

KYCKLINGTERRINE

Perfekt på ett buffébord

10 st små kycklingfiléer, 6 till malning
2 pkt bacon
1 st gul lök
1/2 dl pistagenötter
1 st ägg
3 dl vispgrädde
svartpeppar
salt

Gör så här:

Tärna 4 kycklingfiléer fint och sautera (stek hastigt) löken.

Kör dom andra 6 kycklingfiléerna i mixer tillsammans med ägget tills det binder. (Inte för länge)

Kyl ner smeten i frysen. Då den är kall kan den blandas med grädden. Klä en form med baconskivor

Blanda ner grädde, löken och pistage nötterna i färsen rör om med slev (Inte mixern)

Smaksätt med svartpeppar och salt.

Häll smeten i formen, lägg baconskivor ovanpå, så att hela terrinen är täckt

Slå formen mot bänken Upprepade gånger för att smeten ska sätta sig

Grädda limpan i 120 g varm ugn i vattenbad tills den uppnår 60° i kärntemp. (ca 1 timme)