

Kacsamáj és szilva

2	45	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



Hozzávalók

kacsamájhoz

- 400 g hízott kacsamáj
- 9 g só
- 8 g kínai ötfűszer keverék
- 1 g szecsuáni bors
- 0.5 l tej
- savanyított szilva
- 2 db szilva
- 100 g víz
- 5 g calamansi lé
- 4 g barna cukor
- 1 g só
- 1 db egész fahéj
- 1 db csillagánizs



1. A Kacsamájat egy éjszakára tejben áztatjuk. Fél liter tej elegendő, ha megfelelő méretű edénybe tesszük. A lényeg, hogy a máj teljesen legyen a tej alatt, ezért súlyozzuk is le! (Ha nem lepi el, öntsünk rá többet.)
 2. A szilvát cikkekre vágjuk és a savanyító lé hozzávalóiba tesszük, zárt edényben hűtőben érleljük.
 3. Másnap kivesszük a májat és sűrű szövésű kendőbe csomagolva, a kendő száját szorosan elkötvé, vízben megfőzzük. Ügyeljünk rá hogy ne főzzük túl! Kb. 8-10 perc, alacsony lángon. Ezután a kendőből kivesszük, amikor kissé kihűlt, kierezzük.
 4. Következő lépésben tetszőleges darabokra vágjuk. Sóval és a felsorolt fűszerekkel ízesítjük, majd szorosan fóliába tekerjük és kihűtjük. Én a hűtést jeges vízben szoktam kezdeni, mert a máj lebegni fog a vízben, és így megtartja a tökéletes hengerformát, tehát nem lapul el az alja. Ha felveszi a megfelelő formát, hűtőben tovább hűtjük.
 5. Tálalásnál szeletekre vágjuk a kihűlt kacsamájat, a savanyított szilvával tálaljuk. Friss hajtásokkal és virágokkal kiegészíthetjük a kompozíciót.
- T. Más gyümölcssel is el lehet készíteni.

Google Play



App Store

