

KYLLINGEOVERLÅR

OPSKRIFT



SLAGTERENS OPSKRIFT

Når slagter Madsen sætter andet end kød fra eget slagteri på spisebordet, er det ofte kylling. Slagter Madsen er mest til kyllingens overlår, som efter hans mening er det mest saftige og smagsfulde kød på kyllingen. Derfor denne opskrift på kyllingeoverlår. Madsen har dog fået sneget et stykke letrøget bacon fra eget røgeri ind i opskriften. Det giver i samspil med kyllingekødet en fin og letrøget smag. Tæller man kalorier kan bacon dog udelades.

Når de unge i familien vil provokere slagter Madsen på hans traditionelle spisevaner, tilbereder de kyllingelårene med et drys lakridspulver og serverer dem med friskkogt pasta og en god pesto.

Prøv det, - selv slagter Madsen er overrasket over smagen - han indrømmer det dog ikke!



www.onsildslagtehus.dk

Nr. Onsild
Slagtehus Aps
& *Gårdbutik*



Knivskarp kvalitet

KYLLINGEOVERLÅR MED RIS OG KARRYSAUCE

En skive bacon rulles om hvert enkelt overlår. Der krydres med lidt møllepeber, men ingen salt, da bacon afgiver salt til kyllingekødet. Overlårerne ovnsteges ved ca. 180



grader. Stegetiden skal være omhyggelig, ikke for meget og ikke for lidt; er du i tvivl, så

anvend stegetermometer og stop stegningen ved en kerntemperatur på 75 grader.



Som tilbehør til retten er kogte løse ris mixet med kogte gulerodstern (de rå gulerodstern koges sammen med risene, ærterne tilsættes efter at risene er kogt), og karrysauce en smagsfuld oplevelse.

Karrysauce tilberedes traditionelt: Et lille løg skåret i grove tern sautes i lidt fedtstof sammen med et lille æble, hvor kernehuset er fjernet. Karryen (vælg en god én) tilsættes og sautes med, lidt mel tilsættes. Når det er opsuget af fedtstoffet, tilsættes kyllingefond eller vand og lidt hønsebouillon (terning). Sluttelig tilsættes lidt fløde, og der eftersmages med karry, salt og møllepeber.

Velbekomme!



www.onsildslagtehus.dk

Nr. Onsild
Slagtehus ApS
& *Gårdbutik*



Knivskarp kvalitet