

Bagte jordkokker med druer og honning og dijon marinerede kyllingelår

Mandag 23. september 2019

Ingredienser

1 kilo jordkokker
250 gr. Vindruer
2 spsk. Olie
2 tsk. Salt
1 tsk. pebermix

4 hele kyllingelår
1 dl. Dijonsennep
½ dl honning
½ dl. Olivenolie
3 kviste rosmarin
Salt og peber
2 dl. Hønsboullion

Salat

75 g valnødder uden skal
55 g sukker
krølsalat
125 g blåbær
3-4 pærer
Græsk feta

Opskriften er til 4 personer

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200 grader

Skrub eller skræl jordkokkerne og skær dem i 1 cm. tykke skiver.

Læg dem i et smurt ildfast fad. Skyl druerne og bland dem med jordkokkerne, olie, salt og peber.

Dup kyllingelårene rene, soigner dem på bagsiden og skær evt. noget af fedet af..

Rør sennep, honning, olie, finthakket rosmarin, salt og peber sammen.

Smør kyllingerne ind i blandingen og læg dem oven på jordkokkerne.

Hæld boullion i bunden af fadet og steg dem i ca. 30 minutter, kyllingelårene skal være gennemstegte.

Drys sukkeret ud på en stor pande og tænd for middelhøj varme på komfuret. Det er vigtigt, at sukkeret er godt spredt ud på hele panden, så det smelter i samme tempo.

Når alt sukkeret er smeltet og lysebrunt som karamel, kommes valnødderne på panden. Bland valnødderne rundt i karamellen. Det skal gå lidt hurtigt, så karamellen kan nå at sætte sig på valnødderne, inden den størkner.

Hæld de karamelliserede valnødder ud på et stykke bagepapir og adskil dem fra hinanden, så de ikke klistrer sammen. Skyl salaten og tør den i et viskestykke eller med køkkenrulle. Knæk salatbladene ud i små stykker og tilsæt blåbær og pærer skåret ud i både. Smuldr fetaen i små stykker hen over salaten og bland de karamelliserede valnødder rundt i salaten.