
1 dl sojasås
1 msk salt
2 msk five spice
Överblivna delar och bitar från ankan (valfritt)

TILLBEHÖR
Hoisinsås
Gurka
Salladslök
Mandarinpannkakor

TILLAGNING

Dag 1
Börja med att preparera ankan genom att skära bort vingarna och även eventuellt fett som sitter vid ankans öppning. Gnid sedan in insidan av ankan med kryddblandningen fivespice. Spara de bortskurna delarna från ankan om du vill för att skapa en sås till ankan eller som fond till till t.ex en ramen.

Koka upp ingredienserna för buljongen på medelvärme. Ös sedan ankan med den varma buljongen i cirka 2-3 minuter på varje sida. Lyft upp ankan och placera på ett galler med en plåt under. Om du vill ta vara på den överblivna buljongen kan du nu lägga till de bortskurna delarna från ankan. Låt i så fall detta koka ihop i minst 2 timmar.

Värm upp 1,5 dl ljus sirap och 3 msk soja i en kastrull tills den är ljummen. Pensla sirapsblandningen på hela ankan och upprepa tills sirapen är slut. Ställ in ankan i kylen och låt stå i minst 1 dag, men helst 3-4 dagar.

Dag 2
Sätt ugnen på 180°C varmluft och ta fram ankan från kylen.
Linda in toppen av vingarna och benen med aluminiumfolie och rosta i ugnen i cirka 30 minuter, eller till att den börjar bli gyllene. Sänk temperaturen till 140°C och rosta ytterligare i 20-30 minuter eller tills ankan fått en innertemperatur på 67-70°C.

Ta ut ankan ur ugnen, låt svalna och skär upp. Hacka grönsakerna i stavar och ånga mandarinpannkakorna i cirka 5 minuter. Montera ihop ankan, grönsakerna tillsammans med hoisinsås på pannkakorna. Servera och njut!