

# 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 apríkósugljáðan léttreyktan hátíð-

arfugl með lerkisveppasósu. Hægt er að fylgjast með Úlfari elda þessa girnilegu máltíð 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).

### HÁTÍÐARFUGL

Ljúffeng lerkisveppasósa ásamt góðu grænmeti skipar stóran sess í rétti vikunnar frá Holta.

MYND/GVA

### APRÍKÓSUGLJÁÐUR LÉTTREYKTUR HÁTÍÐARFUGL MEÐ LERKISVEPPASÓSU

#### FYRIR 4-6

1 léttreyktur hátíðarfugl,  
u.þ.b. 2,5 kg  
3 msk. apríkósusulta  
2 dl hvítvín  
2 msk. apríkósusulta

Setjið fuglinn í steikarpott ásamt 3 msk. af apríkósusultu og hvítvíni. Leggið lokið á og færið í 160°C heitan ofn í 1,5 klst. Takið þá lokið af steikarpottinum og penslið fuglinn með 2 msk. af apríkósusultunni. Bakið í 10 mínútur í viðbót eða þar til kjarnhiti sýnir 70°C.

#### LERKISVEPPASÓSA

2 msk. olía  
1 askja sveppir í bátum  
15 g þurrkaðir lerkisveppir,  
t.d. frá Holt og heiðar,  
lagðir í volgt vatni í 20  
mínútur  
1 dl brandí  
2 dl þúrtvín  
2 dl sveppavatnið  
1 msk. nautakjötkraftur  
2,5 dl rjómi  
Sósujafnari  
Salt og nýmalaður pipar

Hitið olíu í potti og steikið sveppina í 2 mínútur. Kreistið þá vatnið af villisveppunum og geymið.

Bætið þá villisveppunum í pottinn og steikið í 1 mínútu. Þá er þúrtvíni og brandíi bætt í pottinn og soðið niður í síróp. Hellið sveppavatninu í pottinn ásamt rjóma og sjóðið í 2 mínútur. Þykkið sósuna með sósujafnara og smakið til með salti og pipar og nautakjötkrafti. Berið fuglinn fram með sósunni og t.d. sætri kartöflumús, gljáðum gulrótum, rósakáli og trönuberjasultu.



### JÓLAMATUR

Léttreyktur hátíðarfugl er góður kostur yfir jólahátíðina.

MYND/GVA