

Kycklingfärs med smörad kycklingbuljong och pepparrot



Recept för sex personer

Kycklingfärs

2 kycklingfiléer
2,5 dl vispgrädde
30 g bladpersilja
1 tsk salt plus vitpeppar

Buljong

3 dl vatten
2 msk koncentrerad kycklingbuljong
1 dl torrt vitt vin
2 msk smör

Beredning

Skär kycklingen i mindre bitar och mixa den i en matberedare. Blanda ner salt och peppar. Tillsätt grädden medan maskinen är igång och mixa till en slät färs. Hacka persilja och blanda ner i färsen.

Lägg hälften av färsen på vardera två bitar bakplåtspapper och rulla ihop. Vrid och spänn kanterna på pappret så att färsrullarna blir jämna. Linda in rullarna i aluminiumfolie och vik in ändarna. Lägg rullarna i en plastpåse innan sjudning. Sjud rullarna i vatten i en kastrull till 85° innertemperatur, beräkna ca. 30 minuter. Låt kallna.

Hacka persiljan och rör ut den i färskosten. Smaka av med salt.

Koka upp vatten, vin och buljong.

Tillsätt smöret och mixa buljongen skummig med en mixerstav. Detta görs precis innan servering.

Skär kycklingrullarna i ca 4 cm tjocka skivor och lägg på tallrikarna. Spritsa färskosten på färsen. Riv över pepparrot vid servering. Håll den varma skummande buljongen runt om och garnera med finhackad persilja.

Färskost kräm

4 msk naturell färskost
20 g bladpersilja
0.5 krm salt

Garnering

pepparrot
persilja