

Oppskrift

«Sylte» av Livèche kyllinglår med urtesalat, kantarell og løk



Denne oppskriften er laget i samarbeid med Det norske kokkelandslaget i 2011.
Kokk: Jostein Medhus

Spekelake

Røres sammen til sukker og salt har løst seg opp.

2

Kyllinglårene beines ut og skinnet tas av og spares til senere. Legg så kyllingen i spekelaken, dette må stå i 10 minutter. Kyllingen tas ut og tørkes godt. Lardo kuttes i staver på 0,5x0,5 cm. Soppen forvelles raskt og tørkes godt.

3

Kle innsiden av en sylteform med plastfolie, legg så kylling, salt, pepper, sopp og lardo lagvis og press godt sammen. Formen dampes så i ovn til den har en kjernetemperatur på 68 °C, settes så på kjøøl over natten. Tas så forsiktig ut av formen og kuttes i skiver.

4

Kyllingskinn

Skinnet fra kyllingen legges flatt ut på bakepapir, bakes så i ovnen på 150 °C til det puffes og blir sprøtt. Salt lett og legg over på kjøkkenpapir for å trekke ut overflødig fett.

5

Tynn brødtoast

Brød kuttes i tynne skiver (2 mm). Legg så mellom to ark bakepapir penslet med olivenolje og bak i ovnen på 160 °C til de er gyldne og sprø (tar ca 10-15 minutter).

6

Urtesalat

Babyleaf salat og kjørvel vendes sammen med litt olivenolje, salt og pepper.

7

Kantareller og løk

Stek kantareller og båter av små løk lett sammen i litt olje, smakes til med salt og pepper.

8

Sennep- og honningvinaigrette

Alt røres sammen og smakes til.

9

Legg en skive sylte på tallerken, topp med en liten brødtoast som garneres med urtesalat. Legg kantareller og løk rundt, disse toppes med noen biter puffed kyllingskinn. Til slutt legges sennep og honningvinaigretten rundt.

Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllinglår 2x2,5kg Fr Enh



Liveche Kyllinglår 2kg



Ingredienser

Spekelake

Vann 1,5 liter

Salt 50 g

Sukker 15 g

Sylte

Livèche Kyllinglår 6 stk

Lardo 100 g

Sort trompetsopp 100 g

Fåresopp 100 g

Salt og pepper

Brød

Babyleaf salat

Kjørvel

Kantareller

Småløk

Olivenolje

Salt og pepper

Sennepe- og honningvinaigrette

Grov sennepe 50 g

Spekelake

Sylte

Sennep- og honningvinaigrette

Flytende honning	50 g
Soyasaus	50 g
Olivenolje	50 g
Sitronsaft	
Salt og pepper	