

Konsten att dela en Herrgårdskyckling

ATT STYCKA FÖR FILÉER OCH GRYTBITAR

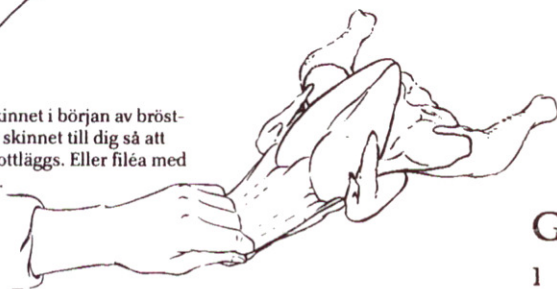
1. Läg kycklingen på rygg med gumpen ifrån dig. Skär ett snitt i skinnet mellan kropp och klubba så du kan bryta ut låret. Nu ligger kycklingen stadigt på skärbrådan.



2. Stick in kniven mellan bröst och rygg. Gör ett snitt ifrån dig så att skinnet skärs av.



3. Lossa skinnet i början av bröstbenet. Dra skinnet till dig så att filéerna blottläggs. Eller filéa med skinnet på.



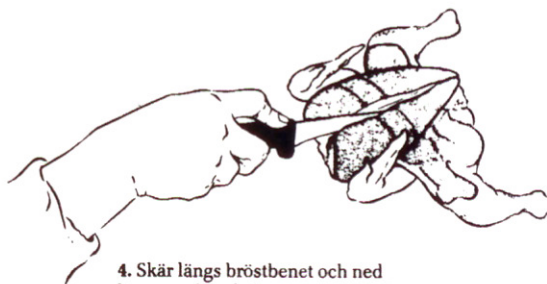
6. Vänd kycklingen så att den vilar på bröstbenet. Ta bort klubban genom att skära i leden. Se till att du får med den lilla filébiten som sitter vid ryggraden.



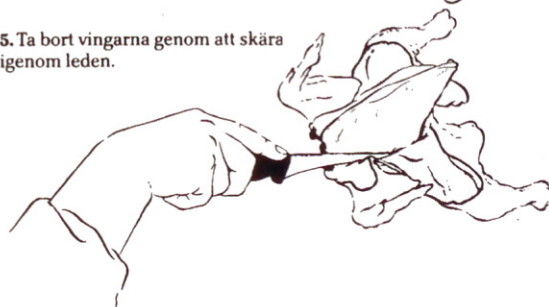
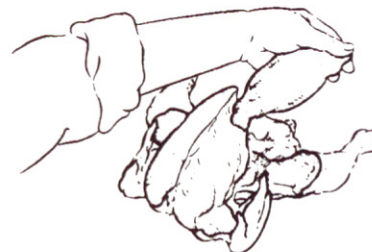
7. Dela klubban. Skär vid den vita fettranden så kommer du rakt igenom knäleden.



4. Skär längs bröstbenet och ned längs med nyckelbenet. Dra försiktigt loss filén.



5. Ta bort vingarna genom att skära igenom leden.



Grundrecept på Kycklingbuljong

- 1 ett kycklingskrov
- 1 morot skuren i cm-stora bitar
- 1 selleristjälk skuren i bitar
- 1 stor lök delad i halvor
- 1 kvist färsk timjan eller 1 krm torkad
- 1 lagerblad
- några persiljestjälkar

1-3 svarta pepparkorn

- Läg skrovet i en kastrull med så mycket vatten att det står ca 2 cm över det.
- Låt vattnet koka upp och skumma av skummet som blivit.
- Låt det hela koka i 10 minuter, skumma igen och tillsätt lite kallt vatten för att påskynda skumbildningen.
- Tillsätt grönsakerna och kryddorna.
- Låt det hela koka i ca en timme eller gärna längre.
- Skumma en gång till.
- Sila buljongen och låt den svalna, ställ sedan in den i kylskåpet några timmar till fett har stelnat på ytan. Tag bort fettkakan och kasta bort den.
- Buljongen håller sig nu 2-3 dagar i kylskåpet om den är ordentligt täckt.
- Den kan förvaras ca 6 månader i frysen.
- Den här buljongen är helt underbar att göra soppa på, t ex fransk löksoppa, potatis- och purjolöksoppa eller kycklingsoppa. Den är också mycket god att koka sås på.