



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 brasseraðar kjúklingabringur með blaðlauk, rósmaríni og hvítlauk.

Bringurnar eru bornar fram með rjómasósu, góðum kartöflum og salati. Hægt er að fylgjast með Úlfari elda þennan girnilega rétt 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.

BRASSERAÐAR KJÚKLINGABRINGUR MEÐ BLAÐLAUK, RÓSMARÍNI OG HVÍTLAUK

■ FYRIR FJÓRA

800 g kjúklingabringur
3 msk. olía
4 blaðlaukar, hvíti parturinn
2 dl hvítvín, mysa eða vatn
2-3 hvítlauksgeirar, smátt saxaðir
2-3 greinar rósmarín eða 1 msk. þurrkað
2 1/2 dl rjómi
1 tsk. kjúklingakraftur
40 g kalt smjör í teningum, má sleppa
Sósujafnari
Salt og nýmalaður pipar

■ AÐFERÐ

Kryddið bringurnar með salti og pipar og steikið í olíu á vel heitri pönnu í 2-3 mínútur á hvorri hlið. Takið þær af pönnunni og geymið á disk. Steikið blaðlaukinn í 3-4 mínútur eða þar til hann er orðinn fallega brúnaður. Bætið hvítvíni, hvítlauk og rósmaríni á pönnuna og sjóðið í 3 mín. Þá eru bringurnar aftur settar á pönnuna og hún færð í 180°C heitan ofn í 10-12 mín eða þar til kjarnhiti í bringunum er orðinn 70°C. Takið þá pönnuna úr ofninum og færið á heita eldavélarhellu. Hellið



rjómanum á pönnuna og þykkið með sósujafnara. Takið pönnuna af hellunni og bætið smjörinu saman við. Hrærið í með sleif þangað til smjörið hefur bráðnað. Smakkið til með salti og pipar og kjúklingakrafti. Berið bringurnar fram með sósunni, blaðlauknum, góðum kartöflum og salati.