



Heinäsorsaa yrttimarinadissa

Aineet: 1-2 sorsaa
marinadi:
8 valkosipulinkynttä
1 sipuli
6 oksaa persiljaa
4 oksaa timjamia
2 oksaa rosmariinia
suolaa, pippuria, laakerinlehti
Puna-mustaherukkaliemi:
sorsan rippeet ja luut
1 dl silputtua sipulia
1 dl silputtua porkkanaa
1 dl silputtua varsiselleriä
sienen rippeitä
vettä
1/2-1 lihaliemikuutio
sienen rippeitä
1 dl punaherukoita
1 dl mustaherukoita
pippuria, suolaa

Valmistus: 1. Valmista liemi. Paloittele sorsa. Ruskista sorsan rippeet ja luut yhdessä kasvisten ja sienten kera. Kaada päälle vettä niin, että kaikki peittyy. Lisää joukkoon myös 1/2 dl kumpaakin herukkaa. Keitä 2 tuntia. Siivilöi liemi vihannekset soseuttaen. Lisää joukkoon loput marjat ja mausta.

2. Hienonna marinadin ainekset ja hiero ne sorsan rinta- ja koipipaloihin. Anna marinoitua kylmässä useita tunteja tai yön yli.

3. Lämmitä 1 l ruokaöljyä kädenlämpöiseksi ja upota sorsapalat siihen. Kypsennä 110 asteessa uunissa noin 2 tuntia tai kunnes liha irtoaa haarukasta herkästi. Valuta ennen tarjoilua.

4. Tarjoa sorsan seuraksi murskatun valkosipulin kanssa paistettuja kantarelleja (kannat ym kastike-liemeen), couscousia (ohje pakkauksesta, mausta öljyllä tai voilla ja hakatuilla yrteillä) tai riisiä ja puna-mustaherukkalientä. Voit valmistaa myös broilerin ko. ohjeen mukaan.