

KYCKLING À LA LINDT MED PERSIKOSÅS OCH GRATÄNG



6 personer

6 kycklingfiléer à 150 g
salt och vitpeppar
6 msk smör
6 halvor konserverade persikor
2 msk farinsocker
1 dl koncentrerad äppeljuice
½ kanelstång
2 st kryddnejlikor
1½ msk vetemjöl
1 dl vispgrädde
225 g djupfrysta hallon
1½ msk strösocker
20 g riven Lindt 70 % mörk
choklad
12 djupfrysta sockerärtbaljor

Gör så här:

Skölj och torka kycklingfiléerna. Krydda med salt och vitpeppar. Smält 2 msk smör, bryn kycklingfiléerna runt om. Sätt in i ugn 200°C till dess innertemperaturen är 72°C

Skär av toppen på persikohalvorna och spara till garnering. Skär persikorna i klyftor och lägg i en kastrull. Tillsätt farinsocker, äppeljuice, kanelstång och kryddnejlikor. Sjud i 20 minuter. Ta bort kanelstången och kryddnejlikorna. Mixa persikorna till en slät puré.

Smält 3 msk smör i en kastrull. Tillsätt mjöl och koka på låg värme i 2 minuter. Vispa ner grädden och sjud i 5 minuter, rör ner persikopurén.

Puréa de upptinade hallonen i en matberedare och sila genom silduk (för att ta bort kärnorna) och häll i en liten kastrull. Tillsätt socker och koka upp. Rör ned chokladen. Tag bort kastrullen från värmen och vispa ner resten av smöret.

Tillaga sockerärtorna enligt anvisning på paketet.

Skär kycklingfiléerna i ca 1 cm tjocka skivor och lägg upp på varma tallrikar. Rippla en sträng av vardera hallon/chokladsås och persikosås längs sidorna av kycklingen. Lägg persikotoppen ovanpå kycklingen. Lägg sockerärtorna som ett kryss överst på persikotoppen

Tillbehör: Gratäng på svartrot och sötpotatis. sid 2

GRATÄNG PÅ SVARTROT OCH SÖTPOTATIS

Till 6 personer:

50g purjolök
1 msk smör
2 sötpotatisar à 200g
3 svartrötter ca 250g
½ dl vatten
1 tärning grönsaksbuljong
1 dl vispgrädde
2 krm salt
1 krm vitpeppar
100g lagrad Primadonna ost, riven
6 ugnssäkra portionsformar à 1½dl

Gör så här:

Skölj purjolöken och strimla den fint. Fräs i smör i kastrull utan att löken tar färg.

Skala sötpotatis, skär i klyftor, som sedan skärs rakt av i trekantiga bitar, ca ½ cm tjocka.

Skala svartrötter under rinnande kallt vatten. Skär rakt av i slantar, ca ½ cm tjocka.

Blanda potatis och svartrötter i purjolökskastrullen. Tillsätt vatten och buljongtärning och låt småsjuda i 5 minuter.

Häll på grädde och koka upp. Smaksätt med salt och vitpeppar.

Fördela blandningen i portionsformarna. Täck ytan med riven ost.

Hit kan allt förberedas

Gratinera högt upp i ugnen i 250°C tills osten fått gyllengul färg, ca 8-10 minuter före servering