Pyhäpäivän kanavuoka

Aineet:
tuore kana paloiteltuna
100 g ryöpättyjä pekonisuikaleita
3-4 porkkanaa
3-4 pientä keltasipulia tai 10 helmisimpukkaa
lasillinen sherryä
2 dl lihalientä
1 dl kuohukermaa
1 rkl voita
munankeltuainen
laakerinlehti
runsaasti inkivääriä
valkopippuria
suolaa

Valmistus: Tulenkestävä kannellinen vuoka voidellaan ohuesti voilla ja vuorataan viitisen minuuttia väljässä vedessä ryöpätyillä pekoninsuikaleilla. Kananpalat ladotaan vuokaan. Porkkanat viipaloidaan ja ruskistetaan pannussa, sipuli lisätään ja kuullotetaan ja vihannesseos siirretään vuokaan. Sherry, lihaliemi ja mausteet lisätään, vuoka peitetään kannella ja kana haudutetaan kypsäksi kohtuullisessa uuninlämmössä. Kerma ja munankeltuainen vatkataan yhteen löysäksi vaahdoksi, joka sekoitetaan varovasti vuokaan.