Pekingin ankka

Aineet:
1 patavalmis ankka
Kastike:
3 rkl hunajaa
2 dl sherryä
1 rkl suolaa
½ tl raastettua tuoretta inkivääriä
Lettuset:
300 g jauhoja
2,5 dl kiehuvaa vettä
1-2 rkl seesamiöljyä
Lisäksi:
Hoi Sin-kastiketta
luumukastiketta
kurkkusuikaleita

Valmistus:
Pese ankka ja kuivaa hyvin.

Kiehauta isossa kattilassa vettä ja suolaa (Litraan vettä / 1 rkl suolaa) ja ryöppää ankkaa 5 sekuntia, kuivaa ja ripusta kuivumaan yöksi.

Sekoita kastiketta varten hunaja, sherry, suola, inkivääri ja voitele sillä ankka sisä- ja ulkopuolelta.

Ripusta ankka kuivumaan vielä vähintään 5 tunniksi.

Pane ankka sitten 200-asteiseen uuniin ritilän päälle kypsymään 1½-2 tunniksi.

Siivilöi sillä välin jauhot kulhoon, lisää kiehuva vesi ja sekoita taikina.

Vaivaa taikinaa sitten 10 minuuttia, pyöritä siitä pullia ja anna niiden levätä ainakin 30 minuuttia.

Yhdistä sitten pullat 5 cm:n paksuiseksi pötköksi.

Leikkaa taikinasta 1 cm:n paksuisia viipaleita, voitele joka toinen viipale seesamiöljyllä ja aseta voitelematon viipale sen päälle.

Kauli sitten aina kahta päällekkäin olevaa viipaletta keskeltä kohti reunoja, kunnes läpi mitta on noin 15 cm.

Kuumenna pannu ja paista lettuset molemmilta puolilta ilman öljyä. Ravistele pannua koko ajan.

Kun lettusten pinnalle ilmestyy kullan ruskeita läiskiä, ne ovat kypsiä ja voidaan irrottaa toisistaan.

Aseta tarjolle sekä lettuset, kastikkeet että suikaloidut sipulit ja kurkut

Ankasta tarjotaan sekä liha että nahka.

Syöminen tapahtuu seuraavasti: voitele lettunen kastikkeella, laita sen päälle ankkaa ja nahkaa, sipuli- ja kurkkusuikaleita ja taita lettu kaksin kerroin.