

Faseret hanebryst med tomatpesto, ærterisotto og bouillonsauce

1 stk hanebryst pr person

Pesto

1 stk lyst sandwichbrød uden skorpe

6 stk soltørret tomater

3 fed hvidløg

3 spk hakket persille

50 gr mandelsplitter

3/4 -l dl olivenolie

Sauce

2 stk gulerod

1 stk salatløg

1 dl hvidvin

2 dl hønsefond

olie vineddike

salt peber

Ærtepure

2 stk skalotteløg

olivenolie

200 gr ærter

1 1/2 dl piskefløde

Ærterisotto

200 gr ris

2 stk skalotteløg

olivenolie

1 dl hvidvin

5-6 dl hønsebouillon

ærtepure

1/4 dl piskefløde

50 gr parmesan

Fjern skindet fra hanebryst, skær skindet igennem på langs, lægges på bagepapir et bagepapir over læg noget tungt over, sættes i en forvarmet ovn ved 200g til skindet er sprødt.

Pesto. Smulder det hvide brød, hak tomat, persille og pres hvidløg røres med mandler og olivenolie smages til med salt og peber.

Fjern vingebenet fra hanebrystet bank brystet fladt, smør tomatpesto på rulles stramt i film herefter i folie, koges let i vand 12-15 min tages op og afkøles. Før servering brunes af i smør på en pande, kan holdes lune ved 100 grader i ovnen.

Ærtepure.

Pil og hak løg sautes af i olie uden at brune, tilsæt ærter og fløde koges op, pureres igennem en sigte og afkøles hurtigt så pureen ikke mister farven.

Ærterisotto. Pil og hak løg fint sautes af i olie tilsæt ris og vendes, kom hvidvin på koges væk.

Tilsæt hønsefond lidt efter lidt, røres i risene må ikke koge tørre.

Ved servering lunes op monteres med ærtepure, piskefløde og revet parmesan.

Sauce.

Rens gulerod og løg skæres i meget fine tern, sautes af i olie uden at brune, kom lidt vineddike på koges væk, tilsæt hvidvin og fond koges ned. Ved servering smages til med salt,peber piskes med lidt smør.

