

Täytetty jouluankka ja uuniomenat

kokonaisaika **180 min** **180 min** esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):

1.313 kJ / 313 kcal

AINEKSET

4 annosta

- 1** kokonainen ankka (n. 4 kg)
suolaa ja pippuria
- 1** sipuli
- 1** valkosipulinkynsi
- 2 rkl** voita
- 300 g** sekaleipää
- 4** omenaa
- 100 g** rouhittuja pistaasipähkinöitä
- 5 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
- 1 tl** 1 tl jauhattua inkivääriä
- 2 rkl** hunajaa
- Uuniomenat:**
- 4** omenaa (esim. Boskoop)
- 100 g** mantelimassaa
- 50 g** rusinoita
- 2 cl** Amarettoa
- 1 rkl** voita
- Kastike:**
- 400 ml** ankkalientä
- 2 rkl** ranskankermaa
- 2,5 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
- 2 rkl** suurustetta

VALMISTUS

Vaihe 1

Huuhtele ankka kylmällä juoksevalla vedellä, kuivaa sisältä ja ulkoa talouspaperilla, ja hiero suolaa ja pippuria ankan pintaan.

Vaihe 2

Kuori ja pilko pieniksi kuutioksi sipuli sekä valkosipuli. Kuumenna voi pannulla ja kuullota sipuli ja sekä valkosipuli.

Vaihe 3

Leikkaa leipä pieniksi kuutioiksi. Kuori omenat, poista siemenkodat ja pilko kuutioiksi. Sekoita sipulit, valkosipulit sekä leipä- ja omenakuutiot keskenään ja lisää joukkoon pistaasipähkinät ja 4 rkl Kikkoman-soijakastiketta. Mausta suolalla, pippurilla ja inkiväärillä.

Vaihe 4

Lusikoi täyte ankan sisään, sulje aukko cocktailtikuilla ja nosta uunipataan rintapuoli alaspäin. Paista 200-asteisessa uunissa n. 2 tuntia (kiertoilma 180 °C). Valele ankkaa paistoliemellä useita kertoja paistamisen aikana. Käännä 1,5 tunnin kuluttua ankka niin, että rintapuoli osoittaa ylöspäin. Sekoita hunaja ja 2 rkl soijakastiketta keskenään ja sivele seos ankan rintaan 10 minuuttia ennen paistoaajan loppumista.

Vaihe 5

Uuniomenat: Poista omenista siemenkodat omenaporalla. Sekoita mantelimassa, rusinat ja Amaretto keskenään ja täytä omenoiden keskustat täytteellä. Laita jokaisen omenan päälle voinokare, nosta omenat uunipellille, ja laita omenat uuniin viimeisen 20 minuutin ajaksi.

Vaihe 6

Kastike: Kaada kattilaan valmis ankkaliemi ja 4 rkl ankan paistolientä ja kiehauta. Sekoita joukkoon ranskankerma, mausta soijakastikkeella ja suurusta kastike.

Vaihe 7

Tarjoo täytettyä ankkaa uuniomenoiden ja halutessasi punakaalin sekä perunoiden kanssa.