

Omenasorsa

Sorsasta syntyy syksyinen juhlaruoka, jota täydentää hyvähappoinen ja keskitäyteläinen punaviini.



AINEKSET

2 sorsaa
1 purjo
1 pala juuriselleriä
1 porkkana
suolaa
pippuria
5–6 katajanmarjaa

KASTIKE

1 dl vettä
2 omenaa
2 dl kuohukermaa
suolaa
pippuria
½ dl calvadosta
(soijaa)



RIISTALINNUT



4 HLÖ



+ 60 MIN

1 Jos käytät pakastetta, sulata kynityt sorsat jääkaapissa omassa astiassaan. Sulaminen kestää noin vuorokauden.

2 Ruskista sorsat voissa hienonnetun purjon, sellerin ja porkkanan kanssa. Mausta suolalla ja pippurilla sekä lisää kevyesti murskatut katajanmarjat.

3 Paloittele sorsat isohkoihin osiin ja kääri folioon.

4 Kaada pannuun vettä ja keitä linnunpaistoliemi kokoon niin, että nestettä on pieni tilkka jäljellä. Kuutioi omenat. Lisää kerma ja mausta suolalla ja pippurilla. Siivilöi kastike ja lisää omenakuutiot sekä calvados. Maista, lisää tarvittaessa tilkka soijaa.

5 Lisää sorsanliha kastikkeeseen ja anna hautua hiljalleen enintään 10 minuuttia. Tarjoa perunalumen tai -soseen kanssa.

Resepti ja kuva

Lauantaina lautasella -kirja, ruokatoimittaja Tiina Rantanen / valokuvaaja Timo Viljakainen