

MALIN SÖDERSTRÖM

Gremolataströdd ångkokt kyckling

4 kycklingbröst
Salt, peppar, rosmarin, citronsaft
(ev plastfilm)

½ dl rivet dagsgammalt bröd
20 g smör
1 vitlöksklyfta
2 msk finhackad persilja
½ citron, rivet skal från

Krydda kycklingen med salt, peppar, rosmarin och pressa lite citronsaft över. Rulla kycklingen i plastfilm, antingen var för sig eller två och två. (Om du rullar in två kycklingfiléer skall de placeras så att de ligger "skaföttes" så att den smala änden på en filé möter den tjocka änden av den andra. Man rullar kycklingen i plast för att ge den en trevlig form samt en jämnare tillagningstid)
Ångkoka kycklingen i 70 grader ånga till en innertemperatur på 68 grader.

Stek det rivna brödet i smöret med en krossad vitlöksklyfta tills det är gyllenbrunt. Låt svalna och blanda med hackad persilja och rivet skal av citron.

När kycklingen svalnat, rulla ur plastfilmen och strö över strössel, skär i cm tjocka skivor. Kycklingen är god att servera både varm och kall.

Kim Choukris vintips:

Bourgogne Rouge Cuvée Margot – 2006 (#5447)
Olivier Leflaive, Frankrike 125:-

Utseende: Ungdomlig röd färg.
Doft: Fruktig och ung, med typiska inslag av röda bär, kryddor och lätt fatkaraktär.
Smak: Frisk, fruktig och nyanserad med bra balans mellan rik söt bärighet och varm kryddton.