

Kokkelev Kasper Marcher Hansen præsenterer...

Pocheret kylling m/ kyllingesylte, agurkesalat og rabarber. Kasper er 18 år og kokkelev på Nyborg Strand.



Kokkelev Kasper Marcher Hansen

Kyllingesylte:

- 4 kyllingelår
- ½ l hønsefond
- ¼ bdt. bredbladet persille
- 4 spsk. oliven uden sten
- 4 spsk. kapers
- 2 skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- 8 blade husblas

Kyllingelårene koges i fonden i ca. 30 min. De tages op, afkøles og kødet pilles fra benene. fonden sættes til side. persillen skylles, hakkes fint sammen med oliven, kapers, pillede

og hakkede skalotteløg. de hakkede ingredienser blandes, og vendes sammen med den hakkede kylling. Fjerkræfonden koges op og afskummes for urenheder og den udblødte husblas tilsættes. blandingen med kylling og urter kommer i filmet, firkantet form. Den varme fond med husblas hældes over kylling blandingen i formen. Hele formen filmes og lægges i pres evt. med et stykke pap der er tilskåret. Den skal stå på køl i mindst 8 timer derefter er klar til brug.

Pocheret kylling:

- 3 hele kyllingebryster
- 1 æg
- ½ dl fløde
- 4 skiver spegeskinke
- salt og peber
- 1 stilk timian

Træk et stykke film ud over spækbrættet, læg speeskinke så det danner en firkant. tag to kyllingebryster og blend det til næsten en masse, slå ægget ud, og put det i blenderen sammen med fløden. Blend videre til ægget og fløden ikke er synligt længere, smag til med salt og peber og tilsæt timian. Dette er en soufflé fars.

Kyllingebrystet skæres tyndere og bredere men stadig i et stykke. Smør farsen i et tyndt lag ovenpå på spegeskinke. Læg kyllingen ovenpå og rul det fast sammen med filmen. Pocher kyllingen ved 60 grader. Skal have en kerne temperatur på 54 grader ved spyd. Filmen tages forsigtigt

af og kyllingen steges kort ved hård varme. Enderne skæres af så man har en længde på ca. 4-5 cm. Eventuelt pyntes af med rosmarin.

Moderne agurkesalat:

1 agurk
1spsk eddike
1 strøget spsk sukker
1 blad husblas

¼ agurk skæres i små pæne tern. Resten presses der saft af. Eddiken, sukkeret og agurkesaften blandes sammen de små tern lægges i blandingen i ca. en time. ternene tages fra, varm lagen op med det udblødte husblas. find en pæn skål, put ternene op i, og hæld lagen ud over. lad det stå på køl indtil det størkner inden brug slå den faste masse ud af skålen, så er den klar.

Mørdej med sauteret gule tomater:

50 gram mel
25 gram sukker
25 gram smør
2 gule sherry tomater

Blend alle tre ting sammen til dej-masse bages i form under pres. 15 min ved 160 grader. Sauter tomater forsigtigt af og læg dem i skålen.

Bagte rabarber og rabarbercoulis.

5 stilke rabarber
2 spsk. hvidvin
3spsk sukker
2 spsk. maizena jævning

Ud af de 2 stilke rabarber skærer du 8 lige store stykker. Resten skærer du ud i tern. Hæld vand over i en lille gryde så det lige dækker. varm det

op så det kun lige kommer op og koger pil de 8 lige store stykker op, og lad de små stykke simrer videre i ca. 2 min. derefter tag de små stykker op og smid dem ud. de 8 lige store stykker bager du ved 140 grader i 20 min. vandet som du kogte rabarberne i, varmer op til ca. 50-70 grader tilsætter maizena som er rørt op med vand pisk maizenaen ud og stil den på køl når den er kold er den klar til brug.



Velbekomme...

Du kan finde flere spændende opskrifter på www.3F.dk/ostfyn