

Dragonkyckling med äppel- och potatiskaka samt tomat- och sesamsky.

4 personer

Tomat- och sesamsky

12 cocktailtomater
½ msk salt
1 msk socker
2 tomater i bitar
1 msk olivolja
4 soltorkade tomater
2 dl rött vin
8 dl kycklingfond
½ msk tomatpuré
1 msk sesamfrö, rostade



Kyckling

3 majskycklingfiléer med skinn
1 kruk dragon
smör

Äppel- och potatiskaka

6 potatisar
2 gröna äpplen
Olivolja

Tillagning

Dela cocktailtomaterna och lägg dem på bakplåtspapper. Strö över salt och socker, baka i ugnen på 120° i ca 30 minuter.

Fräs de 2 tomaterna i olivolja tillsammans med 4 grovt skurna soltorkade tomater. Slå på rödvin och kycklingfond, tillsätt tomatpurén.

Reducera till ca 1/3 återstår.

Sila skyn och krydda med salt och vitpeppar. Tillsätt de torkade cocktailtomaterna och der rostade sesamfröerna strax före servering

Plocka dragonen och stick in bladen under skinnen på kycklingfiléerna.

Krydda filéerna med salt och peppar. Lägg dem på ett dubbelt väl smörat aluminiumfolieark. Rulla ihop som en rulle och spänn sedan ändarna genom att snurra.

Baka i ugn på 150° tills kycklingrullen nått en innetemperatur på 64°. Låt den vila i ca 10 minuter.

Bryn kycklingrullen i olivolja innan servering.

Skiva potatisarna och äpplena. Lägg dem omlott i en brödform klädd med bakplåtspapper. Baka under press på 150° i ca 30 minuter. Låt svalna. Skär upp bitar och bryn dem i olivolja precis för servering. Krydda med salt och vitpeppar.