

Kyllingelår med squash-bruschetta, grillede snackgrøntsager og gurkemeje-aioli

4 Portioner

8 færdigstegte underlår med salt og peber

4 store skiver landbrød

1 fed hvidløg

1 squash

1 spsk. olivenolie

15-20 cherrytomater, gerne forskellige farver

50 g rucola

4 spsk. frisk basilikum

Balsamico glaze

Friskkværnet peber

4 små snackpeber eller 2 alm. snackpeber

1 fennikel

1 bundt grønne asparges

6-8 forårsløg

8 små gulerødder

1 spsk. olie

1 tsk. salt

2 æggeblommer

1 tsk. æblecidereddike

1 tsk. honning Dijon sennep eller anden sød sennep

1 spsk. friskrevet gurkemeje

½ tsk. fintrevet citronskal

1 dl. smagsneutral olie, f.eks. vindruekerneolie

Salt, peber



Tilberedning:

Tilbered underlår efter anvisning på emballagen. Grill brødsiverne til de er let gyldne og sprøde. Skær hvidløget over og gnid det på det ristede brød. Skær squash i meget tynde skiver, fordel skiverne på brødet, og dryp med olie. Læg brødene på grillen, 2-3 minutter. Tag brødene af varmen, læg tomatskiverne på, og pynt med rucola, frisk basilikum, balsamico glaze og friskkværnet peber. Skær brødet i slices lige inden servering.

Skær fennikel i kvarte og fjern det yderste af stokken. Pensl snackpeber, fennikel, asparges, forårsløg og gulerødder med olie og drys med lidt salt. Grill grøntsagerne 5-7 minutter, til de har taget lidt farve, men stadig har bid og sprødhed. Læg æggeblommerne i bunden af et højt glas, og tilsæt eddike, sennep, gurkemeje og citronskal. Hæld forsigtigt olien på, så den lægger sig øverst. Kom så en stavblender ned i bunden af glasset og blend et par sekunder ad gangen, indtil massen samler sig og tykner. Smag til med salt og peber. Server kyllingelår med squash-bruschetta, grillede snackgrøntsager og gurkemeje-aioli, samt evt. kogte nye kartofler.