

Oppskrift

Ungfe Flankestek fylt med kyllingfarse, steinsopp, masse urter og stekt sopp



Flankestek er en spennende stykningsdel med mange muligheter. Noe som blir utrolig godt, er å skjære den inn på langs til en «butterfly» og fylle med kyllingfarse, før du baker den på 70 °C i en time.

1

Kjør først kylling seig i en hurtigmikser med salt. Spe deretter i fløte og smør.

2

Flankesteken banker du ut og smører på kyllingfarse. Rull det godt sammen og pakk det godt og stramt i clingfilm.

3

Bak det på 70 °C i en time og avkjøl lett før du tar av plasten og steker rullen i en stekepanne. Skjær i skiver på ca 1 cm.

4

Stekt sopp

Noe som er fantastisk ved siden av, er steinsopp i brunet smør. Det lages ved at du smelter smør i en kjele og har i tørket steinsopp

5

Kok det så i smøret til smøret brunes og server ved siden av kjøttet.

Produkter i denne oppskriften

Ungfe Flankestek Pk



Ungfe Flankestek Fr Pk



Liveche Kyllingbryst 2kg



Ingredienser

Ungfe Flankestek

1 stk

Farse

Kyllingbryst 250 g

Kremfløte 180 g

Smør 1 ss

Steinsopp tørket 1 ts

Salt