

KYCKLINGBALLOTINE MED MAJS- OCH DRAGONBEURRE BLANC

8 portioner

Kycklingballotine

savoykål
1,9 kg kycklingfilé
3 st schalottenlökar
1,5 dl svarta oliver
3 knippen rosmarin
0,5 dl blad persilja
2 ägg
1 dl grädde
salt, peppar

Majs- och dragonbeurre blanc

1 schalottenlök
1 halv vitlök
? morot
1 dl majs
6 knippen dragon
1 lagerblad
5 dl kycklingbuljong
1 dl vitt vin
smör
mjölk
salt, peppar, socker, vinäger

KYCKLINGBALLOTINE

Blanchera savoykålen så den precis blir mjuk. Putsa kycklingfiléerna och skär av innerfiléerna. Finhacka schalottenlök, oliver och rosmarin, fräs sedan blandningen tills löken mjuknat och låt det svalna. Mixa innerfiléerna med äggen och grädden till en slät smet, blanda sedan i lökblandningen och finhackad persilja. Salta och peppra smeten. Skär ett hål i kycklingfiléerna med en filékniv och fyll dem med smeten, salta och peppra. Rulla in filéerna i savoykål och fixera dem sedan med bindgarn till rullar. Baka av rullarna i ugnen, 120°C tills de håller 70°C i innertemperatur.

MAJS- OCH DRAGONBEURRE BLANC

Fräs schalottenlöken, vitlöken, majsens och moroten i en kastrull. Tillsätt sedan dragonstjälkar, lagerblad och vitt vin och låt det koka upp. Häll sist i kycklingbuljongen och låt det reducera till ca hälften återstår. Mixa buljongen och sila av det i en ny kastrull. Smaka sedan av buljongen med salt, peppar, (vinäger och socker). Tillsätt innan servering en klick smör och en skvätt mjölk (eventuellt redning) och finhackade dragonblad. Mixa sedan buljongen till ett fluffigt skum och servera tillsammans med ballotinen.

SERVERINGSTIPS

Passar bra att servera tillsammans med ris eller rostade rotfrukter samt en god sallad.

