

Oppskrift

Fylt kyllinglår med spinat og blåmuggost - servert med jordskokkpuré, syltede pærer og demi glaze



Del pære i terninger og fres raskt i en panne med smør, ca. 2 minutter. Tilsett honning, eplesidereddik, salt, pepper og syltet perleløk og la småkoke i ca. 5 minutter eller til pærene er myke. Avkjøl noe før servering.

2

Skrell og del jordskock og potet i biter. Kok møre i lettsaltet vann. Hell av vannet og la dampe av seg. Mos med kremfløte, smør, salt og pepper.

3

Fres spinat og most hvitløk i olje til spinaten faller sammen. Brett ut kyllinglåret på en fjøl, krydre med salt og pepper, og fordel spinat, blåmuggost, hakkede valnøtter og timian over. Rull sammen og rull inn i et par skiver spekeskinke. Legg med skjøten ned.

4

Brun kyllingen i en panne med olje til gyllen og etterstek i ovnen på 180 °C i ca. 15 minutter. La hvile og skjær i skiver.

5

Server skivet kyllinglår med jordskokkpuré, syltede pærer og perleløk med demi glaze til.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Lårfilet 2kg Enh



Ingredienser

| | |
|-------------------------------|-------|
| Prior Kyllinglår utbenet helt | 4 stk |
| Salt og pepper | |
| Spinat | 200 g |
| Hvitløksfedd, most | 1 stk |
| Olivenolje | 1 ss |
| Blåmuggost | 50 g |
| Valnøtter, grovhakket | 6 stk |

Syltede pærer

Jordskokkpuré

| | |
|--------------------------------|----------|
| Frisk timian | |
| Tronfjell velhengt spekeskinke | 8 skiver |
| Demiglace | 4 dl |

Syltede pærer

| | |
|------------------|--------|
| Pærer | 2 stk |
| Flytende honning | 2 ss |
| Eplesidereddik | 0,5 dl |
| Salt | 0,5 ts |
| Pepperkorn, hele | 8 stk |
| Syltet perleløk | 4 ss |

Jordskokkpuré

| | |
|-----------|--------|
| Jordskokk | 500 g |
| Potet | 1 stk |
| Kremfløte | 0,5 dl |
| Smør | 50 g |

Salt og pepper