

Cepelinai med pulled anka

Total tid **260 Min.** 200 Min. Tillagningstid **60-720 Min.** väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

För ankan:

600 g	anklår (vikt utan ben)
6 g	apelsinskal
100 ml	apelsinjuice
10 g	hackad vitlök
10 g	honung
50 ml	<u>Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål</u>
100 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
20 ml	balsamvinäger
2 g	mald ingefära
2 g	mald koriander
2 g	rökt paprikapulver
1 g	torkad timjan
1 g	chiliflakes
200 ml	kycklingfond

För cepelinai:

1,1 kg	skalad mjölig potatis
800 g	vetemjöl, typ 405
170 g	helt ägg
30 g	salt

Till såsen:

70 g	smör
15 g	hackad vitlök
400 ml	kärnmjölk
70 ml	vispgrädde
60 ml	<u>Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål</u>

Dessutom:

60 g	färsk hackad persilja
-------------	-----------------------

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Klappa ankan torr med en kökshandduk. Rör ihop rivet apelsinskal, apelsinjuice, vitlök, honung, Kikkoman Poke sås, Kikkoman sojasås, vinäger, ingefära, koriander, paprika, timjan och chiliflakes i en skål tills det är väl blandat.

Steg 2

Lägg ankan i blandningen och låt marinera i kylen i minst 1 timme (gärna över natten).

Steg 3

Lägg sedan ankan på en bakplåt och tillaga i en förvärmad ugn på 180 °C i 2-2½ timme tills köttet är mört.

Steg 4

Dra isär köttet, tillsätt 100 ml av matlagningsjuicerna och låt svalna.

Steg 5

Tärna hälften av potatisen grovt och koka upp i kallt saltat vatten. Koka i ca. 20 minuter, tryck sedan igenom en potatispress. Riv resten av potatisen fint. Krama ur vätskan ur blandningen och blanda i en skål med den kokta potatisen, mjölet, ägget och saltet.

Steg 6

Fyll varje dumpling med ca. 70 g av potatisblandningen och 20 g ankkött. Stäng ihop

väl och forma till ovala bollar.

Steg 7

Koka upp en stor kastrull med saltat vatten. Lägg försiktigt cepelina i vattnet och koka i 20-25 minuter. När de är kokta kommer de att flyta upp till ytan.

Steg 8

Smält smöret i en kastrull till såsen. Fräs vitlöken i smöret i ca 1 minut. Rör ner kärnmjölken. Tillsätt grädden och rör tills såsen är krämig och varm. Det ska inte längre koka. Smaksätt med Kikkoman-sås för Poke Bowl.

Steg 9

Servera 3 cepelina i per tallrik garnerad med såsen och persiljan.