KYCKLING

Örtig citronkyckling

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner: **4**

Örtig citronkyckling är en av Lönnebergas kycklingrätter inför årets grillsäsong 2023.Recept: Christin Kashou, vinnare Sveriges Mästerkock 2021.

Alla bilder är Lönnerbergas pressbilder.

INGREDIENSER

650 g (1 förp) kycklingbröstfilé dragon & citron, lönneberga
1 st citron
Pastasalladen
400 g pasta, gärna skruvad och kort
180 g soltorkade tomater i olja (1 burk) ? obs! spara olja till dressing och servering!
150 g sockerärtor
1 st rödlök
2 st hjärtsallader
1 kruka dragon

45

Dressingen
2 dl creme fraiche
1 tsk dijonsenap
1 st citron ? zest från hela, saften från halva
2-3 tsk olja från tomaterna
salt
svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1 Dressingen
1. Blanda crème fraiche, dijonsenap, zesten från en hel citron och saften från en halv. 2. Smaka av med salt och svartpeppar och häll i några teskedar olja från tomaterna.

2 Pastasalladen
1. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen. Skölj den kall. 2. Strimla de soltorkade tomaterna och sockerärtorna. OBS! spara oljan från tomaterna. 3. Skiva rödlöken tunt och hjärtsalladen i mindre bitar. 4. Lägg alla grönsaker i en bunke och vänd ner den kokta pastan och dressingen. Toppa med färsk dragon.

3 Citronkycklingen
Grilla bröstfiléerna på båda sidorna tills den har en fin yta. Låt den sedan gå klart på indirekt värme, det vill säga inte direkt ovanför kolen eller brännaren. Kycklingen är klar när den har en innertemperatur på 72 grader.
Ta kyckling från grillen vid 68 grader och låt den vila/eftersteka till 72 grader för saftigare kött.

4 Citronen
Halvera citronen och grilla den rejält med snittytan nedåt.

5

Serveringen

1. Lägg pastasalladen på ett stort fat. Dra några varv med pepparkvarnen, droppa över mer olja från de soltorkade tomaterna och toppa med färsk dragon. 2. Skär citronkycklingen och lägg på fatet bredvid pastasalladen. 3. Lägg också upp de grillade citronhalvorna att pressa lite över sin portion.