



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vitlöksstek Bjärekylckling med parmesansky, rostade rotfrukter och dragonsmör

Rostade rotfrukter

- Morötter 300 g
- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st
- Ruccola 30 g

Vitlöksstek kycklingfilé

- Bjäre kycklingfilé 2 st
- Salt ½ tsk
- Vitlök 2 klyftor
- Smör* 1 msk

Parmesansky

- Parmesanost 1 bit
- Vetemjöl 2 tsk
- Balsamvinäger ½ msk
- Vatten 2 dl
- Kycklingbuljong ½ förp

Dragonsmör

- Smör 25 g
- Torkad dragon 1 tsk
- Salt ½ krm

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper,
- Balsamvinäger, Olivolja,
- Salt, Smör, Smör*,
- Svartpeppar, Vatten,
- Vetemjöl

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Ta fram smör så att det blir rumstempererat tills steg 5.
2. **Rostade rotfrukter:** Skala och skär morötter i grova bitar. Klyfta potatis. Lägg allt på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min.
3. **Vitlöksstek kycklingfilé:** Krydda Bjäre kycklingfilé med salt och nymald svartpeppar. Krossa vitlöksklyftorna. Hetta upp smör i en stekpanna och tillsätt vitlöksklyftorna. Stek kycklingen ca 2 min per sida, ös gärna kycklingen med vitlökssmöret under stektiden. Lägg över i en ugnsform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 12 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Låt stekpannan stå till parmesanskyn.
4. **Parmesansky:** Finriv parmesanost. Hetta upp den använda stekpannan. Tillsätt lite extra smör. Pudra över vetemjöl. Vispa ner balsamvinäger, vatten och kycklingbuljong. Låt koka ihop ca 5 min. Häll över i en mixerbunke och tillsätt riven parmesan. Mixa slät med stavmixer. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
5. **Dragonsmör:** Lägg rumstempererat smör, torkad dragon och salt på ett fat. Mosa ihop med en gaffel.
6. Blanda de rostade rotfrukterna med ruccola. Servera med vitlöksstek Bjärekylckling, parmesansky och dragonsmör.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ