

Principale

Fyllda kycklingbröst ***(8 personer):***

8 urbenade kycklingbröst utan
skinn à ca 150 g
8 tunna skivor lufttorkad skinka
8 skivor pecorino ost
8 kokta sparrisstänglar, plus
extra till serveringen
2 msk vetemjöl
80 g smör
4 msk olivolja
3 dl vitt vin
1 dl hönsbuljong
salt och peppar

Lägg varje kycklingbröst mellan 2 bitar plastfolie och tryck försiktigt ut dem med en kavel så att de blir 8 mm tjocka.

Krydda med salt och peppar och lägg en skinkskiva över varje kycklingbröst. Lägg en ostskiva över skinkan och avsluta med en sparris stängel. Rulla försiktigt samman brösten och fäst med en tunn tråd. Pudra med mjöl och krydda med salt och peppar.

Häll olivoljan i en stor stekpanna och smält 60 g smör i denna. Lägg i kycklingrullarna och stek dem på medelhög värme i 15 minuter eller tills de är genomstekta, mjuka och guldbruna. Vänd dem ofta. Ta bort tråden, lägg över kycklingarna i en varm form och håll dem varma.

Koka upp vin och buljong i stekpannan och skrapa och rör i botten. Lägg i resten av smöret. Rör ordentligt och låt såsen koka tills den är tjock.

Dela kycklingrullen på tvären och skeda såsen över rullarna och servera dem tillsammans med varm sparris.

Potatis- och fänkålsgratäng ***(8 personer):***

1,5 kg potatis
3 fänkålsstånd
6 msk olivolja
1,5 gul lök, finhackad
3 vitlöksklyftor, pressade
6 färska salviablåd
2 dl vitt vin
salt och peppar

Sätt ugnen på 200°C. Skala potatisen och skiva den tunt. Ansa fänkålen och skiva den tunt.

Smörj en stor gratängform med hälften av oljan. Bred ut hälften av potatisskivorna i botten och krydda rejält med salt och peppar. Strö på hälften av löken och vitlöken och täck med fänkålen. Strö på resten av löken och vitlöken och krydda med mer salt och peppar. Stoppa ner salviabladen bland lök och fänkål och avsluta med ett prydligt lager av potatisskivor. Krydda med salt och peppar efter smak.

Häll på vinet och ringla olivolja över. Täck formen med folie och grädda i ugnen i 30 minuter.

Ta bort folien och ugnsstek gratängen i ytterligare 20-30 minuter så att potatisen blir brun och frasig.

Dolce

Mandelbiscotti 20-30 st:

Sätt ugnen på 180°C. Lägg bakplåtspapper på 2 plåtar.