

Sommarreceptet: Pankofriterade anklever bon-bons med körsbärs- och chokladdipp

Fyra personer Anklever bon-bons: 200 g färsk anklever 3 msk russin 1 msk cognac 1 tsk salt peppar 2 dl panko (asiatiskt ströbröd) 1 liter fritureolja Plocka anklevorn från hinnor och ådror ner i en mixer. Hacka russinen fint och blanda med cognacen, låt det ligga och dra en stund innan du häller det i mixern. Mixa anklever och russin slätt. Tillsätt salt och peppar från kvarn. Forma tryffelstora bollar med en tesked och rulla dem släta. Vänd dem sedan i panko och lägg dem på en tallrik i frysen i cirka 30 minuter. Värm upp fritureoljan och fritera ankleverbollarna hastigt en och en. Låt dem rinna av på smörpapper (ha stenkoll på dem då de smälter bort om du inte tar upp dem så fort de fått färg). Körsbärsdip: 1 liter urkärnade körsbär (färska eller frysta) 2 msk vatten 1 dl socker 50 g mörk choklad Lägg bär, vatten och socker i en kastrull. Koka upp och låt sjuda utan lock i cirka 15 minuter och mixa den slät med en stavmixer. Låt kompotten svalna några grader och riv sedan ner chokladen under kraftig omrörning med en slickepott. Håll upp i en fin skål. Servering: Stick in trästickor i ankleverbollarna och lägg upp dem dekorativt runt skålen med körsbärskompost. Drycken till: Chateau d'Arlay Macvin Rouge JURA / FRANKRIKE / CHATEAU D'ARLAY / NR 76123 / 199 KR Trots att starkvinet är sött, är det otroligt fräscht och körsbärsfriskt med läcker struktur. Till ankleverbollarna är det som en dröm, speciellt efter ett försiktigt dopp i körsbärskomposten vars choklad plockar fram det allra bästa i vinet.