

PILONS À LA VENTRÈCHE

10 PERSONER



INGREDIENSER

- 30 kyllingelår (trommestikker)
- 500 g Ventrèche skåret i tynde strimler
- Salt
- paprika (knust)
- peber
- 1 flaske kinesisk sød chilisaucé
- 1 liter cremefraiche 18%
- 4 fed hvidløg
- 15 bagekartofler i både
- olivenolie

FREMGANGSMÅDE

- Kartoffelbådene drysses med olivenolie og krydres med salt og peber, sættes i ovnen ved 200° i ca. 40 minutter
- Krydr kyllingelårene med salt og knust paprika og vikl den tyndt skårede Ventrèche om kring. Der skal ikke tilsættes peber, da der er peber på Ventrèchen. Sæt kødet i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter
- Pres i mellemtiden hvidløg i en hvidløgspresser, eller hak dem meget fint, og bland det i cremefraichen - smag til med salt og peber
- Hæld sød chilisaucé op i en skål og server retten

ET LILLE TIP

Som en ny variant kan vores Lardo m. urter & hvidløg også bruges.

VARENUMMER:

3323 Fransk Ventrèche ca. 2,5 kg
3933 Lardo m. urter & hvidløg ca. 1,5 kg