

# Røget duebryst i lakrids Frissé, maltjord og trøffelsne Havrechips og havtorn

## Side 1

**Kuverter: 4 stk.**

### Røget duebryst:

2 stk duebryst  
2 hf hø  
2 spsk grov lakrids pulver

### Røget duebryst

Brysterne skæres fra duen og saltes let med fint salt, læg brysterne på køl min 2 timer så saltene kan trænge ind i kødet. Brysterne placeres på en rist og ryges med hø i en lukket grill eller gryde i 4-5 min. De røgede bryster tilberedes nu på SousVide ved 62 C i 20 min. Lige inden servering steges brysterne kort tid på skindsiden og det grove lakridspulver drysses ud over.

### Havrechips:

1 dl fintvalset havergryn  
1 dl vand  
1 spsk honning  
1 kniv s salt

### Havrechips

Kog alle ingredienser til en grød og lad den køle let af. Den afkølede grød spartles nu ud på bagepapir i tynde "dråber" og bages ved 140 C° i 10 min. hvorefter de løsnes fra bagepapiret og bages til de er gylden brune.

### Maltjord:

20 g Blødt smør  
20 g Hvedemel  
20 g Maltmel  
20 g Sukker

### Maltjord

Maltmel, hvedemel, sukker og smør røres godt sammen og smuldres ud på en bageplade med bagepapir. Blandingen bages i ovnen ved 140 C° i ca. 15 min. Når blandingen er kølet af blendes den kort tid i blender.

### Trøffelsne:

1 spsk Trøffelolie  
0,25 l Malto

### Trøffelsne

Blend malto i en mini hakker og tilsæt trøffelolien mens hakkeren kører.

Fortsættes -->



Electrolux



## Røget duebryst i lakrids ...fortsat

### Havtorn sifon:

1,5	dl	saft af havtorn
0,5	dl	appelsinsaft
10	g	sukker
2	g	iota

### Garniture:

½	stk.	frisee salat
¼	dl	sød lakrids-sirup

### Havtorn

Bland sukker, havtorn- og appelsinsaft i en gryde og pisk derefter iota i under omrøring. Varm gryden op under stadig omrøring ved moderat varme til det tykner som en "mormor sovs". Hæld "sovsen" på sifonflaske og giv den 2 patroner N20 og hold den varm til servering.

### Anretning

Pensel en stribe af den søde lakrids-sirup ud på en tallerken. Lidt på skrå placeres en stribe af frisee salat, herpå skiver af duebryst, maltjord, trøffelsne og havrechips. Slut af med at skumme et par toppe af havtornsifon på tallerkenen.



Electrolux