



Foto: Fabian Björnstjerna

Västerbottensostfyllda kycklinglår

Ingredienser 4 portioner

3 st	tomater
1 knippe	salvia
8 st	kycklinglår, benfria
1 paket	bacon
100 g	västerbottensost
2 msk	dijonsenap
2 dl	tomatjuice
2 dl	hönsbuljong
1 påse	gnocchi
1 dl	olivolja
8 st	schalottenlökar, delade
	salt
	vitpeppar
	olivolja

Tillagning

Västerbottensostens krämighet är perfekt tillsammans med tomatbuljongen. Variera gärna gnocchi med ris eller pasta.

Det här receptet är framtaget i samarbete med Västerbottenost.

1. Skär klyftor av tomaterna. Salta, peppra och strimla lite salviablåd över. Rosta tomaterna i ugn på 125° ca 40 min.
2. Platta ut kycklinglåren och fyll dem med bacon, ost och senap.
3. Rulla ihop dem och fäst med en tandpetare. Salta och peppra.
4. Bryn kycklingen tillsammans med några blad salvia . Häll på tomatjuice och buljong. Brässera i en traktörpanna eller i en låg kastrull på svag värme ca 20 min.
5. Koka gnocchin i någon minut, för att sedan fräsa den i olivoljan tillsammans med löken i ca 3-4 min. Tillsätt lite salvia mot slutet. Låt det hela bli lite knaprigt.
6. Lägg tomaterna och gnocchin i pannan.