

Landskrona Direkt och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

Ciderbräserad kyckling med äpple och savoykål

Beräknat för 6 personer

2 kycklingar	0,5 l hönsbuljong
1 flaska torr cider	2 msk äppelcidervinäger
1 morot	4 dl vispgrädde
2 lökar	75 g smör
1 st purjolök	1 savoykål

Gör så här:

1. Dela kycklingen i tolv delar och bryn delarna i smör.
2. Skala äpplena, kärna ur dem och skär dem i klyftor. Ansa och skala grönsakerna, utom kålen, och skär dem i mindre bitar.
3. Lägg alla grönsakerna och hälften av äppelbitarna ovanpå kycklingdelarna. Slå sedan på cidern, vinägern och hönsfonden och låt allt bräsa i 20 minuter.
4. Lyft sedan upp kycklingdelarna, slå på grädden och låt såsen koka i 5 minuter. Sila den sedan och smaka av med salt och peppar.
5. Ansa och skölj savoykålen. Strimla den sedan och blanchera den. stek därefter de resterande äppelklyftorna mjuka i smör, lägg i den avrunna savoykålen och salta och peppra. Servera gärna med kokt potatis.

Smaklig måltid!