



Timjan- & citronstekt kyckling med dragon- & rödvinsbräse- rade svartrötter

4 pers.

- 2 st kycklingfilé med skinn
- 2 msk timjan, plockad
- 2 msk citronskal, rivet
- 4 st svartrötter
- 4 dl rödvin
- 2 st schalottenlökar, finhackade
- 1 st vitlöksklyfta
- 4 st dragonkvistar
- 2 msk smör
- 2 msk olivolja
- salt & peppar

- Blanda timjan, citronskal, salt och peppar och fördela under kycklingfiléernas skinn. Bryn kycklingen och stek färdig i 150 °C varm ugn tills den får en innertemperatur på 68 °C. Tag ut och låt vila på galler i ca 10 min innan man skär upp den.

- Plocka loss bladen från dragonstjälkarna och spara dem vid sidan om. Skala och dela svartröten på längden, svetta up i en panna med smör, lök och dragonstjälkarna. Till-sätt rödvin och låt koka under lock på svag värme i 7-10 min. Koka svartrötterna klara utan lock så att rödvinet reduceras ner tills det återstår ca 2 msk. Till-sätt då smör och olivolja och smaka av med salt och peppar.

- Vänd till sist i dragonen och lägg upp svartrötterna på tallriken tillsammans med kycklingen. Servera med en god notatis. Smaklin snis!