



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bjärekyckling med rotsellericrème, rostade rotfrukter och timjansky

Rostade rotfrukter

Potatis 400 g
Morot 2 st
Rotselleri 150 g
● Bakplåtspapper 1 st
Rödlök 1 st
Bladpersilja 20 g

Rotsellericrème med brynt smör

Rotselleri 150 g
● Smör 35 g

Kyckling

Bjäre kycklingfilé 2 st
Torkad timjan ½ förp
● Salt 2 krm

Timjansky

● Vetemjöl ½ msk
Torkad timjan ½ förp
● Socker ½ msk
● Balsamvinäger ½ msk
Kinesisk soja 1 tsk
● Vatten 2 dl
Kycklingbuljong ½ påse

Att ha hemma ●

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

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostade rotfrukter:** Halvera potatis. Skala och skär morot och rotselleri i grova bitar. Lägg allt på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 15 min. Klyfta rödlök och blanda med de rostade rotfrukterna. Rosta allt ytterligare ca 10 min.
3. **Rotsellericrème:** Skala och skär rotselleri i mindre bitar. Koka mjuka i en liten kastrull med lättsaltat vatten.
4. **Rotsellericrème:** Smält smör i en liten kastrull. När smöret "tystnar" börjar det att brynas, vispa då hela tiden. När det har en gyllenbrun färg och nötaktig doft är det klart. Häll av rotsellerin och lägg i en mixerbunke. Tillsätt det brynta smöret och mixa helt slät med stavmixer. Smaka av med salt.
5. **Kyckling:** Krydda kycklingfilé med torkad timjan, salt och nymald svartpeppar. Stek kycklingen ca 2 min per sida i en stekpanna med lite smör. Lägg över i en ugnform och tillaga klart längst ner i ugnen ca 13 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Låt stekpannan stå till skysåsen.
6. **Timjansky:** Tillsätt eventuellt lite extra smör till stekpannan. Vispa ner vetemjöl, torkad timjan, socker, balsamvinäger, kinesisk soja, vatten och kycklingbuljong. Låt sjuda ca 5 min.
7. Blanda de rostade rotfrukterna med bladpersilja. Servera till kycklingfilé, timjansky och rotsellericrème.