Nortura PROFF

Oppskrift

«Sylte» av Livèche kyllinglår med urtesalat, kantarell og løk

Denne oppskriften er laget i samarbeid med Det norske kokkelandslaget i 2011.
Kokk: Jostein Medhus

Spekelake

Røres sammen til sukker og salt har løst seg opp.

2

Kyllinglårene beines ut og skinnet tas av og spares til senere. Legg så kyllingen i spekelaken, dette må stå i 10 minutter. Kyllingen tas ut og tørkes godt. Lardo kuttes i staver på 0,5x0,5 cm. Soppen forvelles raskt og tørkes godt.

3

Kle innsiden av en sylteform med plastfolie, legg så kylling, salt, pepper, sopp og lardo lagvis og press godt sammen. Formen dampes så i ovn til den har en kjernetemperatur på 68 °C, settes så på kjøl over natten. Tas så forsiktig ut av formen og kuttes i skiver.

4

Kyllingskinn

Skinnet fra kyllingen legges flatt ut på bakepapir, bakes så i ovnen på 150 °C til det puffes og blir sprøtt. Salt lett og legg over på kjøkkenpapir for å trekke ut overflødig fett.

5

Tynn brødtoast

Brød kuttes i tynne skiver (2 mm). Legg så mellom to ark bakepapir penslet med olivenolje og bak i ovnen
på 160 °C til de er gyldne og sprø (tar ca 10-15 minutter).

6

Urtesalat

Babyleaf salat og kjørvel vendes sammen med litt olivenolje, salt og pepper.

7

Kantareller og løk

Stek kantareller og båter av små løk lett sammen i litt olje, smakes til med salt og pepper.

8

Sennep- og honningvinaigrette

Alt røres sammen og smakes til.

9

Legg en skive sylte på tallerken, topp med en liten brødtoast som garneres med urtesalat. Legg kantareller og løk rundt, disse toppes med noen biter puffet kyllingskinn. Til slutt legges sennep og honningvinaigretten rundt.

Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllinglår 2x2,5kg Fr Enh

Liveche Kyllinglår 2kg

Ingredienser

Spekelake

Vann	1,5 liter
Salt	50 g
Sukker	15 g

Sylte

Livèche Kyllinglår	6 stk
Lardo	100 g
Sort trompetsopp	100 g
Fåresopp	100 g
Salt og pepper	
Brød	
Babyleaf salat	
Kjørvel	
Kantareller	
Småløk	
Olivenolje	
Salt og pepper	

Sennep- og honningvinaigrette

Grov sennep	50 g

Spekelake

Sylte

Sennep- og honningvinaigrette

Flytende honning	50 g
Soyasaus	50 g
Olivenolje	50 g
Sitronsaft	
Salt og pepper	