

Recept I Simons panna

Vårkyckling med primörer

Kyckling:

2 st små vårkyckling
dragon
salt och peppar

Stycka ur låren, och bröstfilén men behåll benet på bröstet. Lägg färsk dragon under skinnet.
Bryn i stekpanna och ös
Kör klart i ugn 150 grader till innertemp på 70 grader. Stycka ur bröstfilén och servera.

Primörer:

1 knippe sparris
1ask ekotomater
1 ask spenat
10 st potatisar
1 knippe vårlök

Koka potatisen.

Skala alla primörer och förkoka i saltat vatten.

Dela ned primörer och potatis och smör slunga innan servering.

Dragonsky:

Ta spadet från stekskyn och koka ihop med vittvinsvinäger så att du har en lite syrlig smak.
Smöra upp buljongen och vänd i hackad dragon på slutet.

Happy cooking!