

Majskycklingrullader ”a la Whisky-Pinnarna

- För 8 personer eller 11 Whiskypinnar

Kycklingrullader

22 urbenade majskycklinglår
5 hela saltgurkor
1,5 dl dijonsenap
2 msk socker
4 msk kikkoman soja
2 msk matolja



Rostad potatis

1 kg små potatis med skal
2 vitlöksklyftor
4 msk matolja
Salt o peppar

Gräddsås

1 l kycklingbuljong
6 dl grädde
2 msk vinbärsgelé
Salt o peppar

Bred ut kycklinglåren o ta bort ev. fettklumpar
Dela saltgurkan i stavar
Bred dijonsenap på kycklinglåren
Lägg en stav av saltgurkan i varje

Rulla ihop ock lägg tätt i en form med skarven neråt
Sätt ugnen på 200 gr

Blanda socker och soja med matoljan och pensla på rulladerna
Baka i ugn ca. 30 min till 72 gr innertemp

Rostad potatis

Sätt ugnen på 225 gr. Skala o hacka vitlök. Lägg potatis, vitlök salt o peppar samt olja på ett bleck och rosta i ugn ca 25 min

Gräddsås

Koka ihop grädde och buljong tills ca. 0,6 l återstår. Smaka av med gelé salt o peppar