

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.

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 uppskrift að girnilegu kjúklingasnitseli með nachos, chili, kúmíni og sítrónu. Rétturinn er fyrir fjóra og

er borinn fram með með sítrónubátum, steiktum kartöflum og grænmeti. Hægt er að fylgjast með Úlfari elda þennan ljúffenga 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.

LJÚFFENGT

Úlfar Finnbjörnsson býður upp á girnilegan kjúklingarétt.

KJÚKLINGASNITSEL MEÐ NACHOS, CHILI, KÚMÍNI OG SÍTRÓNU

600 g úrbeinuð kjúklingalæri
2 dl hveiti
1 tsk. paprikuduft
1 tsk. chiliflögur
1 tsk. kúmín (cumin)
1 msk. óreganó
1 tsk. salt
0,5 tsk. pipar
2 egg
1 dl mjólk
1,5 dl brauðrasp
1,5 dl nachos-flögur, kurlaðar
2 msk. rifinn parmesanostur, má sleppa
2 msk. smjör
2 msk. olía
2 sítrónur

AÐFERÐ

Bankið lærin aðeins með buffhamri þannig að þau séu öll jafn þykk. Blandið öllum kryddum vel saman við hveitið og veltið lærunum upp úr hveitinu. Pískið egginn og mjólkina vel saman og veltið lærunum upp úr eggja-blöndunni. Blandið raspinu, nachos-kurlinu og parmesanosti vel saman og veltið lærunum upp úr raspblöndunni. Steikið á milliheitri pönnu í olíu og smjöri í 3-4 mínútur á hvorri hlið. Fínrífið bök af einni sítrónu yfir lærin og kreistið safann yfir. Borið fram með sítrónubátum, steiktum kartöflum og grænmeti.

