

## Huvudrätt: Kycklingballotine med palsternackspure och rödvinsås

Personer: 6



### Ingredienser:

#### 1. Kycklingballotine

6 st kycklingbröst  
2 msk grön pesto  
2 msk aivar relish  
SOP

#### 2. Palsternackspure

2 msk smör  
3 st palsternackor  
1/5 gul lök  
1,5 dl grädde  
SOP

#### 3. Rödvinsås

2 msk smör  
1 st morot  
1 st palsternacka  
1 st lök  
1/4 rotselleri  
1/2 dl tomatpure  
3 msk strösocker  
1 klyfta vitlök  
1/2 dl oxfond  
2 dl vatten  
2 dl rött vin  
1 tsk timjan  
1 tsk rosmarin  
SOP  
Ev maizena

**Garnering: Champinjoner / sockerärtor / parmacips / jordärtskockor/ örter**

## **Gör så här:**

### **Kyckling:**

1. Plocka bort innerfilen på kycklingbröstet. Mixa halva innerfilerna med pesto och andra halvan med aivar relishen. Slå på 3 msk grädde i vardera kycklingfärs tillsatt SOP.
2. Dela kycklingbröstet på bredden så att det ser ut som en fjäriljskotlett. Banka ut den lite (obs får ej gå håll). Lägg kycklingbröstet på plastfilm fyll med kycklingfärs. Vartannat bröst fylls med pestofärs och vartannat med aivar relishfärs. Rulla ihop kycklingbröstet till en korv så att färsen är i mitten. Tvinna plastfilmen hårt i ändarna så att den håller formen. Rulla in korven på samma sätt i aluminiumfolie.
3. Baka av ballotinen i ugnen på ånga alternativt koka. Innertemp skall vara 68 grader.

### **Palsternackspure:**

Skala palsternackorna och löken. Hacka palsternackan i stora bitar och löken i små. Fräs löken, tillsatt palsternackan och fräs vidare tänk på att röra hela tiden. Tillsatt grädde och SOP.

Mixa när palsternackorna är mjuka.

### **Rödvinsås:**

Skala rotfrukterna och löken. Hacka i små bitar och fräs dem hårt. Löken först. Tillsatt tomatpure och hackad vitlök. Fräs vidare ca 3 min sedan tillsatt socker och fräs i 3 min till.

Slå på oxford, vin, vatten och timjan samt rosmarin.

SOP

Redusera och smaka av. Ev red av med maizena.

### **Garnityr:**

Smörstek champinjonerna i halvor.

Blanchera sockerärtorna med lite smör och salt.

Rosta jordärtskockorna i klyftor ca 35 min i ugnen på 180 grader.

Torka parma skinka skivor på smörpapper i ugnen 180 grader ca 10 min.

### **Uppläggning:**

Vit tallrik. En sträng palsternackspure i botten. Sockerärtor bredvid puren.

2 skivor ballotine av varje sort ca 1 cm tjocka ovanpå pure o sockerärtorna. 3-4 bitar jordärtskockor pp. 3 halvor champinjorer pp. Rippla över rödvinsåsen samt toppa med örter.