

Kycklingfilé med salviasmör och aubergine

4 portioner / 4 kycklingfiléer à 150g - 200g

Salviasmör

100 g smör
2 krm salt
1 msk citronsaft
1/2 dl färsk salvia, finhackad

Aubergine

2 auberginer
2 msk olivolja
Salt
Peppar

Kycklingfilé

Lägg kycklingen och lite salt i en vakuumpåse och försegla med hjälp av någon av OBH Nordica Food Sealers. Sätt sous vide cirkulatorn på 65 grader och lägg i kycklingen när rätt temperatur är uppnådd. Tillaga i sous vide cirkulatorn i cirka två timmar. Ta upp kycklingen ur sous vide cirkulatorn och ta ur den ur vakuumpåsen.

Hetta upp smör eller olja i en stekpanna på hög värme och vänd kycklingfiléerna hastigt i pannan så de får färg och en fin yta.

Aubergine

Skär auberginen i centimetertjocka skivor. Lägg den tillsammans med olivolja, salt och peppar i en vakuumpåse och försegla med hjälp av någon av OBH Nordica Food Sealers.

Sätt sous vide cirkulatorn på 84 grader och lägg i auberginen när rätt temperatur är uppnådd. Tillaga i sous vide cirkulatorn i cirka 1 1/2 timme.

Salviasmör

Vispa smöret tillsammans med övriga ingredienser, fluffigt med elvisp. Lägg ut som en korv på plastfilm och rulla ihop. Lägg i frysen mins en timme. Avlägsna plasten och skär upp i skivor vid servering.

