



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Örtstekt Bjärekylckling med tryffelsky, gräddkockt spetskål och rostad potatis

Rostad småpotatis

Småpotatis 400 g

- Bakplåtspapper 1 st

Örtstekt kyckling

Bjäre kycklingfilé 2 st

- Salt ½ tsk

Örtmix 1 förp

Tryffelsky

- Vetemjöl 2 tsk

- Vatten 2 dl

- Kycklingbuljong ½ påse

- 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 ugnstform 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 ½ dl och koka ihop ca 2 min, tills kålen är krämig.

6. Servera örtstekt Bjärekylckling med rostad potatis, tryffelsky och gräddkockt spetskål.