



## Κοτόπουλο με λαχανικά και σπανάκι φρικασέ

### Υλικά

- 1 κοτόπουλο στήθος με πέτσα A/O (περίπου 300g)
- **140g Σάλτσα Βουτύρου-Lemongrass (Κωδ. 55771)**
- 100g φύλλα baby σπανάκι
- 3-4 καρότα baby
- 3 μίνι κολοκυθάκια
- 1 κ.σ. φρέσκο κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο
- Λίγο χυμός λεμόνι
- Λίγο ξύσμα λεμονιού
- Λίγο ξύσμα lime

### Για το λάδι άνηθου

- ½ ματσάκι άνηθος
- 100ml ελαιόλαδο

### Για τη μαρινάτα

- **8g Μαρινάτα Dry Πουλερικών (Κωδ. 51001)**
- 15ml νερό
- 15ml ελαιόλαδο

## Εκτέλεση

1. Σε μια μπασίνα ανακατεύουμε τα υλικά της Μαρινάτας και μαρινάρουμε το κοτόπουλο για 2 ώρες.
2. Μαγειρεύουμε sous vide το κοτόπουλο στους 68ο C, για 90'.
3. Σε ένα τηγάνι, βάζουμε λίγο ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κοτόπουλο σε δυνατή φωτιά μέχρι να πάρει χρώμα και να γίνει τραγανή η πέτσα. Αποσύρουμε το κοτόπουλο σε ένα πιάτο.
4. Χαμηλώνουμε τη φωτιά, σοτάρουμε το κρεμμυδάκι και προσθέτουμε το σπανάκι για να μαραθεί. Αλατοπιπερώνουμε, σβήνουμε με λίγο λεμόνι και το βγάζουμε σε ένα πιάτο.
5. Στο ίδιο τηγάνι, ρίχνουμε τη Σάλτσα Βουτύρου-Lemongrass, προσθέτουμε τα καρότα και τα κολοκυθάκια μπλανσαρισμένα. Μόλις πάρει μια βράση, αποσύρουμε και ρίχνουμε το ξύσμα lime και το ξύσμα λεμονιού.

## Για το λάδι άνηθου

Μπλανσάρουμε τον άνηθο και τον βάζουμε σε νερό με πάγο. Αφού τον στεγνώσουμε, χτυπάμε στο thermomix μαζί με το ελαιόλαδο σε δυνατή ταχύτητα. Περνάμε από λεπτή σίτα (ή chinoi setamine).

Σερβίρουμε σε ένα πιάτο το σπανάκι και από πάνω το κοτόπουλο (ολόκληρο ή κομμένο), προσθέτουμε περιμετρικά τα μίνι λαχανικά και περιχύνουμε με τη Σάλτσα Βουτύρου-Lemongrass. Αρωματίζουμε με το λάδι άνηθου.