

Parma-lår med polenta-sellerigratin

10 portioner

Ingredienser

20 stk. Danpo underlår
75g groftrevet parmesan eller parmesan i flager
20 salvieblade
20 skiver lufttørret skinke
Salt, peber

Polenta-sellerigratin

1 kg skrælet selleri
250g majsgryn
7 dl mælk
Salt, peber
75g smør
2 dl piskefløde
90g 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-skinke.
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 smørret 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.

