

Oppskrift

Smoky Flavours - Livèche kyllingfilet med appelsin- og gulrotpuré, røkte gulrøtter og røkt popcorn



Skrell og del gulrøtter og sjalottløk i biter, og stek på medium varme med smør i en vid gryte i ca. 15 minutter til det er jevnt karamellisert. Vend grønnsakene under steking så de ikke brenner seg. Hell over eplesidereddik, kok inn og tilsett appelsinjuice. Legg på lokk og la småkoke til grønnsakene er helt møre. Tilsett smør i terninger og kjør til glatt mos i en kjøkkenmaskin eller med stavmikser. Smak til med salt og pepper.

2

Forvarm stekeovn til 200 °C. Skrell gulrøttene og legg over i en ildfast form. Vend med olivenolje, honning og sitronjuice, salt og pepper. Bak gulrøttene i ca. 20 minutter til møre og gylne. Kvern over raust med svart pepper. Dekk til formen med aluminiumsfolie og røyk gulrøttene i 5 minutter med røykpistol med eik- eller epletrespon.

3

Legg popcorn i frysepose og røyk i 5 minutter med røykpistol med eik- eller epletrespon.

4

Forvarm stekeovn til 180 °C. Krydre Livèche kyllingfilet med salt. Varm en stekepanne med olje, tilsett hele hvitløkfedd og oregano og stek kyllingfileten med skinnsiden ned på medium varm panne til fettene er gyllent og sprøtt. Snu fileten,

tilsett smør, og la steke i to minutter. Legg kylling og stekesjy over i en ildfast form og etterstek i ovn i ca. 10 minutter til kyllingen er akkurat gjennomstekt. Legg over på fjøl og la hvile i minst 10 minutter før servering.

5

Sil stekesjyen fra formen over i en liten gryte, tilsett silt appelsinjuice, reduser litt og smak til med salt, pepper og sitronjuice. Tilsett kaldt smør og kjør sausen skummende med stavmikser.

6

Anrett gulrotpuré, røkte gulrøtter og kyllingfilet på varme tallerkener. Legg på appelsinfileter, røkt popcorn, friske oreganoblader, brønnkarseblader og røkte sesamfrø. Server med varm appelsinsjy.

Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllingfilet m/Skinn 2kg Pk



Liveche Kyllingfilet m/Sk 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Gulrotpuré med appelsin

Gulrøtter	400 g
Sjalottløk	2 stk
Smør	2 ss
Epleeddik	2 ss
Ferskpresset appelsinjuice	2 dl
Kaldt smør	40 g

Røkte honningglaserte gulrøtter

Små gulrøtter	400 g
Olivenolje	2 ss
Honning	1 ss
Sitronjuice	1 ss
Flaksalt	0,5 ts
Sort pepper, grovkvernet	1 ts

Røkt popcorn

Popcorn	2 dl
---------	------

Gulrotpuré med appelsin

Røkte honningglaserte gulrøtter

Røkt popcorn

Livèchekylling

Til servering

Spon til røyking

Livèchekylling

Livèche kyllingfilet med skinn

4 stk

Salt

Olje til steking

2 ss

Smør

2 ss

Hvitløksfedd

2 stk

Frisk oregano

4 kvister

Ferskpresset appelsinjuice, silt

1 dl

Pepper

Sitronjuice

1 ss

Kaldt smør

1 ss

Til servering

Appelsinfileter

12 stk

Friske oreganoblader

20 stk

Brønnkarseblader

12 stk

Røkte sesamfrø

1 ts