



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Citronstekt Bjärekyckling med rotfrukts pot-au-feu och gremolata

## Gremolata

Bladpersilja 10 g  
 Vitlök ½ klyfta  
 Citron, zest 1 st  
 🏠 Olivolja 2 msk  
 🏠 Salt ½ krm

## Rotfrukts pot au feu

Potatis 400 g  
 Morot 1 st  
 Rotselleri 300 g  
 Kycklingbuljong 1 påse  
 🏠 Vatten 4 ½ dl  
 🏠 Smör 20 g  
 🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk

## Citronstekt kyckling

Kycklingfilé 400 g  
 Citron, saft 1 st  
 🏠 Salt ½ tsk  
 🏠 Smör  
 🏠 Svartpeppar

## Till servering

Bladpersilja 10 g

- 1. Gremolata:** Finhacka bladpersilja och vitlök. Lägg i en skål. Tvätta citron i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Blanda ner citronzest i skålen tillsammans med olivolja och salt.
- 2. Rotfrukts pot-au-feu:** Halvera potatis. Skala och skär morot i grova bitar. Skala och skär rotselleri i kuber. Koka upp vatten och kycklingbuljong i en rymlig kastrull. Lägg ner potatis och låt koka ca 10 min under lock. Tillsätt rotselleri och morot och låt allt koka ytterligare ca 15 min.
- 3. Citronstekt kyckling:** Krydda kycklingfilé med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp smör i en stekpanna. Stek kycklingfiléerna ca 4 min per sida. Pressa i saften från den använda citronen och tillsätt en extra klick smör. Ös kyckling med citronsmöret ca 3 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
- 4. Rotfrukts pot-au-feu:** Lyft upp alla rotfrukter och potatis med en hålslev och lägg på ett fat, eller sila ner buljongen i en annan kastrull. Tillsätt smör och vitvinsvinäger till buljongen och mixa ihop med stavmixer. Lägg tillbaka rotfrukterna i den smörade buljongen.
- 5. Skär upp kycklingen i skivor.** Lägg upp buljongkokta rotfrukter och smörad buljong i djupa tallrikar. Servera med citronstekt kyckling och gremolata. Toppa med resten av persiljan.

**TIPS!** Använd gärna en stektermometer (innertemp 72°C)!