

Oppskrift

Livèchekylling med salvie



1

Del kyllingen ved å skjære ned langs ryggraden til du kommer til benet på begge sider. Bruk en saks for å klippe over ribbeina. Snu kyllingen og gjør det samme på

undersiden.

2

Legg den delte kyllingen i en vacuumpose sammen med kyllingkraft, smør og salvie. Vacuumer dette og kok i sousvide på 65 °C i 2-2,5 timer.

3

Ta ut kyllingen av posen og tørk godt. Brun kyllingen i litt nøytral olje til skinnet er gyllent.

Produkter i denne oppskriften

Livechekylling Hel i Dyptrekker 3 stk



Ingredienser

Hel Livèchekeylling

Salvie

Kyllingkraft

Hvitløk

Nøytral olje