

Gulerodsshot med soja-marineret kylling og sprød crust

Spyd:

300 g kyllingfilet

Soja

Hvidløg

Ingefær

Suppe:

400 g gulerødder

½ l æblemost

1 cm peberrod, ca. 1 spsk

Salt og peber og evt. lidt sukker

1 bundt kørvel el. persille

20 g corn flakes

Skær kyllingestykkerne i passende størrelse og lad dem trække i lagen, gerne flere timer.

Imens renses gulerødderne, skær dem i skiver og kog dem møre i æblemosten.

Skræl og riv peberrod så fint så muligt.

Blend suppe og peberrod til det er helt glat.

Tilsæt lidt mere æblemost, hvis suppen er for tyk.

Smag til med salt, peber,

Sæt den på køl.

Skyl, tør og hak kørvel fint, også stilkene.

Knus corn flakes til det er helt fint – det gøres nemmest i en plastpose og med en kagerulle.

Bland med groft salt, grov peber og hakket kørvel.

Steg kyllingestykkerne på en pande, og sæt dem på spid, én tern pr. spid. Dup dem i cornflakes/kørvel blandingen.

Hæld suppen på flotte glas og læg et spyd på kanten – det ser godt ud, og smager ligeså godt!

De meget krydrede smage fra peberrod, ingefær, hvidløg, soja mm ledsages perfekt af den smukke ferkenfarvede Lauffener SchwarzWeiss hvidvin. Druen er en Pinot Meunier som egentlig er en røddrue, men den er fremstillet som en hvidvin – virkelig delikat, lækker, frisk og frugtagtig.





www.vinogmad.dk

