

Kyllingelår med svampe og parmaskinke

10 personer

Ingredienser

10-15 Danpo kyllinge under- og overlår
Salt, peber
8 portobello svampe
Olivenolie, evt. lidt trøffelolie
10-15 skiver lufttørret skinke

Tilbehør

Pastasalat
700 g pasta f.eks. penne eller conchiglie
2 bdt. grønne asparges
1 dl rosiner
1 dl rød portvin
2 bdt. rucola
½ dl ristede pinjekerner
150g frisk parmesan

Dressing

6 spsk. olivenolie
2 spsk. hvid balsamico eller hvidvinseddike
Salt, peber

Tilberedning

Krydr kyllingelårene med salt og peber. Skær svampene i meget tynde skiver og dryp med olie. Halver skinkeskiverne på langs.

Pak kyllingelårene ind i et par svampeskiver og bind en skive lufttørret skinke rundt om. Grill kyllingelårene i ca. 45 min.

Grilles lårene på en traditionel grill, bør der være god afstand til kullene, så kødet ikke brændes.

Kog pastaen som anvist og skyl i koldt vand. Skyl apargesene, skær den nederste lidt træede del fra og snit dem på skrå i mindre stykker.

Varm rosiner og portvin op til kogepunktet og lad dem trække, til de er helt kolde. Pisk olivenolie, balsamico, salt og peber sammen. Hæld dressingen over den kolde pasta og de snittede asparges og bland godt. Vend rucola i salaten lige inden servering og pynt med rosiner, pinjekerner og parmesanflager.

Tips!



Kyllingelårene kan selvfølgelig også tilberedes i ovnen ved 200°C i ca. 45 min.