

Sült kacsacomb lilakáposzta, kelkáposzta chips



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

2 kacsacomb

Só és bors

1 fej lilakáposzta (vékonyra szeletelve)

2 ev. kanál almaecet

1 ev. kanál méz (opcionális)

200 g kelkáposzta (kis darabokra tépve)

1 ev. kanál olívaolaj

Elkészítés

Elkészítés:

Sózd és borsozd meg a kacsacombokat, majd süsd őket 180 ° C-on 1-1,5 órán keresztül, amíg a bőr ropogós és a hús puha lesz.

Közben párold meg a lilakáposztát almaecettel és kevés mézzel, amíg megpuhul.

A kelkáposztát locsold meg olívaolajjal, és 180 ° C-on süsd 10-15 percig, amíg ropogós chips lesz belőle.

Tálald a sült kacsacombot a lilakáposztával és a kelkáposzta chips-el.

Jó étvágyat hozzá!