



Foto: Åse Kari Gravråk



HELSTEKT KYLLING MED PISKET URTESMØR

- 1 kylling
- 2 dl solsikkeolje
- 4 ss hakket frisk timian
- 4 ss hakket frisk rosmarin

Saltlake: 2 l vann og 200 g salt

URTESMØR

- 200 g meierismør
- 1 ts sherryeddik
- 1 ss hakket estragon
- 1 ss hakket persille
- 1 ss hakket gressløk
- ½ ts flaksalt
- ¼ ts nykvernet pepper



OVNSBAKTE ROTGRØNNSAKER

- 12 stk delikatesseløk eller annen småløk
- 1 stk sellerirot
- 2 kvister frisk rosmarin
- 2 kvister frisk timian
- ½ salt
- ¼ ts pepper

POTETKREM

- 600 g mandelpoteter
- 100 g meierismør
- 2 dl kremfløte

SLIK GJØR DU: Bland vann og salt til en saltlake. Legg kyllingen i laken i 25 minutter. Dette for å vaske vekk blod og annet fra kyllingen, samtidig som det hjelper på å få skinnen sprøere. Gni kyllingen inn med urter, olje, salt og pepper. Stek kylling på 180 grader i en time. Skru så opp grillelement til 245 grader og stek videre ca. en halv time, eller til steketermometeret viser 68 grader om du bruker det. La kyllingen hvile i 10-15 minutter før servering. Rens og del løk og sellerirot i jevnstore biter. Småløk kan du bruke hele. Bak løk og sellerirot i ovn på 200 grader i 25 minutter. Med olje, salt, pepper og urter.

URTESMØR

Pisk romtemperert smør til et luftig hvitt smør i en kjøkkenmaskin. Pisk inn sherryeddik, estragon, persille, gressløk, og smak til med salt og pepper.

POTETKREM

Kok poteter møre i ca. 15-20 minutter. Forsiktig! Mandelpoteter tåler ikke alt for røff koking. Siles så og dampes tørre. Kok opp fløte. Press potetene gjennom en sil sammen med kaldt smør. Etter det vender du den varme fløten inn med en slikkepott til en luftig krem. Tilsett salt og hvit pepper. Topp det hele med de urtene du har for hånden.

Kilde: tine.no

