



Rinkeby gårdskyckling med salvia och rostad blomkål

4 portioner

Ugn 225 °C

4 filéer Rinkeby gårdskyckling

1 kruka salvia

2 vitlöksklyftor

2 dl vitt vin

1 citron

1 blomkålshuvud

Salt och peppar

Smör och olivolja till stekning

Värm ugnen till 225 °C. Skölj av salvian och plocka av ca 4-5 salviablåd per gårdskycklingfilé. Gör små öppningar i sidan av skinnet med hjälp av fingret och stoppa in salviablåden under skinnet. Torka av filéerna med hushållspapper och salta och peppra dem. Hetta upp smör och olivolja i en stekpanna. Krossa vitlöken med skalet på och lägg ner den och ytterligare några kvistar salvia i stekpannan. Bryn gårdskycklingfilén på bägge sidor i stekpannan och lägg över dem en ugnsfast form. Ställ tillbaka den tomma stekpannan på värmen, tillsätt vinet i pannen och rör i botten av pannen för att fånga upp smakerna. Häll vinet över kycklingarna. Skölj och dela en citron på mitten och lägg ner i den ugnsfasta formen. Stek klart kycklingarna i ugnen i ca 20-30 minuter tills de fått en innertemperatur av 72 °C. Låt gårdskycklingen vila i 10-15 minuter innan servering.

Skiva blomkålen i tjocka skivor och salta och peppra den. Hetta upp smör och olivolja i en stekpanna och låt blomkålen brynas på vardera sidan. Sänk där efter värmen till medelsvag värme och låt blomkålen tillagas klart, vänd då och då på kålen under tillagningen



www.rinkebystrutskalkon.se

info@rinkebystrutskalkon.se

Tel: 0155-210800

Mobil: 070-5210800