



HONUNGSGLASERAD KYCKLING med druvor och rotselleripuré

En smakrik kycklingrätt med sötma från honung och ugnstrostade druvor, perfekt balanserad av en len rotselleripuré.

Ingredienser

4 PORTIONER

TID: ca 45 minuter

4 st kycklinglårfileer
200 g vindruvor
1 tsk torkad rosmarin
1 msk olivolja
2 msk honung
400 g rotselleri
2 msk crème fraîche
1 msk smör
Salt
Nymald svartpeppar

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 °C. Lägg kycklinglårfileerna och hela vindruvor i en bunke. Krydda med salt, svartpeppar, rosmarin, olivolja och honung. Rör runt ordentligt. Lägg över i en ugnform. Ugnsbaka 25-30 minuter eller tills kycklingen är genomstekt och har fått en fin yta.

2. Skala och tärna rotsellerin, koka mjukt i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och mixa rotsellerin med crème fraîche och smör till en slät puré. Smaka av med salt och svartpeppar.

Servera kycklingen och druvorna med rotselleripuré. Toppa gärna med lite extra honung.

