



## Walnut Pomegranate Duck Stew

材料：

紅蔥頭	6粒 (去皮切片)
鴨油或菜油	250毫升
核桃	500克 (洗淨切碎)
鴨湯、雞湯或清水	500毫升
鴨腿	6隻 (切開一半)
紅石榴糖漿 (pomegranate molasses)	2瓶
奶油瓜 (butternut squash)	300克
肉豆蔻	1/4茶匙
橙汁	1個
橙皮茸	1個
深色蜂蜜	100毫升
肉桂條	2枝
鹽和胡椒	適量



### 做法：

1. 把鴨腿用鹽和胡椒醃味一夜，然後在中鍋內用鴨油把鴨腿皮煎香。
2. 把鴨腿取出，鍋內放入紅蔥頭，然後加入奶油瓜及肉桂煮至軟身。
3. 把鴨腿回鍋，加入上湯及紅石榴糖漿。再加入核桃、香料、橙汁、橙皮茸和蜂蜜。把鍋加蓋，放進華氏300度的焗爐，烤1小時30分或至鴨肉開始離骨。
4. 把鴨腿取出，攪拌鍋內汁料，拌勻後，把鴨腿回鍋，冷藏1至2天。

伴碟：可配烤馬鈴薯、米飯或麵包。



## Brown Butter Ice Cream

材料：

奶油	500克
牛奶	500克
香草豆	2條
楓樹糖漿	336克
蛋黃	13隻
牛油	1磅
肉桂條	1枝
奶粉	10克



### 做法：

1. 以慢火把牛油加熱，混入奶粉直至變成金黃色。
2. 加入糖漿、奶油、牛奶、肉桂條和香草豆。混合後放在耐熱容器內冷凍一晚。
3. 冷凍8至10小時後取出，用過濾網把面層脂肪分隔（脂肪可留作烹調之用）。
4. 把液體略為加熱，加入蛋黃，拌勻，再加熱到華氏84度。
5. 離火，連鍋置於另一有冰塊的鍋內待涼後，倒入家用雪糕機內攪拌約半小時成雪糕。

伴碟：可配蘋果批或pan cake享用。



溫馨提示：加入蛋黃時若高溫很容易成為炒蛋，也可以把隔去油層的液體略為加熱，然後分數次加入蛋黃中，每次加入液體後要以膠刮刮鍋底，以免蛋漿沉底後成為熟蛋塊。