



Foto: Ingvar Eriksson

Gratinerade tagliatelle à la café de Paris

Ingredienser 4 portioner

10 st	schalottenlökar
5 st	marinerade soltorkade tomater
	salt, peppar
600 g	kycklingfilé
1 tsk	smör, + smör till fatet
50 g	aromsmör café de paris, färdigköpt
5 dl	rensade kantareller
2 msk	rosmarinblad
2 dl	riven ost
2 dl	grädde

Tillagning

Den här eleganta gratängen passar bra till festliga tillfällen. Servera den med grillad kyckling eller som tillbehör till lyxig oxfilé eller vilt.

1 Koka pastan enligt anvisning på förpackningen och låt den rinna av i ett durkslag.

2 Skala och skiva löken, strimla tomaterna. Salta och peppra kycklingfiléerna.

3 Hetta upp smöret i en liten gryta. Stek kycklingfiléerna under lock i 5 minuter på varje sida.

4 Efterstek på svag värme under lock 5–7 minuter, kycklingen är färdig vid 70 grader innetemperatur, använd stektermometer. Ta upp kycklingen och håll den varm.

5 Lägg aromsmöret i grytan och hetta upp det på medelstark värme.

6 Fräs i löken, tomaterna och svampen i 3 minuter. Blanda i rosmarinblad.

7 Sätt ugnen på 200 grader. Blanda det stekta med pastan och osten på ett smort ugnssäkert fat. Ringla över grädden.

8 Gratiner i mitten av ugnen i 5 minuter, tills osten smält och pastan fått fin färg. Toppa med kycklingfiléerna skurna i skivor. Peppra.