



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingfilé med brynt smör- och morotscrème, rostade rotfrukter och dragonsky

Rostade rotfrukter

- Potatis 400 g
- Morötter 200 g
 - Bakplåtspapper 1 st
- Rödlök 1 st
- Ruccola 30 g

Brynt smör- & morotscrème

- Smör 25 g
- Morötter 100 g
- Salt ½ krm

Kyckling

- Kycklingfilé 300 g
- Salt 2 krm

Dragonsky

- Vetemjöl ½ msk
- Torkad dragon ½ msk
- Balsamvinäger ½ msk
- Socker ¼ tsk
- Kinesisk soja ½ 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. Skär morötter i grova bitar. Lägg allt på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, lite salt och 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. **Brynt morotscrème:** Skala och skär morötter i mindre bitar. Koka mjuka i en liten kastrull med lättsaltat vatten.
4. **Brynt morotscrèmen:** 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 morötterna och lägg i en mixerbunke. Tillsätt det brynta smöret och salt. Mixa helt slät med stavmixer.
5. **Kyckling:** Krydda kycklingfilé med 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. **Dragonsky:** Tillsätt eventuellt lite extra smör till stekpannan. Vispa ner vetemjöl, torkad dragon, balsamvinäger, socker, kinesisk soja, vatten och smulad kycklingbuljong. Låt sjuda ca 5 min.
7. Blanda de rostade rotfrukterna med ruccola. Servera till kycklingfilé, dragonsky och brynt smör- och morotscrème.