

Sült kacsacomb hagymás burgonyával és karamellás almával

Hozzávalók:

3 db kacsacomb
Só
Bors
Fűszerkeverék
1 db vöröshagyma
2 gerezd foghagyma

Hagymás burgonya:

8 db közepes burgonya
1 nagy vöröshagyma
1 evőkanál olíva olaj
Só

Karamellás alma:

3db alma
2 evőkanál kristálycukor
1 kávéskanál olíva olaj



Elkészítés:

A kacsacombokat megtisztítjuk és befűszerezzük. Belerakjuk a sütőedénybe és mellérakjuk a felszeletelt vöröshagymát és a foghagyma gerezdeket. Kevés vizet aláöntve puhára pároljuk, majd szép pirosra sütjük. Vigyázzunk, nehogy kiszáradjon!

A burgonyát meghámozzuk és egészben hagyva sós vízben megfőzzük, majd a vizet leöntve, kihűtjük, és nagy lyukú reszelőn lereszeljük.

A hagymát nagyon apróra felvágjuk, és olíva olajon szép világosra sütjük, de nem pirítjuk. A reszelt burgonyát rátesszük, és óvatosan összekeverjük a sült hagymával. Megsózzuk ízlés szerint.

Az almákat is meghámozzuk, gerezdekre vágjuk, a magházát eltávolítjuk.

Egy nyeles serpenyőben, felolvasztjuk a cukrot egy kevés olíva olaj hozzáadásával, és világos színűre karamellásítjuk. Az alma szeleteket rádobjuk és rázogatva, kevergetve átsütjük. Ezt a köretet más gyümölcsből is lehet készíteni, szilvából, meggyből, körtéből.

A tálalásig melegen tartjuk. Nagyon finom, a köreteket más féle húshoz is lehet készíteni.