

Oppskrift

Fylt kyllinglår med risotto



1

Risotto

Kok opp høsebuljong og hold den varm. Finhakk løk og ha det i en kjele med smør. La surre et par minutter. Hell på ris og surr videre et par minutter til. Tilsett 1 dl buljong om gangen, og la det koke inn mellom hver gang. Kok til en tykk grøt og risen er al dente, ca. 20 minutter. Rør inn parmesan.

2

Forvarm ovnen til 200 °C. Ta av kyllingskinnet på overlåret, legg flatt utover et bakepapir, dryss på litt olje og salt og la det bli sprøtt i ovnen, 10-12 minutter. Sett ned varmen til 180 °C når du tar dem ut. Legg til side.

3

Fyll

Hakk bacon og stek det sprøtt i pannen. Finhakk kyllingbryst og ha det i en bolle sammen med stekt bacon, salvie og finrevet skall fra sitron. Bland godt.

4

Brett ut lårkjøttet på benken og fordel ca. 50 g farse på hver bit. Pakk sammen og legg på hver sin bit av plastfolie. Rull stramt og snurp endene godt sammen. Legg

rullene i en stor ildfast form og hell i vann, ca. 1 cm opp.

5

Bak i ovnen i 20 minutter, til en kjernetemperatur på 69 °C.

6

Ta av platen og brun kyllingrullene raskt i en stekepanne med smør.

7

Saus

I det samme fettete, stek salviebladene til sprø. Legg til side på kjøkkenpapir. I det samme fettete, hell i fløte, kok opp og smak til med sitrønsaft. Sett til side.

Produkter i denne oppskriften

Ky.filet Strimlet Singelfr 5kg Fr Enh



Bacon Ternet 2kg Pk



Kylling Overlår u/Ben 2kg Pk



Ingredienser

Prior Kylling overlår, utbenet med skinn	8 stk
Olivenolje	2 ss
Flaksalt	1 ts
Meierismør	2 ss
Salvieblad	12 stk
Fløte	1 dl

Fyll

Gilde bacon ternet	150 g
--------------------	-------

Fyll

Risotto

Salvie, finhakket	4 ss
Prior Kyllingfilet strimlet	500 g
Sitron	1 stk
Meierismør	2 ss

Risotto

Løk	0,5 stk
Smør	2 ss
Risottoris	2,5 dl
Høsekraft	6 dl
Parmesan	150 g