



KYCKLING

Grönpepparstekt kyckling

Kock: **Henrik Norström** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Det här är en riktig showrätt. Perfekt om du vill göra lite extra intryck på dina gäster med flamberingen.



INGREDIENSER

1 st hel kyckling (1,2 kg)
20 g grönpeppar i lag.
2 st schalottenlökar
1 dl vitt vin
2 msk eau-de-vie
3 dl god kycklingfond
1 msk smör

GÖR SÅ HÄR

1

Använd en vid panna (plateau), där du även kan servera den färdiga rätten. Skär ut bröst, lår och vingar med skinnet kvar. Bena ur övre (grövre) delen av låret.

2

Salta och peppra kycklingbitarna och fräs i krusat smör med skinnsidan nedåt. Bryn till gyllenbrun färg på skinnet. (För att få samma tillagningstid på benet som bröstet.) Vänd och bryn undersidan. Tillsätt den finhackade löken och den grovhackade grönp pepparn och låt fräsa med i smöret ca 5 min utan att ta färg.

3

Tillsätt eau-de-vie och bränn av (flambera). Häll på vinet och koka bort hälften av vätskan. Tillsätt kycklingfonden och låt sjuda i ett par minuter. Ställ åt sidan och låt värmen sakta gå igenom bitarna. Brösten ska nu vara ca 67° i kärnan, låren 70-72°. Smaka av såsen. Använd lite grönp pepparlag om du vill.