

Parma-lår med polenta-sellerigratin

4 portioner

Ingredienser

8 stk. Danpo underlår
30g groftrevet parmesan eller parmesan i flager
8 salvieblade
8 skiver lufttørret skinke
Salt, peber

Polenta-sellerigratin

1/2 kg skrælet selleri
100g majsgryn
3 1/2 dl mælk
Salt, peber
25g smør
1 dl piskefløde
40g revet parmesan

Tilberedning

Træk skindet på kyllingelårene tilbage og drys med parmesan.

Læg et salvieblad på hver og sno en skive parmaskinke omkring hvert lår. Træk skindet på plads uden på parma-skinken.

Steg kyllingelårene i ovn 40-45 min. ved 200°C.

Skær sellerien i 1/2 cm tynde skiver og kog dem møre i letsaltet vand.

Polenta

Bring majsgryn og mælk i kog under omrøring og lad det koge for svag varme og jævnlig omrøring i 20-25 min.

Læg selleriskiverne i et smurt ovnfast fad. Krydr polentaen med salt og peber og rør smør i.

Kom polentaen hen over sellerien, hæld fløden over og drys med ost. Bag polentaen 20 min. sammen med kyllingelårene.

Server evt. med en skål salat til.

