

Kyllingesteak på ristet brød med svampe og hvidløgscreme

10 portioner

Ingredienser

10 Lårsteaks

10 store skiver brød

<h3>Sæsonens svampe</h3>

1 kg blandede svampe efter sæson i skiver

5 finthakkede skalotteløg

5 spsk. finthakket bladpersille

10 tynd skåret forårsløg

Smør

Salt og peber

<h3>Hvidløgscreme</h3>

2-3 dl. creme fraiche

2-3 dl. Philadelphia ost

2 hvidløgsfed

5 spsk. olie

2 spsk. citronsaft

Salt og peber



Salt og krydr kyllingesteaken efter smag. Vælg en af nedenstående 3 stegemetoder. - Kyllingen er klar, saftig og bedst, når den har en kerntemperatur på 70°C.

Pande/Ovn: Steg kyllingen på en pande med skindet nedad i cirka 6 min. ved middelvarme. Skindet skal være sprødt. Vend og steg ca. 1 minut på kødsiden. Steg færdig ved 150°C varmluftsovn (175°C ved alm. varme) i ca. 15 minutter.

Pande: Steg kyllingen på en pande ved middelvarme i cirka 12 min.

Ovn: Steg ved i 175° varmluft (200° alm. varme) i cirka 20 min.

Hvidløgscreme: Rør alle ingredienserne godt sammen, smag til med salt og peber og stil på køl.

Ristede svampe: Steg svampene møre på en pande i smør. Tilsæt skalotteløg, persille og forårsløg og steg det hele godt. Smag til med salt og peber

Rist brødet og skær lårsteak i skiver. Anret med brød, hvidløgscreme, svampe og lårsteak. Top evt. med ekstra hvidløgscreme. Velbekomme !