

Grillad pluma
med picklade
rotfrukter och rostad
morotspuré



Unilever
Food
Solutions

Här har du en riktig smakbomb!
Saftig, grillad pluma med len
rostad morotspuré, picklade
rotfrukter i Knorr Professional
KYCKLINGFOND och en mustig
kycklingsky med brynt smör och
dragon. En rätt du bara måste
ha på menyn!



10 personer



Pluma

1400 g pluma
28 g grovt salt
14 g vildpeppar

Rostad morotspuré

1200 g morot
30 g olivolja
150 g färskost
salt

Rotfrukter picklade i kycklingfond

300 g rotfrukter morot, palsternacka etc.
50 g ättika
100 g Knorr Professional KYCKLINGFOND
100 g strösocker

Kycklingsky med brynt smör och dragon

400 g Knorr Professional KYCKLINGFOND
60 g smör
15 g rödsvinsvinäger, gärna cabernet sauvignon
10 g plockad dragon
salt

Gör så här

1. Rosta moroten på 220°C tills den är nästan svart och helt mjuk. Mixa slät med färskost, olivolja och salt.
2. Krydda plumans med salt och vildpeppar. Grilla hårt, ev. kör klart i ugn på låg värme till 52–56°C, vila till 58–62°C.
3. Friter filéerna gyllenbruna i 180°C, torka av och salta.
4. Pickla rotfrukter: Koka pickellag, svalna. Skala, hyvla tunt och lägg i lagen några timmar, eller vakuumpacka för snabbare smak.
5. Sås: Reducera kycklingfond minst 50 %, bryn smör och montera i fonden. Smaka av med vinäger och tillsätt dragon vid servering.
6. Toppa med späda kålskott eller senapssarepta.

Joakim Schaffer
Clarion Malmö Live

