



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Örtstekt kyckling med tryffelsky, gräddkockt spetskål och rostad potatis

## Rostad småpotatis

Småpotatis 400 g  
● Bakplåtspapper 1 st

## Örtstekt kyckling

Kycklingfilé 300 g  
● Salt ½ tsk  
Örtmix 1 förp

## Tryffelsky

● Vetemjöl 2 tsk  
● Vatten 2 dl  
Kycklingbuljong ½ förp  
● Balsamvinäger ½ msk  
Kinesisk soja 1 tsk  
● Socker 1 tsk  
Tryffelolja ½ tsk

## Gräddkockt spetskål

Spetskål 200 g  
● Salt 1 krm  
Vispgrädd ½ dl

## Att ha hemma ●

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

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Rostad småpotatis:** Lägg potatis på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **Örtstekt kyckling:** Krydda kycklingfilé med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp smör i en rymlig stekpanna. Stek kycklingfiléerna ca 2 min per sida, lägg över i en ugnform men spara stekpannan till tryffelskyn. Krydda kycklingen med örtmix och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 12 min, tills den är genomstekt.
4. **Tryffelsky:** Tillsätt eventuellt lite extra smör till den använda stekpannan. Smält smöret och pudra över vetemjöl. Vispa ner vatten, kycklingbuljong, balsamvinäger, kinesisk soja och socker. Låt sjuda ca 3 min. Smaka av såsen med tryffelolja och salt. Ta lite tryffelolja i taget och smaka dig fram till lagom tryffelsmak.
5. **Gräddkockt spetskål:** Strimla spetskål. Hetta upp smör i en rymlig stekpanna eller stekgryta. Fräs kålen ca 4 min, tills den är mjuk. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Tillsätt vispgrädd och koka ihop ca 2 min, tills kålen är krämig.
6. Servera örtstekt kyckling med rostad potatis, tryffelsky och gräddkockt spetskål.

\* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ