



## Keitettyä ankkaa ja kiinankaalia

Aineet: 1 patavalmis ankka  
½ l lihalientä  
200 g savukinkkua  
2 rkl luumukastiketta muutama tippa chiliöljyä  
1 dl etikkaa  
1 rkl makusuolaa  
1 tl sokeria  
1 tl raastettua tuoretta inkivääriä  
Lisäksi:  
2 nippua kiinansipulia  
1 pieni kiinankaali  
suolaa  
vastajauhettua pippuria  
1 rkl korianterisilppua

Valmistus: Pese ja kuivaa ankka.

Kiehauta isossa kattilassa vettä ja suolaa (1 l /1rkl) ja keitä ankkaa 15 minuuttia. Ota ankka kattilasta, pese uudelleen ja kuivaa.

Laita lihaliemi uunipataan. Lisää liemeen suikaloitu savukinkku.

Sekoita joukkoon luumukastike, chiliöljy, etikka, makusuola, sokeri ja inkivääri.

Pane ankka pataan ja paista kannen alla 180-asteisessa uunissa 1½ tuntia.

Lisää pataan sipuli- ja kaalisuikaleet 10 minuuttia ennen ankan valmistumista.

Mausta ennen tarjoilua suolalla ja pippurilla. Koristele silputulla korianterilla.