

Hummer- och kycklingsallad



Unilever
Food
Solutions

En för ögat nätt rätt som gör storstilad entré genom att bjuda på allt: fräschör från hummer, djup från kycklingmajonnäs och krisp från kycklingskinn.



10 personer



Krispigt kycklingskinn

80 g kycklingskinn
salt

Gör så här

1. Se över kycklingskinnen och skrapa bort onödigt fett med baksidan av en kniv. Spänn ut på silikonmatta och plåt.
2. Krydda med salt och lägg en ny silikonmatta ovanpå. Baka på 180 grader i 45–60 minuter tills skinnen blivit helt krispigt.

Kycklingmajonnäs

5 dl HELLMANN'S Real Majonnäs
3 dl Knorr Professional Kycklingfond
1 tsk soja
½ tsk salt
svartpeppar

Gör så här

1. Reducera kycklingfonden tills det är 20% kvar.
2. Blanda med majonnäsen.
3. Smaka av med salt och svartpeppar.

Vinägrett

0,25 - 0,5 st jalapeño
20 g ingefära
2 msk honung
1 dl neutral olja
0,5 dl citronjuice
salt

Gör så här

1. Kärna ur jalapeñon och hacka fint i brunoise.
2. Skala och riv ingefäran på microplane.
3. Blanda alla ingredienser och smaka upp med salt.

Sallad

4 st gemsalladshuvuden
0,5 st blomkålshuvud
örter till garnering

Gör så här

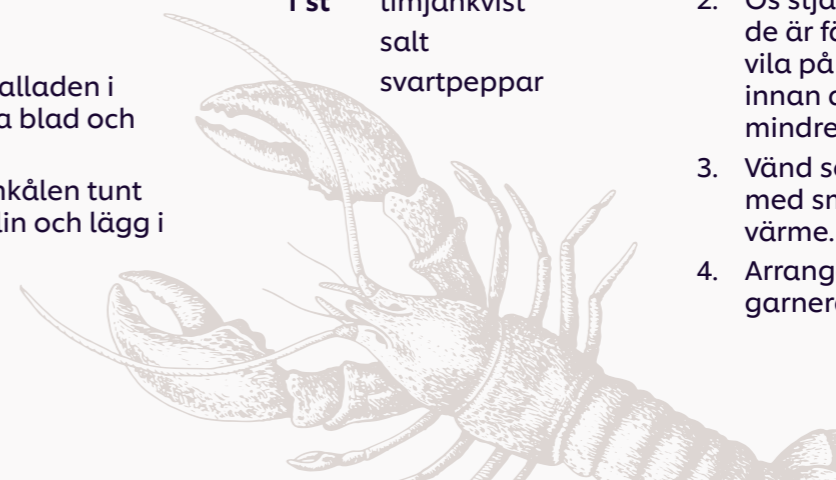
1. Dela upp salladen i individuella blad och skölj den.
2. Hyvla blomkålen tunt på mandolin och lägg i isvatten.

Hummer

5 st hummerstjärtar
2 st vitlöksklyftor
20 g smör
1 st timjankvist
salt
svartpeppar

Gör så här

1. Stek stjärtarna i olja och gå sedan ner med smör i pannan tillsammans med timjan och vitlök.
2. Ös stjärtarna med smöret tills de är färdiga (ca 5 minuter). Låt vila på skärbrädan i 30 sekunder innan du trancherar upp dem i mindre bitar.
3. Vänd sedan ner dem i pannan med smöret igen, så att de får lite värme.
4. Arrangera allt på tallrik och garnera med örter.





Joakim Schaffer



Unilever
Food
Solutions