



Fyllda kycklingfiléer med potatis- & palsternackpuré, och lime&chili-sås

Ingredienser för 4 personer

Sås

Grädde	ca 4 dl
Charlottenlök	1st
Mjöl	2-3 msk
Lime	1-2st
Torkad röd chili (finmald)	ca 1/2 kryddmått
Honung	1 msk
Tomatpuré	1 msk
Vitt vin	1 dl
Kinesisk soja	1 msk
Smör	
Vitlök	1 klyfta

Fyllda Kycklingfiléer

Kycklingfilé	4st
Kycklingfärs	150g
Buffelmozzarella	1 "boll"
Basilika	15 blad
Vitlök	1 klyfta
Lufttorkad skinka	4 skivor

Puré

Mjölig Potatis	400g (ca 4 normalstora potatisar)
Palsternacka	300g
Västerbottenost riven	75g
Grädde	½-1 dl
Smör	

Garnering

Parmesan	25-35g
Haricots Verts	15-20st
Cocktailtomater	4st
Lufttorkad skinka	

Gör så här

Sås

Fräs finhackad schalottenlök och vitlök i smör. Dra av från spisen och tillsätt mjöl. Rör om till jämn konsistens. Sätt kastrullen på spisen och tillsätt grädde, vin och soja.

Tillsätt chili, honung och tomatpuré. Rör om och låt sedan såsen puttra under omrörning på medelvärme ca en halvtimme.

Tillsätt lime, rör om, låt sjuda och smaka sedan av med salt, peppar, chili, lime och vin om så behövs. Red såsen om det behövs.

Fylld Kyckling

Börja med att bräcka den lufttorkade skinkan i ett stekjärn. Inget stekfett behövs.

Blanda färsen med finhackad basilika och pressad vitlök. Finsmula hälften av den bräckta skinkan i färsblandningen. Behåll hälften av skivorna hela för användning vid garnering. Hacka buffelmozzarellan fint och blanda ner ordentligt i färsen.

Putsa filéerna och fräs i smör för en lätt stekyta.

Skär en "ficka" i mitten av filén. Skär inte igenom hela vägen. Fyll filéerna med färsblandningen.

Grädda filéerna på ett galler i ugn i ca 160 grader. Fyll en plåt till hälften med vatten och ha under kycklingen under tillagningen. Kycklingen ska uppnå en innetemperatur på 67 grader.

Potatis- & pasternackpuré

Koka potatis och palsternacka i separata kastruller. Salta vattnet.

Stompa samman potatis och palsternacka tillsammans med smör, grädde, västerbottenost och smaka av med salt och peppar.

Avsluta med att köra stompet med mixer till en puré.

Garnering

Stek Haricots Verts i smör till lätt stekyta.

Lägg en kladd puré samt kycklingfilén på tallriken.

Håll såsen i en bred "sträng" mellan kycklingen och purén.

Dela en cocktailtomat och lägg halvorna vid sidan om purén.

Lägg 4-5st haricots verts över kycklingen.

Bryt en "fin" bit av skinkan och lägg mot purén.

Smula resten av skinkan och strö den över purén.

Skär några tunna skivor parmesan och hacka sedan den lätt och smula över kycklingen.

Avsluta med några basilikablåd.