

Oppskrift

Fylt kyllinglår med spinat og blåmuggost - servert med jordskokkpuré, syltede pærer og demi glaze



Del pære i terninger og fres raskt i en panne med smør, ca. 2 minutter. Tilsett honning, eplesidereddik, salt, pepper og syltet perleløk og la småkoke i ca. 5 minutter eller til pærene er myke. Avkjøl noe før servering.

2

Skrell og del jordskock og potet i biter. Kok møre i lettsaltet vann. Hell av vannet og la dampe av seg. Mos med kremfløte, smør, salt og pepper.

3

Fres spinat og most hvitløk i olje til spinaten faller sammen. Brett ut kyllinglåret på en fjøl, krydre med salt og pepper, og fordel spinat, blåmuggost, hakkede valnøtter og timian over. Rull sammen og rull inn i et par skiver spekeskinke. Legg med skjøten ned.

4

Brun kyllingen i en panne med olje til gyllen og etterstek i ovnen på 180 °C i ca. 15 minutter. La hvile og skjær i skiver.

5

Server skivet kyllinglår med jordskokkpuré, syltede pærer og perleløk med demi glaze til.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Lårfilet 2kg Enh



Ingredienser

Prior Kyllinglår utbenet helt	4 stk
Salt og pepper	
Spinat	200 g
Hvitløksfedd, most	1 stk
Olivenolje	1 ss
Blåmuggost	50 g
Valnøtter, grovhakket	6 stk

Syltede pærer

Jordskokkpuré

Frisk timian	
Tronfjell velhengt spekeskinke	8 skiver
Demiglace	4 dl

Syltede pærer

Pærer	2 stk
Flytende honning	2 ss
Eplesidereddik	0,5 dl
Salt	0,5 ts
Pepperkorn, hele	8 stk
Syltet perleløk	4 ss

Jordskokkpuré

Jordskokk	500 g
Potet	1 stk
Kremfløte	0,5 dl
Smør	50 g

Salt og pepper