

Örtbakad kyckling med palsternackspuré, portabellosvamp och kycklingvelouté

Kycklingfiléer

4 st kycklingbröst
1 krm salvia
1 krm timjan
1 krm rosmarin
salt
svartpeppar

Palsternackspuré

300 g palsternacka
1 dl grädde
1 dl mjölk
30 g smör
salt
citron

Kycklingvelouté

1.5 dl kycklingfond (egen)
2.5 dl vispgrädde
1 st finhackad schalottenlök
2 st rostade vitlökar
1 tsk sherryvinäger
salt
peppar

Karameliserat spetskål

1 st spetskål, delat i fyra
3 msk smör
1 st citron, saften

Garnering

2 st portabellosvampar, skivade
0.5 citron, saften
2 näve färsk bladspenat