



KYCKLING

Wallenbergare på kyckling

Kock: **Fredrik Finn** Tid: **50 min** Portioner: **4**



En klassisk Wallenbergare görs på kalv. En quenelle och mousseline görs oftast på fisk. Så vad saknas? FÅGEL!

Sagt och gjort, samma teknik men annan varelse. Lika syndigt, lika gott.

Servera wallenbergaren med tillbehör du gillar. Denna lilla pärla serverade jag med puré på Vreta gulärt och en svampstuvning med färsk tryffel. Be creative och utropa superlativ!

Dryckestips: Pinot Noir

OBS! Du kan även göra en lite mer fitnessvänlig variant och bara köra i 50 gram grädde. Använd då som typ burgare.



INGREDIENSER

400 g kycklingbröstfiléer

50 g bacon

1 tsk salt

40 g ägg

200 g grädde

1 krm cayennepeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Tärna kycklingen och skiva bacon, lägg detta gärna in i frysen 20 minuter innan du fortsätter. Se även till att grädden är ruggigt kall.
- 2** Mixa kyckling och bacon i en matberedare eller liknande. Tillsätt salt och ägg och mixa snabbt ihop.
- 3** Gå därefter i med grädden i en stråle, typ som när du gör en majjo. Mixa i så mycket grädde att färsen blir lätt bouncy i konsistensen. Ha lite feeling dvs.
- 4** Krydda med vitpeppar och lite Cayenne. Men smaka för guds skull inte på färsen om du inte vill ha salmonella!
- 5** Forma till 4 puckar och vänd i panko (valfritt men önskvärt).
- 6** Stek på dessa biffar i rikligt med smör tills gyllene och genomstekta.