

Stegte underlår i lakrids og sød soya med fennikel glaserede gulebeder

10 portioner

Ingredienser

2,5 kg. kyllingeunderlår
Ca. 2-3 spsk. lakridspulver
2 dl. sød soya (ketjap manis)
½ l dl. piskefløde
1 kg. gulebeder i tynde skiver
1 dl. balsamico
2 dl. sirup
½ dl. olie

Tilberedning

Klip lårene lige under "fodledet" og pres kødet ned, så benet bliver fritlagt.

Bland lakridspulver og soya sammen og vend lårene i marinaden. Stil lårene på køddelen, så benet står lige op. Hæld marinaden ved og steg i ovnen i 25-30 min. ved 180°C.

Hæld skyen fra, kog den op med fløde og server som sauce.

Rist kort gulebeder på en pande i lidt olie. Når panden er godt varm tilsættes balsamico. Lad balsamicoen reducere til den bliver sirupagtig i konsistensen. Tilsæt sirup og kog bederne let møre ved svag varme indtil siruppen tykner lidt op. Server med grøn salat eller lad retten stå som et spændende indslag til en buffet.

