



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Fest

KYCKLING I BALSAMMARINAD (FÖRRÄTT FÖR 6 PERS)

Ingredienser ▮

- 2 st kycklingfile
- 5 dl vatten
- 2 msk fond (*kalvfond*)
- $\frac{1}{2}$ dl vinäger, rödvin
- 1 dl balsamvinäger
- 1 ts sk soja
- 1 st lagerblad
- 2 st enbär
- ▮ Vitlökshack
- 3 klyftor vitlök (*stora*)
- $\frac{1}{2}$ kruka rosmarin
- $\frac{1}{2}$ kruka salvia
- ▮ Marinad
- $\frac{1}{2}$ dl olivolja
- $\frac{1}{2}$ dl balsamvinäger
- 2 msk buljong, kalv (*från koket*)

Gör så här ▮

- Låt vatten, fond, vinägern, sojan, lagerblad och enbär koka ihop i ca 30 minuter i en stor gryta.
- Låt filéerna sjuda sakta i 12-15 minuter till innertemp visar 70 grader.
- Vänd köttet efter halva tiden.
- Ta upp köttet och kyl snabbt ner buljongen. Lägg tillbaka köttet och låt stå kallt i 6 timmar eller över natten.
- Skär filéer i mycket tunna skivor. Strö över vitlökshack och ringla över marinad. Kyl i 2 timmar.
- Servera på fat med sallad i mitten: krispsallad/ruccola/urkärnade tomater/päron/olja/balsam/flingsalt.