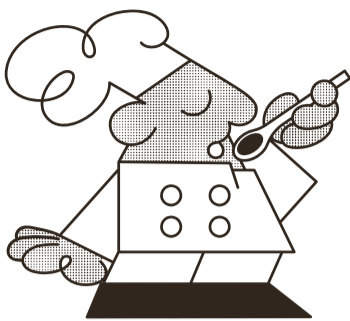


Kokkelørens Indisk Butter Chicken

Krydret · Håndverk · Lokalt



Lerstang kylling er resultatet av samarbeidet mellom Frankrikes eldste produsent av Label Rouge kylling, SASSO (Sélection Avicole de la Sarthe et du Sud Ouest), Gårdsand i Vestfold og kokkene fra MENY-Lauget for å tilby en kylling, som både lever godt og smaker godt.



1



2



3

Forvarm ovnen til 200°C med varmluftfunksjon og grill-overvarme.

Kutt kyllinglår i to gjennom leddet.

Gni kyllingen inn med 1 ss av buttersausen, krydre med salt og sett på midterste rille i ovnen i 30 min med skinn-siden opp.

Mens kyllingen er i ovnen, ha grønnkal på stekebrettet, ha på litt stekeolje og salt, vend godt sammen til de er helt dekt av olje. Stek på nederste rille i ovnen i ca. 5 min.



4



5



6

Mens kylling og grønnkal er i ovnen, ha kikerterne i en sil, skyl dem godt i kaldt vann fra springen. Pass på at alt av vann er rent av. Bruk eventuelt tørkepapir for a fa dem helt tørre.

Når kyllinglårerne har vrent i ovnen i 30 min, ta dem ut. Hell på resten av buttersausen og rør rundt slik at sausen blir godt blandet inn i kyllingkraften i formen. Sett tilbake i ovnen i ca. 5 min til sausen er varm og kyllingen er gjennomstekt.

Mens kyllingen er i ovnen, varm opp en stekepanne på medium pluss varme til den er skikkelig varm. Ha i 2 ss stekeolje og kikerter. Stek i 4 - 5 min mens du rører med jevne mellomrom. Krydre med salt.



7



8

Til servering trenger du: kyllinglår i buttersaus, grønnkal, stekte kikerter og mynte- og chilichutney.

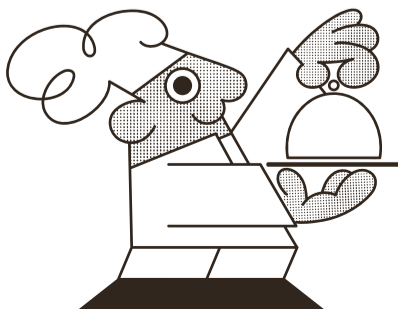
Legg lår i en dyp tallerken, ha på saus, legg kikerter ved siden av. Topp med grønnkal og server mynte- og chilichutney ved siden av. Vel bekomme!

Ha en smaksrik middag

Sommelier Sara Døscher anbefaler

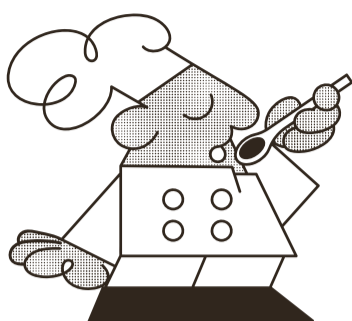
Det kan være vrient å kombinere drikke med sterkt krydret mat. Mat og drikke bør ha lik smaksintensitet for ikke å overdøve hverandres nyanser. Hvitvinsdruen Gewurztraminer gir krydrede, spennende og ganske intense viner, de minner rett og slett litt om indisk mat. Både Chile og Frankrike (Alsace) er eksperter på druen.

Ønsker du alkoholfritt er «Mango lassi» en innertier; smoothie laget på mango, yoghurt naturelle og kardemomme.



Kokkeløren's Indian Butter Chicken

Spicy · Artisan · Local



Lerstang chicken is the result of the collaboration between France's oldest producer of Label Rouge chicken, SASSO (Sélection Avicole de la Sarthe et du Sud Ouest), Gårdsand in Vestfold and the chefs from MENY-Lauget to offer a chicken that both lives well and tastes good.



1

Preheat the oven to 200°C with hot air function and grill overheat.

Cut chicken thighs in half through the joint.



2

Rub the chicken in with 1 tablespoon of the butter sauce, season with salt and place in the middle rack of the oven for 30 minutes, skin side up.



3

While the chicken is in the oven, put the kale on the baking tray, add a little cooking oil and salt, mix well until they are completely covered in oil. Bake on the bottom rack in the oven for approx. 5 min.



4

While the chicken and green cabbage are in the oven, put the chickpeas in a strainer, rinse them well in cold tap water. Make sure all the water is clean. If necessary, use drying paper to get them completely dry.



5

When the chicken thighs have been in the oven for 30 min., take them out. Pour on the rest of the butter sauce and stir so that the sauce is well mixed into the chicken stock in the mould. Return to the oven for approx. 5 min. until the sauce is hot and the chicken is cooked through.



6

While the chicken is in the oven, heat a frying pan over medium plus heat until really hot. Put in 2 tablespoons of frying oil and chickpeas. Fry for 4 - 5 min while stirring at regular intervals. Season with salt.



7

For serving you need: chicken thighs in butter sauce, kale, fried chickpeas and mint and chilli chutney.



8

Put thighs in a deep dish, put on sauce, put chickpeas next to it. Top with kale and serve mint and chilli chutney on the side. You're welcome!

Have a tasty dinner

Sommelier Sara Døscher recommends

It can be difficult to combine drinks with strongly spicy food. Food and drink should have equal flavor intensity so as not to drown out each other's nuances. The white wine grape Gewurztraminer produces spicy, exciting and quite intense wines, they simply remind a little of Indian food. Both Chile and France (Alsace) are experts in the grape.

If you want alcohol-free, "Mango lassi" is a winner; smoothie made with mango, natural yoghurt and cardamom.

