



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.*

Matreiðslumaðurinn Úlfar Finnbjörnsson sér um sjónvarpsþáttinn Eldað með Holta á ÍNN. Þar eldar hann ljúffenga rétti úr Holta-kjúklingi fyrir áhorfendur. Hér færir Úlfar okkur apríkósu- og balsamgljáðan hátíðarfugl með þúrtvínssósu, sætri kartöflumús og fyllingu með sveppum,

lauk og sólþurrkuðum tómötum. Rétturinn er fyrir sex manns. 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.

HÁTÍÐARFUGL APRÍKÓSU- OG BALSAMGLJÁÐUR MEÐ ÞÚRTVÍNSSÓSU OG FYLLINGU

FYLLING

3 msk. olía
1 askja sveppir
2 laukar, skrældir og skornir í báta
10 sólþurrkaðir tómatar
1 tsk. timían
Salt og nýmalaður pipar
1 dl þúrtvín eða rauðvín
1 msk. tómaturra

Hitið olíu á pönnu og steikið sveppina og laukinn í 2 mínútur. Bætið þá sólþurrkuðu tómötunum á pönnuna og kryddið með salti, pipar, tómaturru og timíani. Hellið þúrtvíni á pönnuna og sjóðið í 1 mínútu.

Hátíðarfugl, um 2 kíló
3-4 lárviðarlauf

3-4 greinar timían eða 1-2 tsk. þurrkað
2 dl þúrtvín eða rauðvín
5 dl vatn
Sósujafnari
1 msk. kjúklingakraftur
40 g kalt smjör í teningum
Nýmalaður pipar

Setjið fyllinguna inn í fuglinn og bindið leggina saman. Færið fuglinn í steikarpott eða djúpt eldfast mót ásamt lárviðarlaufum, timíani og þúrtvíni. Setjið lok á steikarpottinn eða álpappír yfir eldfasta mótið og bakið fuglinn við 150°C í 40 mínútur á hvert kíló eða þar til kjarnhiti sýnir 70°C. Hellið þá vökvanum úr fuglinum og steikarpottinum í

pott og bætið vatni og kjúklingakrafti saman við. Hleypið suðunni upp og þykkið með sósujafnara. Takið pottinn af hellunni og bætið smjörinu í sósuna. Hrærið þangað til smjórið hefur bráðnað. Smakkið til með pipar.

HJÚPUR

2 msk. apríkósusulta
2 msk. balsamikedik
Sett í skál og blandað vel saman. Penslið fuglinn með hjúpnum og bakið við 180-190°C í 10 mínútur.

Berið fuglinn til dæmis fram með sætri kartöflumús sem bragðbætt er með rifnum appelsínuberki og safa, steiktum eplum með stjörnuanis og grænmeti.