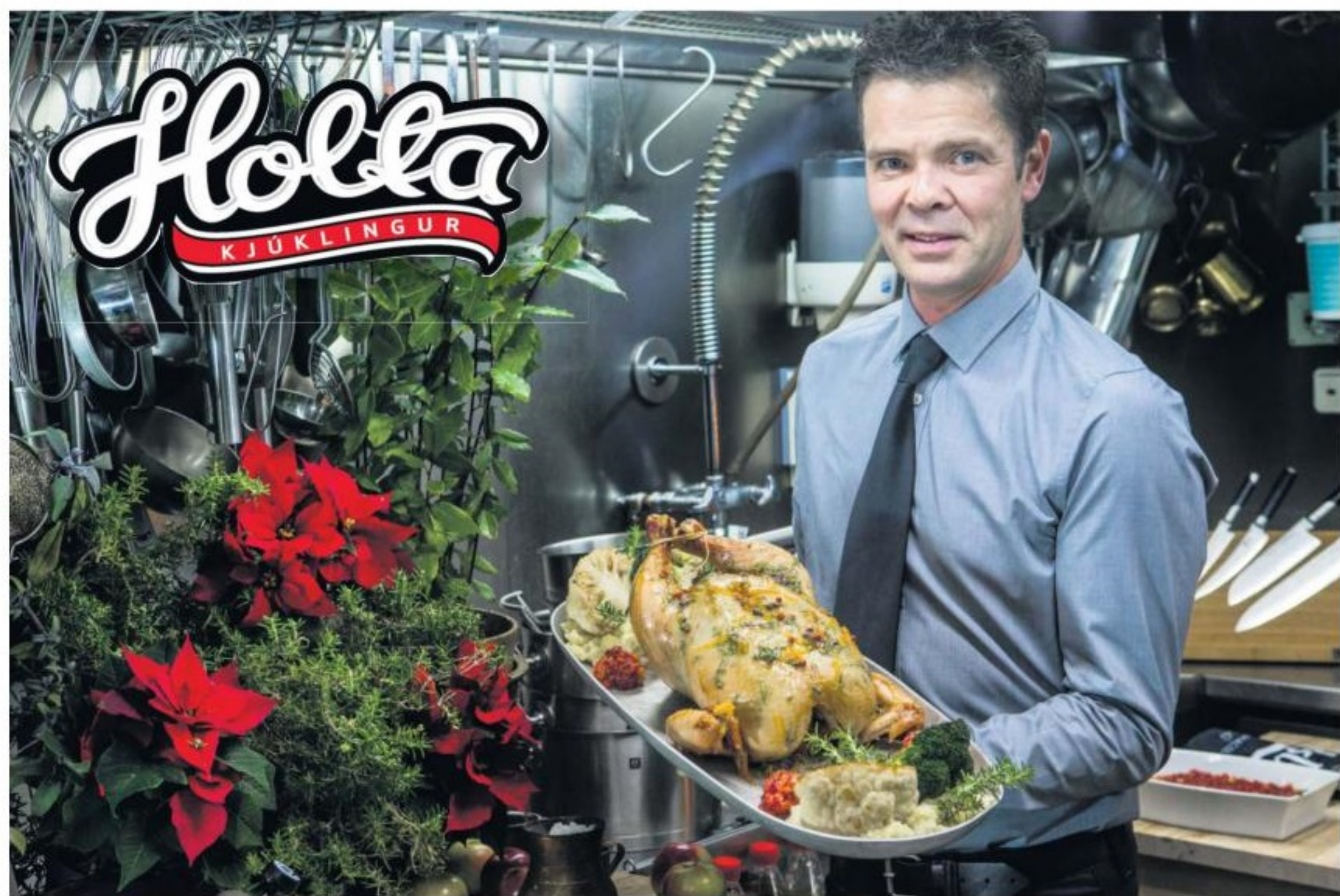


# Holta

KJÚKLINGUR



# ELDAÐ MEÐ HOLTA

**HOLTA KYNNIR** Úlfar Finnbjörnsson er einn færasti kokkur landsins. Hann sér um sjónvarpsþáttinn *Eldað með Holta* á ÍNN. Þar fáum við að fylgjast með honum elda ljúffenga kjúklingarétti úr Holta-kjúklingi.

**M**atreiðslumaðurinn Úlfar Finnbjörnsson sér um sjónvarpsþáttinn *Eldað með Holta* á ÍNN. Þar eldar hann ljúffenga rétti úr Holta-kjúklingi fyrir áhorfendur. Hér færir Úlfar okkur appelsínugljáðan hátíðarfugl með byggi, döðlum og trönuberjafyllingu. Tilvalið er að bera fuglinn fram

með sellerírótarkartöflumús og góðu grænmeti. Hægt er að fylgjast með Úlfari elda þessa girnilegu hátíðarmáltíð í kvöld klukkan 21.30 á sjónvarpsstöðinni ÍNN. Þættirnir verða svo endursýndir yfir helgina. Einnig er hægt að horfa á þá á heimasíðu ÍNN, [inntv.is](http://inntv.is).

## APPELSÍNUGLJÁÐUR HÁTÍÐARFUGL

### MEÐ BYGGI, DÖÐLUM OG TRÖNUBERJAFYLLINGU

#### HRÁEFNI

1 hátíðarfugl, um 2 kíló

#### FYLLING

6-8 þurrkaðar döðlur, smátt saxaðar  
4 skorpulausar brauðsneiðar í litlum teningum  
2 egg  
½ gráðostshorn í litlum bitum  
½ dl appelsínusafi  
4 dl soðið bygg  
1 dl þurrkuð trönuber  
1 dl kasjúhnetur  
1 msk. rifinn appelsínubörkur

Öllu hellt í skál og blandað vel saman. Setjið síðan fyllinguna inn í fuglinn.

#### SOÐ, SÓSA OG BAKSTUR

2 dl appelsínusafi  
2 dl hvítvín  
2 msk. appelsínumarmelaði  
1 msk. rifinn appelsínubörkur  
1 msk. græn piparkorn  
1 msk. kóríanderfræ  
1-2 rósmaríngreinar eða 1 tsk. þurrkað  
1 msk. kjúklingakraftur  
3-4 dl vatn  
40 g kalt smjör í teningum  
Nýmalaður pipar  
Sósujafnari

Setjið fyllta hátíðarfuglinn í steikarpott eða djúpa ofnskúffu ásamt appels-

inumarmelaði, appelsínusafa, appelsínuberki, hvítvín, kóríanderfræjum og rósmarín. Kryddið fuglinn með pipar og setjið lokið á eða álpappír yfir og færið í 150 °C heitan ofn í eina og hálfu klukkustund eða þar til kjarnhiti sýnir 70 °C. Sigtíð þá soðið úr steikarpottinum í pott og bætið vatni og kjúklingakrafti út í. Hleypið suðunni upp og þykkið með sósujafnara. Takið pottinn af hellunni og bætið smjörinu saman við. Hrærið þangað til smjórið hefur bráðnað. Eftir það má sósan ekki sjóða.

#### HJÚPUR

2-3 msk. appelsínumarmelaði  
2 msk. kóríanderlauf, smátt söxuð  
1 tsk. rósapipar, má sleppa  
1 tsk. grænn pipar  
1 tsk. kóríanderfræ

#### AÐFERÐ

Allt sett í skál og blandað vel saman. Penslið fuglinn með hjúpnum og bakið í 10 mín við 190 °C. Berið fuglinn fram með sósunni og til dæmis sellerírótarkartöflumús og góðu grænmeti.