



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 kylckling

Bjäre kylcklingfilé 2 st
● Salt ½ tsk
Örtmix 1 förp

Tryffelsky

● Vetemjöl 2 tsk
● Vatten 2 dl
Kylcklingbuljong 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 kylckling:** Krydda kylcklingfilé med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp smör i en rymlig stekpanna. Stek kylcklingfiléerna ca 2 min per sida, lägg över i en ugnform men spara stekpannan till tryffelskyn. Krydda kylcklingen 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, kylcklingbuljong, 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.