

Kycklingrullader, cidersås och hasselbacksmorot



10 - 11 pers

- 5 - 6 kycklingfiléer
 - 11 skivor rökt skinka
 - 2 gröna äpple
 - 1 kruk dragon
 - Dijonsenap
 - 30 steklökar, skalade
 - 5 dl kycklingbuljong
 - 5 dl äppelcider
 - 5 dl grädde
 - maizenaredning
 - smör, till stekning
 - olja, till stekning
-
- Potatis

Snitta kycklingfilén så du får två platta delar, banka sedan ut dem utan att de går sönder.

Pensla på lite senap över hela, lägg en skiva rökt skinka på varje sida och lägg på några dragonblad.

Rulla ihop och fäst med tandpetare så den håller ihop. Stek sedan rulladerna på medelvärme i en stekpanna i smör och olja.

Tillsätt löken och äpplet, som ni skurit i tärningar, till stekpanna och låt allt stekas tillsammans. Vänd rulladerna så de får yta runt om.

När det stekts i några minuter, lägg över i en större kastrull, slå på buljong och cider. Låt det sjuda i cirka 10 minuter, slå sedan på grädde och hackad dragon. Låt koka i 5 minuter, red sedan av såsen med maizena eller toppredning med vetemjöl, till önskad konsistens.

Servera rulladerna med hasselbacksmorötter samt pressad potatis och rikligt med sås.

Hasselbacksmorötter

1 morot per person
Olivolja
1 vitlöksklyfta
4 clementiner
50g smör
2 msk flytande honung
1-2 msk rödvinvinäger

Värm ugnen till 225 gr

Skrubba morötterna rena och snitta av en bit på ena långsidan så moroten ligger still.

Snitta sedan genom 2/3 delar av moroten så att det blir räfflat längs hela.

Lägg på ett bläck pensla rikligt med olivolja, salta o peppra efter smak och kör i ugnen till de nästan är klara.

Blanda under tiden en glaze (recept för ca 10 morötter)

Zest från clementinerna och pressa ut all saft, tillsätt honung, vinäger och smält smör samt pressa i vitlöken

Pensla på glazen o kör i ugn till vacker färg.

