



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kycklingfilé med rotsellericrème, rostade rotfrukter och timjansky

## Rostade rotfrukter

Potatis 400 g  
Morot 2 st  
Rotselleri 150 g  
● Bakplåtspapper 1 st  
Rödlök 1 st  
Bladpersilja 20 g

## Rotsellericrème med brynt smör

Rotselleri 150 g  
● Smör 35 g

## Kyckling

Kycklingfilé 300 g  
Torkad timjan 1 förp  
● Salt 2 krm

## Timjansky

● Vetemjöl\* ½ msk  
Torkad timjan 1 förp  
● Socker ½ msk  
● Balsamvinäger ½ msk  
Kinesisk soja 1 ts  
● Vatten 2 dl  
Kycklingbuljong ½ påse

## Att ha hemma ●

Bakplåtspapper,  
Balsamvinäger, Olivolja,  
Salt, Smör, Smör\*,  
Socker, Svartpeppar,  
Vatten, Vetemjöl\*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostade rotfrukter:** Halvera potatis. Skala och skär morot och rotselleri i grova bitar. Lägg allt på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 15 min. Klyfta rödlök och blanda med de rostade rotfrukterna. Rosta allt ytterligare ca 10 min.
3. **Rotsellericrème:** Skala och skär rotselleri i mindre bitar. Koka mjuka i en liten kastrull med lättsaltat vatten.
4. **Rotsellericrème:** Smält smör i en liten kastrull. När smöret "tystnar" börjar det att brynas, vispa då hela tiden. När det har en gyllenbrun färg och nötaktig doft är det klart. Häll av rotsellerin och lägg i en mixerbunke. Tillsätt det brynta smöret och mixa helt slät med stavmixer. Smaka av med salt.
5. **Kyckling:** Krydda kycklingfilé med torkad timjan, salt och nymald svartpeppar. Stek kycklingen ca 2 min per sida i en stekpanna med lite smör. Lägg över i en ugnform och tillaga klart längst ner i ugnen ca 10 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Låt stekpannan stå till skysåsen.
6. **Timjansky:** Tillsätt eventuellt lite extra smör till stekpannan. Vispa ner vetemjöl, torkad timjan, socker, balsamvinäger, kinesisk soja, vatten och kycklingbuljong. Låt sjuda ca 5 min.
7. Blanda de rostade rotfrukterna med bladpersilja. Servera till kycklingfilé, timjansky och rotsellericrème.