

Oppskrift

Smoky Flavours - Endiveblader fylt med Livèche kyllingfilet surret i eldhusrøkt bacon



1

Forvarm stekeovnen til 180 °C. Fjern skallet fra den svarte hvitløken. Kjør hvitløk, smør, rugbrød, brunt sukker og flaksalt til smuler i kjøkkenmaskin med knivblad. Spre

utover et bakepapirkledd stekebrett og stek i ca. 10 minutter til tørt og sprøtt. Brekk i biter.

2

Ha egg, sennep, sort hvitløk, bakt hvitløk, olje, eddik, salt og pepper i en høy smal beholder som passer til stavmikseren. Kjør majonesen tykk med en stavmikser. Smak til med mer salt, pepper og sitronsaft hvis det trengs. Spe med litt kaldt vann hvis majonesen bli for tykk. Ha majonesen i en sprøytepose.

3

Riv skinnen av Livèchekyllingfileten, del fileten i fire stykker på langs, surr en baconskive rundt hvert stykke og krydre med pepper. Forvarm stekeovn til 180 °C. Legg kyllingskinnet flatt utover et bakepapir, dryss på litt olje og salt og la det bli sprøtt i ovnen, ca. 12 minutter. Avkjøl.

4

Stek baconsurret kylling i litt olje til godt brunet og akkurat gjennomstekt, la hvile i 2 minutter før oppskjæring.

5

Finsnitt to av endivebladene og vend med sitronsaft, røkt salt, og pepper. Fordel i fire endiveblader. Skjær baconsurret kylling i skiver, finsnitt kyllingskinn, og legg på toppen av salaten. Sprøyt på små topper med sort hvitløkmajones. Dryss over brødkrønsj med svart hvitløk, nykvernet sort pepper, riv over sitronzest og pynt med oksalis.

Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllingfilet m/Skinn 2kg Pk



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



Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Brødkrønsj med svart hvitløk (Batch til 20 porsjoner)

Sorte hvitløksfedd	4 stk
Smør	30 g
Mørkt rugbrød, tørt	1 skive
Brunt sukker	1 ss
Flaksalt	1 ts
Sort hvitløkmajones (Batch til 20 porsjoner)	
Prior Egg	1 stk
Dijonsennep	2 ts
Sort hvitløksfedd	6 stk
Bakt hvitløksfedd	1 stk
Solsikkeolje	2,5 dl
Hvitvinseddik	2 ts
Røkt flaksalt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Sitronsaft	1 ts
Kaldt vann	1 ss
Livèchekylling	
Livèche kyllingfilet med skinn	200 g
Eldhusrøkt bacon	4 skiver
Salt	

Sort hvitløkmajones (Batch til 20 porsjoner)

Livèchekylling

Til servering

Pepper	
Olje til steking	1 ss

Til servering

Store endiveblader	6 stk
Sitronsaft	1 ts
Røkt flaksalt	
Sort pepper	
Sitronzest	1 ts
Oksalisblader til pynt	10 stk