

## RECEPT FRÅN EAST

### Duck Tamarind

Rosastekt ankbröst med ananas, macadamianötter och rödvinstamarind.

#### Ingredienser och tillagning

##### Till 4 portioner behövs

4 medelstora ankbröst  
1 dl socker

##### Till ananasen:

160 g tärnad ananas  
1 dl ananasjuice  
1 dl socker

##### Till macadamianötterna:

100 g macadamianötter  
1 dl sockerlag  
1 msk torkad chili

##### Till rödvinstamarinden:

1 dl tamarindpasta  
1 msk gult currypulver  
½ tsk spiskummin  
5 stjärnanis  
1 dl rödvin  
1 cl cognac  
5 vitlöksklyftor, finhackade  
2 chilifrukt, färska skivade  
½ tsk torkad chili  
1 tsk nam prik (thailändsk chilipasta)  
1 dl palmsocker  
½ dl japansk soya

>> Koka upp en ½ liter vatten och tillsätt alla ingredienserna till rödvinstamarinden utom palmsockret och japansk soya. Låt sjuda och reducera i en halvtimme. Tillsätt de sista ingredienserna, rör tills palmsockret löst sig, sila av och håll såsen varm.

>> Rosta under koktiden nötterna med sockerlag och chili på en plåt i 10 minuter på 200 grader. Låt kallna och grovhacka.

>> Rosastek ankbrösten i sockrad panna några minuter på varje sida. Börja med fettkapp- an mot pannans botten. Låt vila i 10 minuter och skiva tunt.

>> Arrangera ankskivorna med nötter och ananas och servera med rödvinstamarinden (se bilden)



East  
Stureplan 13  
111 45 Stockholm  
Tel 08-611 49 59  
Fax 08-611 51 30  
info@east.se  
www.east.se

