

Oppskrift Vinklubben den 25.08.06

Chevrebakt kyllingbryst med semitørket tomat, ristede valnøtter og ruccula



Ingredienser

4 stk kyllingbryst
8 stk plommetomat
litt valnøtter
litt ruccula
200gr chevre

Fremgangsmåte

Skjær ett snitt i kyllingbrystet og smuldre litt chevre inni sammen med litt timian blader, rull sammen og bind opp kyllingen med hyssing. Krydre kyllingen med timian og hvitløk, salt og pepper, svi så av på panne med smør. Stekes i ovn på 180 grader i 8 min.

Bland ruccula med olivenolje, salt og pepper og vend inn valnøtter som du har ristet på tørr stekepanne.

Skold tomatene, ta ut innmat og tørk tomatene i ovn på 100 grader med døren på gløtt i 2 timer, krydre med salt og pepper.

Anrett med å legge to deler av brystet midt på tallerken, ha tomater rundt og avslutt med litt ruccula oppå kyllingen.

Hermetiske ferskenes med lun likørsaus



Ingredienser:

1 boks hermetisk fersken

Likørsaus:

6 stk. eggeplomme
2 ss sukker
2 dl hvitvin
4 ss appelsinlikør, evt. aprikoslikør

Pynt:

ca. 50 g hakkede pistasjnøtter

Fremgangsmåte:

Bland alle ingrediensene til sausen i en liten kjele. Sett den i vannbad i en større kjele som står på varm kokeplate. Varm opp under kraftig pisking til sausen tykner.

Legg ferskenene i porsjonstallerkener eller på serveringsfat og hell sausen over. Dryss over hakkede pistasjnøtter til pynt. Server straks.

Vinene vi smakte til hovedretten

Brunet Chinon 2004

Rødvin

Varenummer: [2087201](#)

La Clotte 2005

Hvitvin

Varenummer: [2060101](#)

Maby Prima Donna Tavel 2005

Rosévin

Varenummer: [1021601](#)

Hvitvinen og rosévinen utmerket seg som det beste følget til denne retten.