



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kycklingfilé med rotsellericrème, rostade rotfrukter och timjansky

## Rostade rotfrukter

Potatis 400 g  
Morot 2 st  
Rotselleri 150 g  
Rödlök 1 st  
Bladpersilja 20 g  
🏠 Bakplåtspapper 1 st  
🏠 Olivolja  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

## Rotsellericrème med brynt smör

Rotselleri 150 g  
🏠 Smör 35 g  
🏠 Salt

## Kyckling

Kycklingfilé 300 g  
Torkad timjan 1 förp  
🏠 Salt 2 krm  
🏠 Svartpeppar  
🏠 Smör

## Timjansky

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

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 10 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.