

Nyårskyckling

Ingredienser

1.200 g kycklingfilé
1.600 g blandat potatis, morötter, palsternacka
200 g färskost vitlök/örter
4 msk hackad persilja
280 g tärnad bacon
Salt o peppar
Parmesan

Sås.

5 dl grädde
1 ½ msk kalvfond
½ - 1 dl vitt vin
Ca 5 msk franska örter

Gör så här.

Skala och skiva potatis och rotfrukter tunt. Varva dem med salt, peppar, och riven parmesan i låga högar, på bakpappersklädd plåt. Pensla olja över och baka i 225 grader i ca 25 minuter eller tills de mjuknat. Stek baconet knaprigt, låt rinna av på hushållspapper, och låt svalna. Spar lite bacon till garnering.

Dela eventuellt kycklingfiléerna och banka ut dem tunt. Krydda med salt och peppar, runt om. Blanda ost, persilja och bacon, fördela fyllningen över kycklingfiléerna, rulla ihop och fäst med tandpetare. Bryn dem runt om i en panna med smör, och lägg över i en ugnssäker form. Låt eftersteka ca 20 minuter i ugnen.

Koka ihop grädde, fond och vin till en lagom tjock sås. Smaksätt med salt, peppar och franska örter.

Flytta över potatis/rotfruktpaketen till tallrik. Lägg på kycklingrulladerna. Ringla såsen över och strö på bacon. Garnera med persilja.